Universitas
BIBLIOTHECA
Ottaviensis

ex libris Pichy.

Digitized by the Internet Archive
in 2011 with funding from
University of Toronto

http://www.archive.org/details/lanouvellemaison01lige

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DE TOUS LES BIENS
DE CAMPAGNE;

LA MANIERE DE LES ENTRETENIR ET DE LES MULTIPLIER;

Donnée ci-devant au Public par le Sieur LIGER.

DIXIEME ÉDITION,

Augmentée considérablement, & mise en meilleur ordre;

AVEC

LA VERTU DES SIMPLES, L'APOTHICAIRERIE,
les Décisions du Droit François sur les Matieres Rurales;

Et enrichie de Figures en Taille-douce.

Par M. ***

TOME PREMIER.

Les deux Volumes reliés, 24 liv.

A PARIS,

Chez DESAINT, Libraire, rue du Foin, la premiere porte cochere à droite en entrant par la rue Saint-Jacques.

M. DCC. LXXII.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

Universitas
BIBLIOTHECA

S
515
.A72
1772
V.1
Coll. space

PRÉFACE.

SI l'on juge de la bonté d'un Livre par le nombre des Editions qu'on en a fait, on peut dire que la *Maiſon Ruſtique* eſt un des meilleurs qui ait été imprimé. A en juger par ſon objet, qui eſt l'Agriculture, il faut avouer que les vraies richeſſes conſiſtent dans les biens de campagne ; c'eſt une vérité qu'*Horace* nous avoit annoncée il y a plus de dix-ſept cens ans, & dont l'expérience ne nous a que trop convaincu dans ces derniers tems. L'Agriculture a été du goût de tous les ſiecles ; le premier homme fut mis dans le Jardin des délices pour jouir de tout ce que la terre produiſoit d'elle-même ; mais, dès le moment qu'il eut péché, devenue ingrate pour ſa punition, elle ne reconnut plus celui pour lequel elle avoit été créée, elle devint ſtérile ; & ce ne fut que par des ſueurs & des travaux continuels que l'homme la força de lui rendre ce qu'elle lui donnoit auparavant avec profuſion. *Adam* fut donc le premier qui s'appliqua à l'Agriculture : ſes enfans ſuivirent ſon exemple ; *Caïn* laboura la terre pendant qu'*Abel* avoit ſoin des troupeaux : leurs Deſcendans les ont imité. En parcourant les ſaintes Ecritures, on y voit une ſuite de gens de tous états & de toutes conditions, qui ont regardé l'Agriculture & tout ce qui en dépend, comme l'occupation la plus utile & la plus néceſſaire.

Les Rois du peuple de Dieu ont été tiré, les uns de la charrue, les autres de la garde des beſtiaux : le plus ſage de tous ces Princes étoit ſi habile dans l'Agriculture, qu'il en a fait des Traités excellens, où il parle des arbres & des plantes, depuis le cedre juſqu'à l'hyſſope ; c'eſt-à-dire, que rien ne lui a échappé de tout ce qui eſt renfermé dans la vaſte étendue de cette belle ſcience.

Tout le monde s'y eſt appliqué ; les uns l'ont étudiée avec attention, & l'ont miſe en pratique avec de grands ſoins ; les autres, pleins d'affection pour leurs ſucceſſeurs, ont tranſmis par leurs Ecrits ce qu'ils avoient appris de leurs Peres, & ce que leurs travaux & une longue expérience leur avoient acquis : on a mis en vers & en proſe les préceptes & les progrès de cet Art. Nous en devons la premiere connoiſſance à ces illuſtres Anciens, *Heſiode*, *Caton*, *Virgile*, *Pline*, *Varon*, *Pallade*, *Columelle*, & une infinité d'autres.

Les Romains, ces Maîtres de la Terre, ont fait de l'Agriculture leur occupation la plus chérie ; au point que ceux d'entr'eux qui ont réuſſi dans la culture de quelques légumes favoris, en ont voulu perpétuer la mémoire, en donnant à leurs familles le nom de ces plantes, tels ſont les *Lentulus*, les *Fabius*, les *Piſons*, les *Cicerons*, & autres : on a vu des Empereurs même préférer les douceurs de la vie champêtre, aux honneurs & à la gloire de leur Sceptre.

C'eſt à l'exemple de ces grands Hommes que nos François ſe ſont de tout tems appliqués à l'Agriculture : leur curioſité & leur application les a fait aller bien au-delà des Anciens : ils ont fait de grands progrès dans toutes les parties de cet Art, & ils y ont ſurpaſſé de beaucoup toutes les autres Nations. Pluſieurs d'entr'eux ont laiſſé par écrit les routes qu'ils avoient tenues pour la porter au point de perfection où nous la voyons aujourd'hui.

On pourroit faire un long dénombrement des ouvrages qui ont paru ſur cette matiere dans les ſiecles précédens, mais cela nous meneroit trop loin : il ſuffit de ſavoir que *Charles Eſtienne*, *Liébaut* & *Deſerre* médecins, firent imprimer dans le commencement du ſiecle paſſé, les remarques qu'ils avoient faites ſur l'Agriculture ; ils donnerent à ces productions les titres de *Maiſon Ruſtique & Théatre d'Agriculture* ; & ces ouvrages, quoique peu châtiés & confuſément écrits, ont pourtant mérité 15

ou 16 Editions ſous les noms de ces Auteurs, ſans compter un plus grand nombre d'autres Editions contrefaites, auxquelles des plagiaires n'avoient fait d'autres additions ou corrections, que de déguiſer le titre, afin de cacher leur vol aux yeux du Public par un changement de noms.

On n'a garde de mettre au rang des Plagiaires, quantité d'honnêtes gens qui ont écrit ſur différentes parties de l'Agriculture; peut-être qu'on ſe pourroit tromper; & d'ailleurs, il y a de la prudence à ne pas attaquer tant de perſonnes à-la-fois: les uns ont voulu s'immortaliſer par leurs Ecrits; les autres ont prétendu ſe rendre utiles au Public; d'autres ont cherché à s'occuper en ſe divertiſſant; d'autres enfin, avides d'écrire par intérêt, ont voilé, ſous différens Titres, le même Livre qu'ils avoient donné ci-devant au Public; & malgré tout cela, voici la dixieme Edition de notre *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, que le feu *Sieur Liger* n'avoit qu'ébauchée.

Depuis la mort de cet Auteur, une perſonne, plus éclairée & mieux inſtruite des ſecrets de l'Agriculture, a cru faire plaiſir au Public, en lui donnant dans un corps tout ce que les Anciens & les plus célebres modernes ont écrit ſur l'Agriculture & ſur toutes ſes parties; il y a ajouté ſes nouvelles découvertes: l'exactitude avec laquelle il a traité toutes les matieres, l'ordre qu'il a obſervé dans la diſtribution des Chapitres, les précautions ſéveres qu'il a priſes pour ne rien haſarder qui pût être déſavoué par les perſonnes expérimentées en cet Art, ont fait qu'il n'a rien écrit que ſur des témoignages aſſurés ou ſur ſa propre expérience: en conſultant les plus habiles gens dans chaque genre, il a examiné ſi la conformité de leurs ſentimens & de leur pratique s'accordoit pour aſſeoir un jugement ſolide, & ſur lequel on ne pût former aucun doute: tout cela fait de notre *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, un Livre, lequel, quoique le même, quant au Titre, eſt cependant bien différent, & en même tems bien plus utile que tout ce qui a paru juſqu'à préſent.

Il eſt aſſez inutile de dire au Public à qui il a l'obligation d'un auſſi grand travail que celui qu'on lui préſente; il ſuffit qu'il en connoiſſe le mérite par la lecture, l'examen & la pratique qu'on le prie d'en faire; plus il ſera ſévere, plus on lui ſera obligé: cependant on prie inſtamment ceux qui auront quelque choſe à ajouter ou à changer, de vouloir bien honorer le Libraire de leurs Mémoires; ils ne paroîtront qu'à leur gloire dans un Ouvrage qui ne tend qu'à l'utilité publique.

La quantité & la diverſité des matieres qu'on a traitées dans cet Ouvrage, ont obligé de le partager en deux Volumes diviſés en quatre Parties, & ſubdiviſés en pluſieurs Livres qui contiennent cent trente Chapitres, & plus de cent vingt Articles qui renferment tout ce qu'on peut ſouhaiter ſur les Bâtimens, les Proviſions, l'Economie intérieure d'une Maiſon de Campagne, les Volailles, les Chevaux & autres Bêtes de ſomme, les Bêtes à cornes & à laine, les Mouches à miel, & les Vers à ſoie, les terres labourables, les Eaux & Forêts, les Plants Champêtres, les Jardins Fruitiers, Potagers, Fleuriſtes, d'Ornemens, de Botanique; les Vignes & les Boiſſons, les Etangs, la Pêche, la Chaſſe, les Oiſeaux de Voliere, la Cuiſine, la Pâtiſſerie, les Conſitures, & une infinité d'autres choſes. L'exactitude & le détail dans lequel on eſt entré en traitant ces matieres, donne lieu d'eſpérer que cet ouvrage ſera favorablement reçu du Public, d'autant plus que l'utile en étant la principale vue, on n'a pas négligé d'y répandre l'agréable & le curieux dans les endroits où ils ſe pouvoient rencontrer.

Cette nouvelle Edition a été corrigée & augmentée conſidérablement ſur les avis du Public, & ſur les nouvelles expériences & découvertes: on l'a enrichie de pluſieurs matieres utiles & intéreſſantes qui ne ſe trouvent point ailleurs; comme la Culture des belles Fleurs, l'Apothicairerie, les déciſions du Droit François ſur les Matieres Rurales, & quantité d'autres choſes répandues dans le corps de l'Ouvrage, que la Table des Matieres indiquera.

TABLE
DES CHAPITRES
DU TOME PREMIER.

PREMIERE PARTIE.

L'Intérieur & la Baſſe-Cour de la Maiſon Ruſtique.

LIVRE PREMIER.

Les Bâtimens, les Proviſions & l'Economie intérieure de la Maiſon Ruſtique.

CHAP. I. *UTilité & délices de l'Agriculture*, page 1
CHAP. II. *Aſſiette & détail des Bâtimens néceſſaires à une Maiſon de campagne*, 5
CHAP. III. *Des Matériaux, de la maçonnerie, de la charpente, de la ménuiſerie, des tromperies des Ouvriers, du toiſé, & autres choſes néceſſaires pour la conſtruction d'une Maiſon de campagne*, 20
CHAP. IV. *Soins domeſtiques des Chefs de famille*, 58
CHAP. V. *Des Proviſions de la Maiſon*, 64

LIVRE SECOND.

La Volaille.

CHAP. I. *DEs Coqs & Poules communes*, 79
CHAP. II. *Des Maladies de la Volaille*, 93
CHAP. III. *Des Coqs & Poules d'Inde*, 96
CHAP. IV. *Des Oies*, 99
CHAP. V. *Des Canards & Cannes*, 103
CHAP. VI. *Des Cignes & des Pélicans*, 104
CHAP. VII. *Des Pigeons*, 105
CHAP. VIII. *Des Faiſans*, 112
CHAP. IX. *Des Paons*, 114

LIVRE TROISIEME.

Des Chevaux & des Bêtes de Somme.

CHAP. I. *DEs Chevaux*, 118
CHAP. II. *Des Haras de Chevaux*, 195

CHAP. III. *Des Mulets*, 203
CHAP. IV. *Des Anes*, 204

LIVRE QUATRIEME.

Des Bêtes aumailles ; *ou* des Bêtes à cornes ; du Laitage ; des Bêtes à laine ; des Chevres & des Cochons. 206

CHAP. I. *Des Bêtes à cornes*, ou *des Bœufs & des Vaches*, 207
CHAP. II. *Du Laitage*, 246
CHAP. III. *Des Bêtes à laine*, 257
CHAP. IV. *Des Chevres, boues & chevreaux*, 278
CHAP. V. *Des Cochons*, 283

LIVRE CINQUIEME.

Des Mouches à miel & des Vers à soie.

CHAP. I. *Des Mouches à miel*, 292
CHAP. II. *Des Vers à soie*, 357

LIVRE SIXIEME.

Commerce & débit, usage & qualités de tout ce qui se tire de la Basse-Cour.

CHAP. I. *Commerce & débit de tout ce qui se tire de la Basse-cour*, 379
CHAP. II. *Usages & qualités de tout ce qui en sort pour la nourriture & la santé*, 395

SECONDE PARTIE.

Les Terres aux Champs.

LIVRE PREMIER.

Les Terres labourables *ou* à grains.

CHAP. I. *Qualités des différens terroirs ; à quoi ils sont propres, & comment en corriger les défauts*, 410
CHAP. II. *Des différentes mesures des Terres*, 417
CHAP. III. *De la nature, de la situation & du choix des Terres qui font le Domaine d'un bien de campagne*, 418
CHAP. IV. *Des différentes manieres de faire valoir un bien de campagne*, 422
CHAP. V. *Des Baux & de la qualité des effets de campagne*, 427

CHAP. VI. *L'année, les uſtenſiles & les préſages de l'agriculture,* 434
CHAP. VII. *Des fumiers & autres amendemens,* 443
CHAP. VIII. *Le labourage,* 453
CHAP. IX. *Des bleds,* 461
CHAP. X. *Des mars ou petits bleds, & des fourrages,* 493
CHAP. XI. *Des légumes & des racines qu'on ſeme en pleins champs,* 500
CHAP. XII. *Du chanvre, du lin & des orties,* 506
CHAP. XIII. *De la navette, du colſa & des autres graines huileuſes,* 515
CHAP. XIV. *Du ſafran, du ſenevé & de la moutarde, du houblon, du riz, du gramen-manne & du tabac,* 518
CHAP. XV. *Du paſtel & de la vouede, de la gaude, de la garance, de la coris & du chardon à bonnetiers,* 528
CHAP. XVI. *De la multiplication du bled, & généralement de toutes ſortes de grains, arbres & plantes,* 534

LIVRE SECOND.

LES VIGNES : *(renvoyées au ſecond Tome.)*

LIVRE TROISIEME.

Les Eaux & Forêts ; ou les Prés, Pâtures & Marais ; les Etangs, les Bois & Garennes.

CHAP. I. *DES prés à foin,* 547
CHAP. II. *Des pâtures tant humides que ſeches,* 561
CHAP. III. *Des prés de culture ; ou du treffle, du ſainfoin, de la luzerne, du ſenegré, du jonc-marin & du cytiſe,* 565
CHAP. IV. *Des marais & des ſalines,* 574
CHAP. V. *Des étangs, viviers, canaux, foſſés & mares ; (renvoyés au ſecond Tome.)*
CHAP. VI. *Des bois, tant futaie que taillis,* 577
CHAP. VII. *Des garennes, des clapiers & des pares,* 600

LIVRE QUATRIEME.

Les Plants champêtres ; & les Haies, Foſſés, Chemins, Bornes, &c.

CHAP. I. *UTilité & culture générale des plants champêtres,* 607
CHAP. II. *Des arbres champêtres portant fruits,* 613
CHAP. III. *Des arbres agreſtes ſtériles,* 641
CHAP. IV. *Des plants aquatiques,* 648
CHAP. V. *Des arbriſſeaux champêtres,* 654
CHAP. VI. *Des haies, des chemins, froes, foſſes ; murs & autres clôtures, tours d'échelle, confins, rideaux, bornes, &c.* 662

LIVRE CINQUIEME.

Conſommation des Productions des Terres aux Champs, Profits inſolites & Droits champêtres.

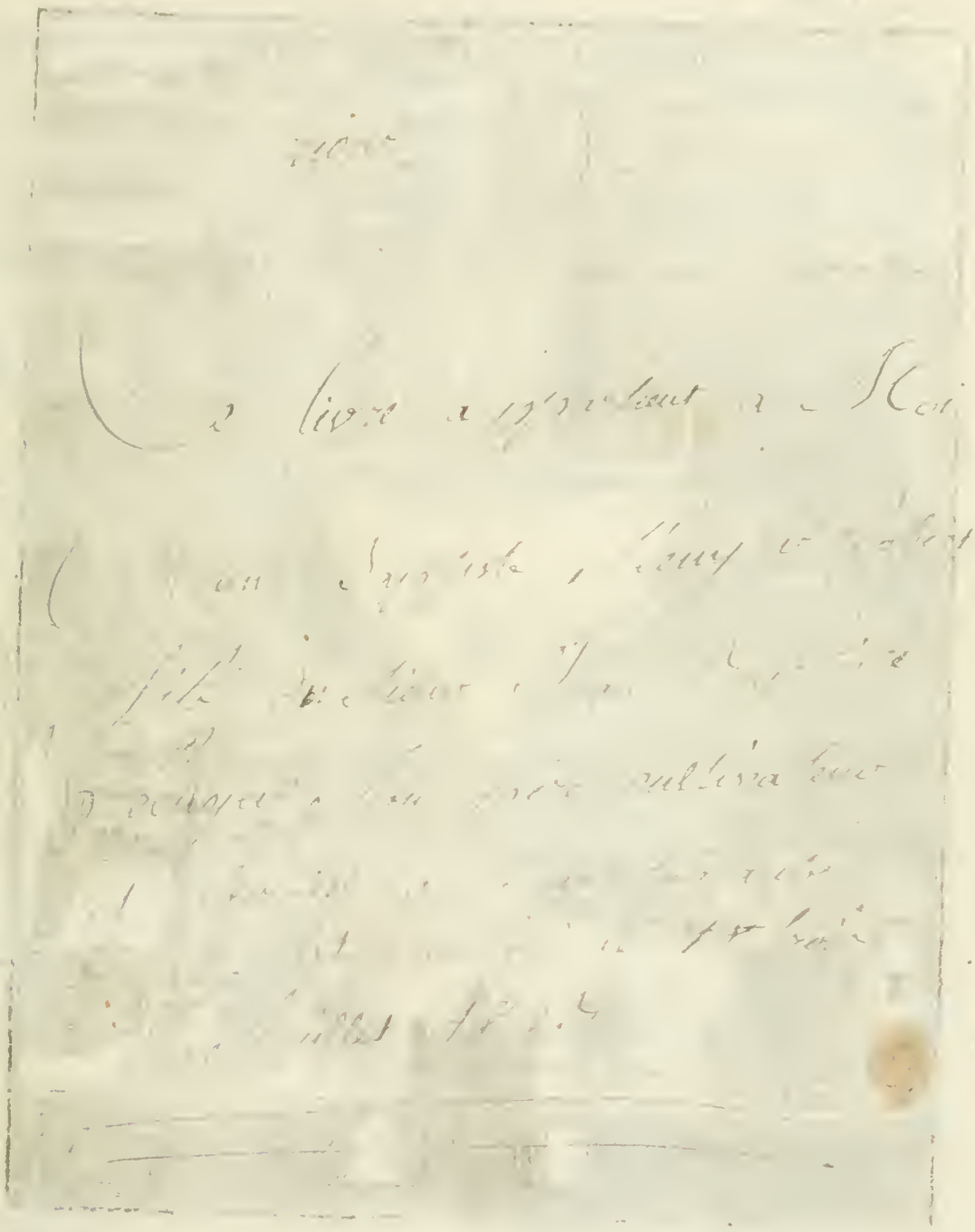
CHAP. I. *Commerce des grains, foins, fourrages, lin, chanvre, fruits, poiſſons & lapins,* 675
CHAP. II. *Commerce & débit du bois, tant en gros qu'en détail,* 682
CHAP. III. *Des Boiſſons & autres liqueurs, (* renvoyées au Tome ſecond.*)*
CHAP. IV. *Des Huiles,* 703
CHAP. V. *Productions & profits champêtres non ordinaires,* 709
CHAP. VI. *Des droits champêtres, comme droits de Fief & de Juſtice, moulins, bannalités, champarts, corvées, droits d'uſages, communes, pâtures, tailles, &c.* 730

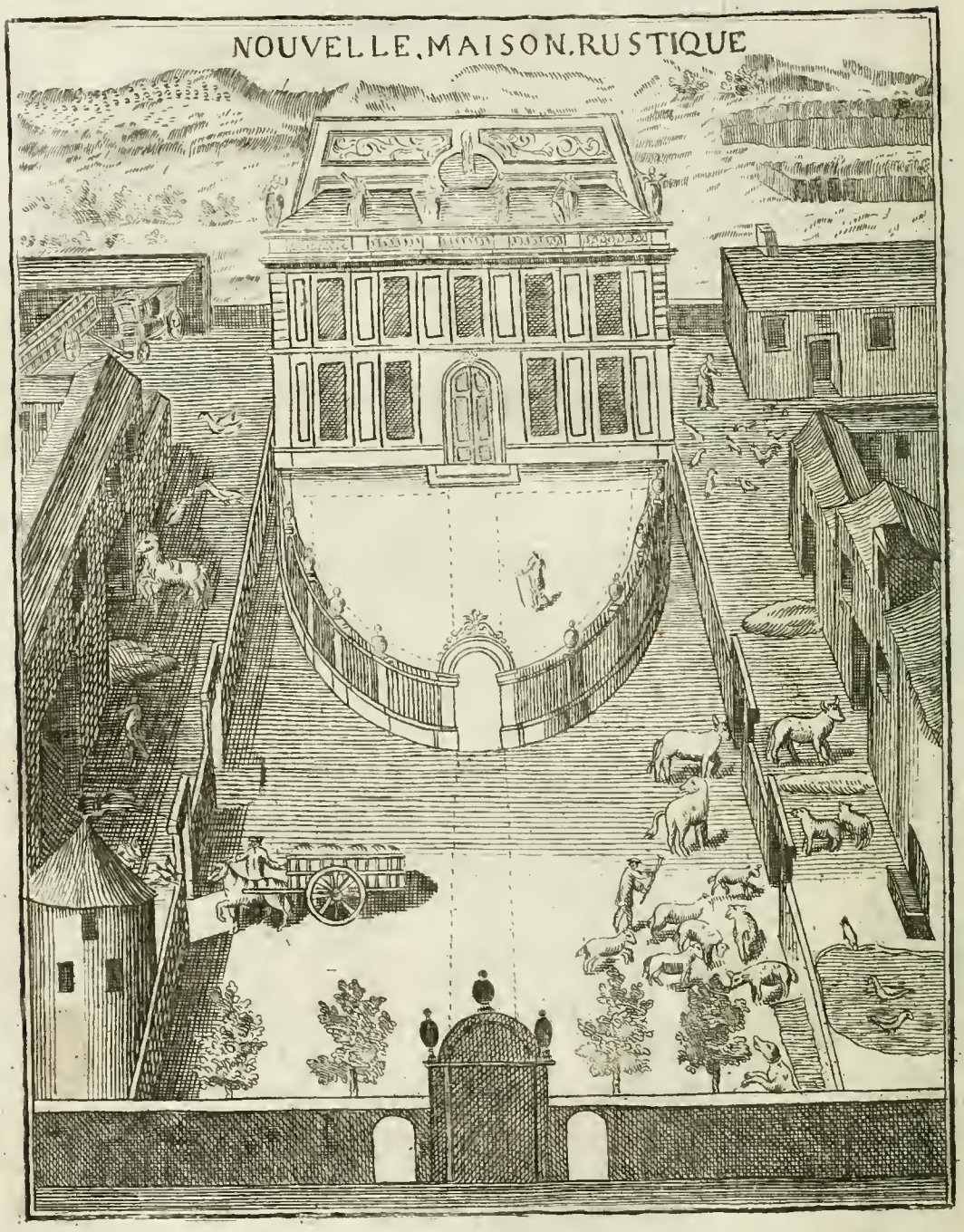
Fin de la Table des Chapitres du Tome premier.

AVIS AU RELIEUR.

On obſervera de placer les Planches en taille-douce de ce premier Volume, ſelon l'ordre ſuivant.

N°. I. Nouvelle Maiſon Ruſtique, précédera le Frontiſpice.
N°. II. Faiſanderie, page 112
N°. III. Parties du Cheval, 118
N°. IV. 266
N°. V. 309
N°. VI. 316
N°. VII. Le Blanchiſſage de la Cire, 350
N°. VIII. Fabrique des Cierges & Bougies, 355
N°. IX. 356
N°. X. 438
N°. XI. Le Labourage. 452
N°. XII. Moiſſon, 481
N°. XIII. 510
N°. XIV. Récolte des Foins. 556
N°. XV. Preſſoir à huile, 705




NOUVELLE. MAISON. RUSTIQUE

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.
L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR
DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE PREMIER.
Les Bâtimens, les Proviſions, & l'Économie intérieure de la Maiſon Ruſtique.

CHAPITRE PREMIER.
Utilité & Délices de l'Agriculture.

L'AGRICULTURE eſt l'objet de cet Ouvrage ; & cet objet eſt également utile, néceſſaire, vaſte, intéreſſant & agréable. Elle n'eſt pas bornée aux travaux du labourage, & aux exercices groſſiers de la vie champêtre : à proprement parler, c'eſt l'art de forcer la terre à rendre à l'homme toutes les richeſſes & les délices qu'elle lui offroit d'elle-même avant ſon péché. Ainſi c'eſt trop peu d'appeller l'agriculture la nourrice de tous les hommes ; elle nous apprend à jouir de tout l'Univers, n'ayant d'autres bornes que lui, elle met la terre ſous le joug, & par-là elle aſſujettit tous les êtres à l'homme. Puiſque ſans elle on ne peut

rien, & que c'eſt par les matieres & les ſecours qu'elle nous donne que l'on vient à bout de toutes choſes, il faut tout tirer d'elle, & elle ne fait que ſe diſtribuer à notre gré en cent manieres différentes. Non contens des grains, des fruits, des animaux, des laines & des bois qu'elle nous offroit d'elle-même pour nous nourrir, nous vêtir & nous meubler, à force de creuſer & de raffiner, nous avons inventés mille arts, mille façons différentes pour dévorer les préſens de la Nature, & multiplier nos beſoins. Ainſi l'architecture, la bonne-chere, le faſte, le commerce, la guerre, la médecine, &c. ſont venus employer à des uſages différens, les beſtiaux, les denrées, l'or, le plomb, le ſalpêtre, les bois, les ſimples, & généralement tout ce qui ſort du ſein de la terre. Tous les autres arts ne ſont, à proprement parler, qu'une extenſion de l'agriculture : elle eſt la mine d'or inépuiſable & ouverte à tout le monde ; il n'y a qu'à y tirer : tout ce qu'on fait d'ailleurs, n'eſt que mettre diverſement cet or en œuvre.

Cette vérité ſeule renferme preſque tout ce qu'on peut dire de l'utilité & des délices de l'agriculture : car, puiſqu'elle eſt la baſe, la mere nourrice de toutes les ſciences & de tous les arts, on peut par elle jouir de toutes les ſciences & de tous les arts, avoir ce qu'elles ont d'utile & d'agréable, & faire ſervir ſa terre à l'une & à l'autre de ces deux fins, ſuivant le terrain, le pays, le goût, & l'intelligence du maître.

Auſſi voit-on que l'abondance & les arts regnent où fleurit l'agriculture. Ainſi la France & l'Angleterre ſont les deux Royaumes du monde les plus abondans & les plus rians, parce que la belle agriculture y répand l'abondance & anime les arts, tant ceux qui ſont néceſſaires ou utiles, que les voluptuaires. C'eſt même toujours à la terre qu'ils reviennent par leur circulation & leur fin. Le Phyſicien, le Géometre, le Conquérant, le Voyageur, n'en veulent tous qu'à une certaine portion de terre. L'Aſtronome lui-même ne fouille les cieux que pour en connoître les influences ſur la terre. C'eſt auſſi où retournent toutes nos vues & tous nos ſoins ; il n'y a que ce qui eſt capable de nous élever au-deſſus des ſens qui n'y revient point. Les familles, les nations entieres ſe diviſent pour un morceau de terre : on n'eſt puiſſant, on n'eſt riche, qu'à proportion de ce qu'on en poſſede ; & , hormis quelques habitans des villes, que le haſard, ou l'infortune a exceptés du grand nombre, la fortune & la vie de tout le monde réſident directement dans les biens de campagne.

C'eſt autant par néceſſité que par inclination, que nous ſommes ſi terreſtres. Formé de terre, l'homme fut d'abord deſtiné pour l'agriculture. Dieu ne l'avoit mis dans le jardin des délices, que pour que ſes mains pures & innocentes s'occupaſſent à le cultiver ; & cette culture devoit être pleine de charmes & de réflexions profondes & lumineuſes ſur la grandeur, la ſageſſe & la bonté de ſon Créateur. Enfans d'Adam, nous tenons toujours de cette premiere deſtination.

Le goût de l'agriculture eſt de tous les tems, de tous les âges, de tous les pays & de tous les états, depuis la houlette juſqu'au ſceptre. On achete des terres, on ſe donne des maiſons de campagne, on ſe fait des jardins juſques dans les cours des maiſons des villes, ſur des terraſſes, même ſur des balcons & ſur des fenêtres ; moins ils ſont dignes d'attention, plus ils ſont de vifs & de forts argumens de l'inclination ſecrete qui eſt reſtée dans le fond de nos cœurs pour notre premiere vocation.

Auſſi les biens de campagne ſont-ils les ſeuls biens ſolides & féconds en reſſources, parce que les fonds réels ne s'évanouiſſent jamais, & que la nature vaut toujours mieux que l'art. La vie que l'agriculture nous offre, eſt, peut-être, moins brillante que le faſte & le tracas des villes : mais elle eſt infiniment plus touchante, plus heureuſe & plus utile. Riche de ſon propre fonds, on y eſt cent fois plus à l'aiſe que dans les villes. Sans gêne, ſans ambition, ſans faſte, ſans ſupérieur, ſans envie & ſans envieux, variant ſes exercices & ſes plaiſirs à ſon gré, les jours de l'homme y coulent dans l'indépendance, dans la tranquillité & dans l'innocence. Les façons, les ſemences, les dépouilles des vignes, des terres, des prés, des étangs, des bois ; la conſommation, la vente & le retour de ces produits ; une chaſſe, une pêche, les ſoins de famille, quelques viſites d'amis moins fréquentes, mais plus libres & plus agréables que dans les villes ; une république de mouches à miel, dont le Philoſophe Ariſtomaque ne put pendant ſoixante ans ſe laſſer d'admirer le travail, la police & l'amour mutuel ; une cabane de Vers à ſoie, qui en deux mois de tems fait voir, chaque année, tant de métamorphoſes ; le plaiſir de planter une fleur, de greffer un arbre, & d'y voir croître & fructifier l'ouvrage de ſes mains ; des familles d'animaux, qui pour nous & ſous nos yeux naiſſent

manger, qui ſert à ſerrer les viandes : on l'expoſe, ainſi que la cuiſine, au ſeptentrion, ou au couchant & jamais au midi, parce que les viandes ſont ſujettes à ſe corrompre à cette expoſition.

On rangera encore la *Laiterie* du côté de la cuiſine, en un endroit frais & non expoſé au ſoleil ; elle ſera voûtée, s'il ſe peut, & un peu grande, afin de ſervir, tant pour le laitage que pour d'autres vivres : on aura ſoin de n'y point laiſſer de paſſages pour les chats, & de la bien enduire de mortier, afin que les rats n'y faſſent point de dégât : il faut ſur-tout la tenir bien propre.

La *Cave*, pour être ſous l'œil du maître, ſera creuſée, non pas dans la baſſe-cour, mais ſous le maître-logis. Les plus profondes ſont toujours les meilleures, parce qu'elles ſont plus à couvert du grand chaud & du grand froid, qui y font un tort égal : on leur donne ordinairement quinze à ſeize pieds de large, ſur neuf à dix de long. Pluſieurs perſonnes eſtiment les caves étroites & longues, peu claires & baſſes de voûte ; & ils préferent les voûtes faites en anſe de paniers, aux rondes, parce qu'il eſt plus facile d'y ranger les vins & d'y engerber les tonneaux : on prendra garde ſur-tout que la cave ne ſoit près d'un cloaque ou autres lieux de mauvaiſe odeur, qui corromproient les vins. Il y a de l'économie à la tenir garnie de bons chantiers de bois de chêne, afin que les tonneaux aient l'air en-deſſous, coûtent moins d'entretien, & que les boiſſons, ainſi que les vaiſſeaux, ſe conſervent mieux. Il faut encore que la cave ſoit accompagnée d'un caveau couvert de ſable frais, & garni de planches pour les vins fins en bouteilles & les liqueurs.

On doit auſſi avoir du même côté de la cuiſine un *Fournil* ou Boulangerie, pour y faire le pain & autres gros ouvrages du ménage : il y aura un, ou même deux fours, l'un pour le pain & l'autre pour la pâtiſſerie.

Le *Four* ſera étroit d'entrée, bas de chapelle (c'eſt-à-dire de voûte) ; & s'il avance en ſaillie hors du bâtiment ; il faut le couvrir, afin que l'eau des pluies ne tombe point deſſus ; elle lui ôteroit une partie de ſa chaleur, & le dégraderoit en peu de tems, il eſt bon que la bouche du four ſoit dans la cheminée, afin que la fumée s'exhale par-là.

Sur le Four ſera l'endroit à bulter la farine, & le deſſous ſervira à mettre les cendres & les uſtenciles de la boulangerie, comme pelles, patrouilles, fourgons, baquets, tables & tamis de pluſieurs ſortes.

On place aujourd'hui l'*Eſcalier* dans un des coins du bâtiment, afin qu'il ſerve par-tout, & que le reſte du terrain ſoit libre, enſorte qu'on en puiſſe faire pluſieurs pieces de plein-pied, tant en face qu'en aîle. On fait les eſcaliers entiers pour les grandes maiſons, les eſcaliers viz pour les moyennes, & les viz ſeuls pour les petites : c'eſt de la dépenſe qu'on veut faire & de l'habileté de l'ouvrier que dépend cette principale piece du bâtiment : c'eſt pourquoi nous remarquerons ſeulement que le tout doit être ménagé, enſorte que les portes des chambres ſoient au milieu des palliers ; que les jours y ſoient bien diſtribués, & que les repos & palliers des grandes maiſons ne portent point ſur aucune charpenterie, mais ſur voûte, de peur qu'en cas du feu on ne pût s'échapper & deſcendre par l'eſcalier, dont le repos ſeroit brûlé. Les palliers doivent encore avoir du moins la largeur de deux marches, & être auſſi longs que larges.

La *Foſſe* des privés ſe place ordinairement ſous l'eſcalier. On met le tuyau au coin & dans l'épaiſſeur du mur, & les ſieges au galetas ou le plus haut qu'on peut, afin que l'odeur n'aille point juſqu'aux appartemens. Pour que le tuyau ſoit moins ſujet à crever, on le fait à Paris de poterie de terre bien cuite & bien plombée : les pieces ſont poſées l'une dans l'autre, & collées avec bon maſtic & ciment.

Des Appartemens.

La maiſon de campagne, quoique ſimple, ſera élevée d'un étage, compoſé au moins de trois chambres & de deux cabinets, outre le galetas que l'on peut pratiquer pour les domeſtiques.

Nous remarquerons, pour ceux qui ne voudront point s'en tenir à cette grande ſimplicité, que l'on fait les ſalles un peu plus longues que larges, entre cour & jardin, la cheminée poſée dans le mur d'entre cour & jardin ; & de chaque côté on ouvre deux fenêtres en face l'une de l'autre, pour avoir plus de jour.

Nous faiſons les chambres quarrées, & on y place les lits vis-à-vis, ou à côté de la chemi-

née, que l'on approche, pour cet effet, plus près des fenêtres : on n'en met aucune proche du lit, ſur la longueur duquel on a auſſi ſoin que la porte ne regarde point, & cela à cauſe des vents coulis : on obſerve, autant que l'on peut, d'oppoſer les portes les unes aux autres, de faire que les chambres ſoient percées des deux côtés paralleles, & que les jours ſoient de ſymmétrie en dehors & en dedans.

On a ſoin que ces pieces ſoient accompagnées de toutes les commodités convenables, & ſur-tout qu'elles ſoient bien dégagées.

On fait les antiſalles plus petites que les ſalles, les antichambres & les anticabinets plus larges que les chambres & les cabinets; & la garderobe n'a ordinairement que les trois quarts de la chambre. Le goût régnant eſt de mettre au rez-de-chauſſée toutes les pieces d'honneur & de parade : on diſtribue tout le haut en petites pieces, pour y avoir toutes les aiſances; chaque petite chambre accompagnée de ſon cabinet & de ſa garderobe; le tout de plein-pied, bien enfilé, bien éclairé & bien dégagé par un corridor ou des eſcaliers placés dans les angles des bâtimens.

On ne donne à préſent à l'appui des fenêtres, au plus que deux pieds & demi de hauteur en dedans, ſur environ dix pouces de large, afin d'avoir plus de jour & de vue.

De même on ne donne aux cheminées ordinaires que tout-au-plus quatre pieds de large, ſur trois & demi de hauteur ſous le manteau, parce que le feu s'apperçoit moins; & il ne fume pas tant quand les manteaux des cheminées ſont bas. On fait les manteaux des cheminées ſuffiſamment étroits par le haut, & encore plus par le bas, afin qu'elles ne ſoient point ſujettes à la fumée; & l'on en conduit les jambages en hotte par le dedans, & non point à plomb; ou bien on rétrecit le paſſage de la fumée en exhauſſant le foyer, abaiſſant le manteau, & reſſerrant l'ouverture du bas de la cheminée entre les jambages.

Les *Greniers* régneront ſur le maître-logis; les planchers en ſeront garnis de plâtre, ſur leſquels on répandra du ſang de bœuf; il ſert à durcir le plâtre : on peut auſſi le carreler, le bled y eſt moins ſujet à la vermine, & à prendre l'odeur de la pouſſiere : ils doivent être bien airés, ſur-tout du côté que vient le vent de biſe; & comme ils méritent beaucoup d'attention, il faut, autant que l'on peut, les faire à l'endroit le plus élevé de la maiſon, & en placer les ouvertures au ſeptentrion ou à l'orient, afin que les grains ne ſoient point expoſés aux vents chauds du midi, ni aux vents humides du couchant, qui les feroient gâter : les vents du nord & du levant ſont néceſſaires pour eſſorer, rafraîchir & conſerver le grain ſec. Il doit y avoir des ſoupiraux au haut des greniers, pour donner entrée à l'air, & laiſſer ſortir la vapeur chaude que le bled exhale : c'eſt pourquoi les greniers ne doivent point être lambriſſés; & ils ne ſauroient être trop élevés, afin qu'au travers des joints des tuiles, la vapeur puiſſe aiſément ſe diſſiper, ſans échauffer l'air. Il faut avoir grand ſoin de faire fermer les fenêtres, quand elles ſont expoſées au midi, pendant le tems humide, la pluie & les vents, ou tems chauds : il faut auſſi faire une eſpece de clôture aux fenêtres, avec un treillis de fer, avec des lattes ou autres choſes, pour que les chats, les fouines, les oiſeaux & les autres animaux ne viennent point faire de dégât dans les grains. Tous les lieux élevés d'un grand corps de logis, ne ſont pas également bons pour ſervir de greniers : il ne faut point placer les bleds, par exemple, au-deſſus des celliers & autres endroits humides, parce qu'ils y prennent un goût de relan & une mauvaiſe ſenteur : ſur-tout que l'on évite de mettre les grains au-deſſus des étables & des écuries; ils ne manqueroient point d'y acquérir un goût infiniment plus mauvais & plus déſagréable; ils y ſont preſque toujours gourds, & tiennent les uns aux autres.

Enfin, quant aux *Couvertures*, on couvre les toîts de plomb, d'ardoiſe, de tuile, de bardeau, de gluis ou de chaume. Plus la matiere dont on couvre eſt peſante, plus le toît doit être abaiſſé : ſi on couvre d'ardoiſe, on fait ordinairement la hauteur du toît égale à ſa largeur; mais pour la tuile, on n'y donne de hauteur que les deux tiers, ou tout-au-plus les trois quarts de la largeur : s'il y a des *croupes*, c'eſt-à-dire, quelque bout ou côté qui ne ſoit point bâti en pignon, mais couvert en penchant, comme le reſte du comble, ces croupes doivent être tenues plus droites que les autres couvertures.

Quant à la forme des couvertures, on les fait à l'ancienne mode ou à la *Manſarde;* car les dômes & les terraſſes ne ſont point de mon ſujet. Autrefois on ne faiſoit que des couvertures droites, hautes, & n'ayant de chaque côté qu'une ſeule pente terminée en pointe au comble : à la vérité, ces ſortes de couvertures donnent moins de priſe au vent; elles facilitent l'écoulement des neiges & des eaux de pluie, qui pourroient croupir ſur les toîts, ou les pénétrer en tems d'orage, ou à la longue, ſur-tout ſi la gelée les y faiſiſſoit,

meurent & se perpétuent sur la terre, dans l'air & dans l'eau ; un peu de réflexion sur ce petit gland qui produit le plus grand & le plus vivace des Arbres ; sur le grain de bled qui pourrit & renaît, & qui, au bout de quelques années donne des moissons entieres ; la succession continuelle des saisons, qui varie les objets, les mets, les plaisirs & les occupations ; enfin le charme inexprimable de vivre sur son fonds, & de le voir fertilisé par ses soins : tout cela (l'expérience nous l'apprend tous les jours) nous occupant tour-à-tour à la campagne, nous y attache si fort, qu'il ne nous reste plus que de l'insensibilité pour le luxe, la gêne & les bagatelles dont on se fait des idoles à la Cour & à la Ville.

Mais, comme on me demande ici plutôt des préceptes que des éloges de l'agriculture, je ne dirai rien de ses avantages ; aussi-bien est-ce un champ très-vaste & assez battu : il faudroit même régler mon éloge sur le goût de chaque Lecteur, pour présenter à chacun ce qui le touchera le plus dans la vie champêtre. L'homme vif y voudra une vie active, telle que la demandent la succession perpétuelle des saisons & la continuité des soins nécessaires au détail de l'agriculture : le Contemplatif, au-contraire, le Philosophe, & sur-tout le Physicien, n'y seront touchés que de la tranquillité & de l'innocence des plaisirs que la pure nature leur y donnera. Charmés d'y voir le silence de tant de passions farouches que le commerce des villes réveille, ils riront des mouvemens furieux qui rempliſſent la société des hommes de troubles & de noirceurs, & ils n'auront de curiosité & d'admiration que pour la fécondité & la variété de la nature, également pompeuse & inépuisable dans ses productions, dont les phénomenes surprennent & étourdissent si souvent notre orgueilleuse raison.

Le Chrétien ira plus loin : il s'élevera jusqu'à l'Auteur de cette foule de merveilles qui sont voilées sous le cours ordinaire de la nature. Né pour la commander, mais déchu de ce pouvoir par son péché, il fait par pénitence ce qu'il auroit fait par délices ; & adorant son Créateur, que chaque regard, chaque pas qu'il fait, lui présente, il tempere, par l'esprit de mortification, le plaisir doux & flatteur qu'il y a à cultiver soi-même les plantes & les arbres qui couronnent si volontiers nos soins de fleurs & de fruits, dont les beautés fuyantes & passageres nous avertissent sans cesse de n'aspirer qu'aux éternelles.

J'ai vu des dévots solitaires enchérir sur ces pieuses réflexions, & dire à la louange de l'agriculture, qu'étant née avec la terre, les plantes en ont été les prémices ; que nos premiers peres ne vivoient des huit & neuf cens ans, que parce qu'ils menoient une vie champêtre & sobre, ne se nourrissant que de fruits & de légumes, *homines frugi* ; que les cantiques sont pleins des beautés de la campagne ; que tout est champêtre dans le style, dans les comparaisons & dans les paraboles de l'Ecriture sainte & de l'Eglise ; que l'arbre de la Croix, *dont le fruit nous a rendu la vie, que le fruit d'un autre arbre nous avoit ôté*, étoit de quatre sortes de bois, le pied de Cedre, le corps de Cyprès, le travers de Palmier, la table & l'inscription d'Olivier.

Un Guerrier traitera ces pensées monacales de pieuses bagatelles ; mais, rendu à lui-même & revenu de sa fureur martiale, il se plaira toujours à voir à la campagne la terre, l'air & l'eau lui obéir. Les garennes, les campagnes, les basses-cours, les étangs se peuplent & se dépeuplent à son gré ; la terre s'ouvre pour lui sous le soc ; les bois tombent devant lui ; les plaines & les vallées n'ont de dépouilles que pour lui ; les fleurs & les fruits, qu'il voit croître aux arbres, lui sont destinés en hommage ; les plus vives couleurs des jardins les mieux cultivés ne sont que pour paroître à ses yeux ; les oiseaux s'arment contre les oiseaux, les poissons contre les poissons ; les hommes, les chevaux, les chiens, les bêtes les plus féroces, les cors, les bois, le salpêtre, l'air, tout semble s'animer pour son plaisir ; & les charmes secrets d'une domination si pure & si tranquille changent souvent les Conquérans les plus redoutables, en Chasseurs & en Jardiniers les plus contens de leur solitude.

D'autres, avides d'exemples, chercheront des illustres sectateurs & des grands panégyristes de la vie champêtre : ils trouveront que l'âge d'or s'est passé dans les campagnes ; ou, pour parler plus sûrement, ils trouveront que Dieu ayant attaché l'homme à l'agriculture en le formant, tous les Patriarches, les Rois, les Prophetes de son Peuple en ont fait leurs délices & leurs occupations ; que les Rois d'Orient, ceux de Perse, ceux de Grece, en ont fait gloire, & après eux les Cincinnatus, les Attilius, les Scipions, les Lelius, & tous ces fameux Héros qui formerent la plus puissante des

Monarchies qui fût jamais ; juſques-là que leurs plus illuſtres familles, les Piſons, les Fabius, les Lentulus, les Cicerons, les Hortenſius, les Porcius, & tant d'autres, ont pris les noms de quelques légumes qu'ils cultivoient, ou de quelqu'eſpece de beſtiaux qu'ils gardoient ; & ces fiers Maîtres du monde, qui bornoient leur gloire à leurs couronnes de Laurier, de Chêne & de Perſil, ne quitterent le goût de l'agriculture qu'en quittant la vertu. Du moins nous avons encore quantité de plantes qui ont retenu juſqu'à préſent le nom des hommes du premier ordre qui en ont découvert les vertus ; & il n'y a rien que toute l'antiquité profane, ſur-tout nos Gaulois & nos Germains, n'ait fait pour éterniſer le reſpect & l'amour qu'ils avoient pour l'agriculture. Le premier Roi de Boheme voulut qu'on conſervât précieuſement ſa charrue, ſon chapeau & ſes guêtres de laboureur, & qu'on les expoſât ſur l'autel au ſacre de tous ſes ſucceſſeurs. J'oſerois même dire que nos Rois de France n'ont été long-tems que de très-puiſſans cenſiers, puiſque le principal revenu de ceux des deux premieres Races, conſiſtoit dans les terres conquiſes ſur les Romains, les Bourguignons & les Viſigots, qu'ils faiſoient valoir toutes par des valets, & qu'ils paſſoient preſque tout leur tems à voyager de l'une à l'autre, & vivoient des productions de leurs fonds, en les faiſant vendre pour leur compte, quand ils étoient régalés par les Seigneurs ou par les Communes. De même les Rois d'Afrique, ceux d'Orient, les anciens Empereurs de Conſtantinople, ceux de Turquie même, & (ce qui eſt de plus ſurprenant) ceux de la Chine, donnent dans le goût de l'agriculture ou du jardinage, qui en eſt une partie ; & la loi de Mahomet oblige les Empereurs mêmes à ſavoir le labourage ou le jardinage, & à en faire preuve, avant de monter ſur le trône. Les exemples de Diocletien & de Charles-Quint, qui ſe ſont démis de l'Empire, pour jouir des délices d'une vie privée & champêtre, ſont préſens à tout le monde. Le Chancelier de l'Hôpital & l'Amiral de Coligny ont donné de pareils exemples. De nos jours, le grand Condé, qui a paſſé par-tout pour un des plus grands Princes & un des plus grands eſprits du monde, a quitté, pour ſa retraite de Chantilly, tout ce que l'éclat de ſes conquêtes, de ſa naiſſance, & de la plus belle Cour qui fût jamais, pouvoient avoir de ſéduiſant ; & depuis lui, les Harlays, les Pelletiers, les Pontchartrains, ſe ſont volontairement dépouillés des premieres Charges de la Robe & du Miniſtere, pour goûter à longs traits les charmes de la vie privée & champêtre, que Ciceron, Virgile & tant d'autres ont ſi vivement & ſi éloquemment décrits.

C'eſt ainſi que l'agriculture eſt le grand théatre de la nature, qui ſe prête & fournit à tous les beſoins & à tous les goûts, tant pour l'eſprit que pour le corps. Il ſeroit à ſouhaiter que l'on fût plus ſenſible qu'on ne l'eſt à cette vérité ; car les préceptes de cet art ſont à portée de tout le monde, & il n'y a perſonne qu'il n'intéreſſe, ſoit qu'on ait du bien en fonds, ou qu'on n'ait que ſon ſavoir-faire. En s'appliquant à l'agriculture, on occuperoit une infinité de fainéans & de miſérables, on négligeroit le frivole pour s'adonner à ce qui eſt vraiment utile ; & par-là on ſeroit riche en faiſant valoir ſes propres fonds ou ceux d'autrui, au-lieu de reſter dans l'indolence, ou de courir après des richeſſes d'induſtrie, également difficiles à acquérir & à conſerver. On ne verroit pas tant de terres incultes ou ſtériles, parce qu'elles ſont mal cultivées : l'homme qualifié ne ſeroit point trompé dans ce qu'on exécute, par ſes ordres, dans ſes terres ou dans ſes jardins, pour ſon utilité ou pour ſon plaiſir : le Bourgeois ſauroit l'art d'obliger la nature à ne rien refuſer à ſes ſoins : le Noble, le Roturier, le grand Seigneur & l'Artiſan auroient le ſecret de fertiliſer, de conſerver & de perpétuer leur héritage juſqu'à leur derniere génération, & l'on dévoileroit inſenſiblement ce que la nature a de plus caché. Ce n'eſt pas en confiant ſes domaines & ſes jardins à des gens qui ne ſont laboureurs ou jardiniers que de nom, & pour attraper de l'argent, qu'on parvientà ces heureux effets ; il faut s'y appliquer avec affection & avec goût.

CHAPITRE II.

Aſſiette & détail des pieces néceſſaires à une Maiſon de Campagne.

Comme nous avions ici à donner le plan & l'économie générale d'un bien de campagne, nous ſuppoſons un champ brut qu'il faut bâtir, habiter & faire valoir.

Avant que de le bâtir, c'eſt au maître à conſidérer ; 1°. ſi ſa cuiſine eſt bien fondée ; 2°. ſi le champ eſt bien à lui ; s'il n'y a point quelque mineur, quelque douairiere, quelque créancier, ou quelque ſupérieur, qui puiſſent l'inquiéter ; ſi les formalités du décret & de la licitation, qui ſont les voies les plus ſûres pour acquérir, ſont bien remplies ; ſi le tems que le Seigneur, de qui le bien releve, les parens de celui qui l'a vendu, & le vendeur même, ont pour retirer cet héritage, eſt écoulé ſans retour ; car il y auroit de l'imprudence à y faire la moindre dépenſe auparavant. Je conſeille même à notre acquéreur de faire arpenter & borner avec ſes voiſins tout ſon héritage avant que de bâtir, afin que les plus hargneux n'aient plus rien à lui dire, qu'il ſoit ſûr de ce qu'il a, & qu'il bâtiſſe & ſe regle ſur cette aſſurance.

Nos anciens eſtimoient beaucoup le levant & le midi, un peu moins le couchant, & ils rejettoient le nord comme dangereux & mal ſain. Il y a encore des gens de ce goût, & ils peuvent ſe ſatisfaire ; mais comme à la campagne il y a toujours aſſez d'air, on s'attache plutôt à la bonté de la terre, qu'au reſte. Quand on eſt le maître de l'aſſiette du bâtiment, on aime à le voir expoſé ſur une colline agréable qui préſente d'un côté en face une vue ample & gracieuſe, &, s'il ſe peut, toutes les terres de la maiſon d'un ſeul coup d'œil ; & de l'autre côté une croupe douce & bien plantée qui donne de l'abri à la maiſon, ſans être déſagréable à la vue.

Nos peres avoient encore en recommandation les lieux environnés de collines, parce qu'ils les croyoient plus fertiles que les autres ; mais l'expérience nous fait voir tous les jours le contraire : l'avantage d'une telle ſituation ne peut ſe ſentir que dans les pays où le plus grand revenu ſe tire des Oliviers, ou autres arbres, qui croiſſent mieux ſur des collines que dans des fonds.

Une grande riviere, un grand Seigneur & un grand chemin ſont trois mauvais voiſins pour les terres. Quant aux maiſons, elles ſouffrent moins du voiſinage du dernier, que des deux autres. On conçoit pourtant aiſément que l'économie nous doit faire contenter de la maiſon de campagne que nous avons d'héritage ou d'acquiſition, quoiqu'elle n'ait pas tout ce que l'art, la volupté & l'avidité des hommes demanderoient.

Comme l'architecture n'eſt point l'objet de cet ouvrage, nous ne voulons ici qu'un bâtiment ſimple, mais commode pour loger gracieuſement un Particulier aiſé dans un de ſes biens de campagne, où l'économie demande principalement les pieces néceſſaires & utiles au domaine qui en dépend.

Pour bâtir, il y a quatre choſes à conſidérer. 1°. L'aſſiette de la maiſon. 2°. Les appartemens ou autres pieces qui doivent la compoſer ou l'accompagner. 3°. Les matériaux néceſſaires pour la bâtir. 4°. Sa conſtruction. Je parlerai des deux premiers articles dans ce Chapitre-ci, & le reſte ſera traité dans le Chapitre ſuivant.

Aſſiette de la Maiſon de Campagne.

I. Le lieu où l'on veut l'avoir, eſt ce qui s'offre d'abord. On doit toujours préférer les lieux habités à ceux qui ne le ſont point, quand ce ne ſeroit que par la raiſon que dans les lieux habités on eſt probablement ſûr de la bonté de l'air & de la terre, & cela par expérience ; au-lieu qu'on ne peut connoître l'un & l'autre dans les lieux inhabités, que par des conjectures qui ſont ſouvent trompeuſes. Si néanmoins, par affection, ou par quelqu'autre raiſon on veut habiter un endroit ſolitaire & brut, il faut en connoître la fertilité & la ſalubrité, par l'air, par les eaux, & par la qualité & la quantité des productions qui y croiſſent, comme je le dirai plus amplement au premier Chapitre de la ſeconde Partie de cet Ouvrage.

Quant aux eaux, pour être bonnes & saines, il faut qu'elles partent d'une source qui ne tarisse jamais; qu'elles soient sans couleur, sans odeur & sans aucun goût; qu'elles ne laissent ni marque ni ordure dans les vaisseaux, & qu'elles cuisent promptement les légumes. A l'égard du poids des eaux, la différence n'en est pas assez sensible & assez sûre pour qu'on s'y regle.

Le lieu sera bon pour s'y établir, s'il est fertile, s'il y a en abondance les principales commodités de la vie, & les matériaux propres à bâtir; si le voisinage en est bon; s'il est proche d'une bonne riviere, & d'un bois à chauffer & à hayer; dans une distance raisonnable des villes & des grands chemins, sans en être ni trop près ni trop loin, pour qu'on puisse profiter de ce qu'ils ont d'utile pour le débit des denrées, & pour les secours, les commodités & les plaisirs de la vie, sans avoir l'embarras des visites & des passages trop fréquens.

II. Le bâtiment champêtre & ses dépendances seront assis en un lieu plein, ferme & non bossu ni raboteux, où les fouilles qu'il faudra faire pour les fondations, ne soient ni trop dures & mal aisées, ni trop molles & trop profondes, parce qu'il en coûteroit trop à y fouiller & fonder. Par la même raison, on ne doit point, autant que l'on peut, poser son bâtiment sur une place de grand prix; & même quand la chose est égale pour la vue, pour l'air & pour la facilité des avenues, il est à propos de choisir pour le fol de la maison & du pourpris, l'endroit le plus aride du terroir, afin de profiter des terrains qui sont de bon rapport; d'autant plus que les jardins, les vergers, les clos & autres lieux, qui composent l'enceinte ou le pourpris de la maison, quelque stériles qu'ils soient, peuvent être amendés facilement, parce qu'ils sont à portée.

III. L'assiette de la maison sera agréable, si elle est dans un lieu de facile abord & sec, pour la commodité des promenades & des avenues; si elle est un peu élevée, bornée d'un côté par des montagnes éloignées de quelques lieues, comme de deux ou trois, & de l'autre, libre à perte de vue, ayant un payſage diversifié de plaines & collines, de forêts, rivieres, prairies, terres labourables, vignes, villages & hameaux; & enfin tournée en face de la principale entrée, & placée au milieu, ou du moins à portée de tout le domaine qui en dépend; sur-tout qu'il y ait de l'eau pour les besoins de la maison & des bestiaux.

On remarque que les maisons bâties dans le fond des vallées, souvent même au milieu des eaux, sont moins mal saines que celles qui sont sur les côteaux de la même vallée, parce que les brouillards, en s'élevant, s'écartent sur les côteaux, & même les habitations du côteau septentrional sont plus sujettes aux fievres, aux catarres & aux autres maladies, que celles du côteau méridional, parce que celui-ci est plus efforé par le soleil levant & par les vents du nord.

Du Corps de Logis du Maître.

Ce bâtiment doit être (pour la régularité & pour la commodité) entre cour & jardin, vis-à-vis la principale entrée, & détaché des pieces de la basse-cour. Si on'est tout-à-fait maître de son assiette, on observe que ses quatre encoignures soient opposées aux quatre vents principaux, afin que ces vents qui sont les plus violens, fassent moins d'effet en prenant le bâtiment en flanc, que s'ils le prenoient en face: il est bon que les principales vues soient vers le soleil levant des mois de Mars & de Septembre.

On éleve les bâtimens de campagne moins haut que ceux des villes, parce qu'ils sont plus exposés aux vents, & on n'y fait ordinairement qu'un étage.

Une maison de campagne, simple & commode, peut être composée par bas d'un vestibule avec deux ou trois pieces principales, & quelques petits accompagnemens de chaque côté du vestibule, afin qu'il y en ait un pour le maître & l'autre pour le commun. Du vestibule on entrera d'un côté dans une chambre, avec antichambre, cabinet & garderobe; & de l'autre côté, dans une salle propre, précédée d'un sallon, qui servira à manger & pour les domestiques, afin de ne point trop embarrasser la cuisine qui en sera voisine, & qui aura ses fourneaux de maçonnerie, élevés de deux pieds & demi ou environ, avec un puits, une pierre à laver, & autres commodités proportionnées à l'étendue du bâtiment & à la dépense du maître.

On pratiquera auprès de la cuisine, ou dans la cuisine même, une *Fruiterie* & un Garde-

ſiſſoit, particuliérement dans les pays froids; c'eſt pourquoi les couvertures hautes ſemblent y être néceſſaires; mais il y a long-tems qu'elles ceſſent d'être d'uſage à Paris & preſque par toute la France, parce qu'elles coûtent beaucoup en charpente & en couverture; l'eſpace qu'elles enferment eſt petit, on y perd beaucoup de place, & les toîts en ſont plus expoſés au battage des vents, parce qu'ils montent trop haut. Pour remédier à cela, on a inventé de nos jours les Manſardes, ainſi appellées du nom du célebre M. Manſard, à qui on attribue l'honneur de l'invention. Au-lieu de n'avoir qu'une ſeule pente de chaque côté, comme les anciens toîts qui ſont droits, hauts & pointus, les Manſardes ont deux pentes, parce que ce ſont des toîts coupés, c'eſt-à-dire, des toîts dont la charpente n'eſt pas droite dans toute ſa longueur, comme aux anciens, mais briſée, enſorte que le briſis y fait un angle, & par conſéquent deux faces ou deux pentes de chaque côté du toît. On trouve les Manſardes bien plus commodes, plus belles à la vue, & plus utiles: les bois de peu de longueur y peuvent ſervir, la place y eſt plus quarrée, on y gagne ſouvent un étage entier, & le vent a bien moins de priſe ſur le toît. On affecte dans les bâtimens modernes, d'empêcher qu'on ne voie les couvertures.

Le maître étant logé, venons à ce qu'il faut au Fermier, tant pour ſon habitation, que pour les opérations & le détail de l'agriculture.

La Baſſe-Cour.

La Baſſe-Cour eſt la ménagerie de la maiſon de campagne; les pieces en doivent être conſtruites ſelon la qualité des revenus de cette maiſon: s'ils conſiſtent en vins, il faudra des celliers & des preſſoirs; ſi c'eſt en bled, il faut des granges; ſi c'eſt en foin, il faut des greniers; en beſtiaux & moutons, il faut des étables & des bergeries; & enfin pour le plaiſir du maître & pour ſon labourage, il faut des écuries, des hangards & des remiſes pour les équipages & les outils du labourage, & pour les chaiſes & carroſſes.

Il faut que la baſſe-cour ſoit compoſée de quelques bas logemens pour le Fermier & les domeſtiques; qu'il y ait auſſi écuries, étables, bergeries, celliers, preſſoirs, granges, greniers, toîts à porcs, poulaillers, pigeonniers ou volieres.

Qui voudroit bâtir toutes ces pieces éparſes çà & là & détachées, comme on fait en quelques endroits des Provinces, il n'y auroit pas grande fineſſe, chacun les pourroit faire ſelon ſa fantaiſie, pourvu qu'on y ménage les commodités avec un peu de ſymmétrie & de proportion. Il y a même un coup d'œil plus gracieux, & beaucoup plus de ſûreté contre le feu, à voir dans la cour d'une belle cenſe vos bâtimens, ſur-tout les granges iſolées, avec de grands arbres, comme poiriers ou ormes dans les vuides, pour donner de l'abri & rompre le vent ou le feu, que de voir un amas de pieces ruſtiques, qu'une étincelle & un coup de vent ont quelquefois conſommé avec tous les grains, avant qu'on y puiſſe donner du ſecours, ſur-tout dans les pays où on ne couvre que de chaume.

L'uſage le plus général eſt pourtant d'aſſembler tous les bâtimens à côté les uns des autres autour de la cour, enſorte qu'ils ſe joignent & la ferment: de cette maniere on ménage ſon terrain, & tout eſt plus à portée. On fait la baſſe-cour ordinairement en quarré long, la principale porte en face du logement principal. Dans la diſtribution des bâtimens, on doit, en ménageant ſon terrain, ſuivre ce qui eſt de plus commode, & y obſerver quelque ſymmétrie.

Il faut avoir dans chaque terre tous les bâtimens néceſſaires pour mettre à couvert les beſtiaux, grains, foins, fruits qu'on y récolte, & généralement tout ce qu'il faut pour la faire valoir au large; mais il n'en faut point avoir au-delà, car ce ſeroit entretenir des bâtimens pour d'autres.

Je ſerois d'avis que la baſſe-cour ne fût jamais l'avant-cour de celle du maître; mais que de celle du maître il pût voir, même de ſes fenêtres, tout ſon train ſe ranger dans la baſſe-cour, où on paſſeroit à droite ou à gauche de ſa cour, enſorte que tout le beſtial & tout l'attirail ſe diſtribuât dans ſes départemens, ſans s'arrêter dans la cour du maître.

La grange ſera d'un côté avec les pieces qui la peuvent accompagner, les étables & bergeries de l'autre; la demeure du Fermier en ligne avec le logement du maître, ou ſur le chemin ou à bord de la maiſon, où elle pourra auſſi avoir une entrée. Par ce moyen on aura toutes choſes comme ſous ſa main, & l'on pourra viſiter facilement tout

ſon domaine en peu de tems. Un point important pour le ménage des champs, eſt que le grenier, la grange & le cellier ſoient placés ſous l'œil du maître, afin que ſans ſe déplacer, il veille ſur ces trois pieces principales.

Pour la demeure du fermier, il faut une ou deux chambres par bas pour lui & ſa femme; une grande cuiſine pour appréter & donner à manger aux ouvriers & gens de la ferme; enſuite une laiterie à côté; une ou deux petites chambres pour les ſervantes & les enfans; un fournil un peu ſpacieux & détaché, pour que l'on puiſſe, ſans danger de feu, faire la leſſive & les autres groſſes beſognes: au-deſſus de la demeure du fermier ſeront les greniers & réſervoirs pour les grains & fruits qui ſe recueillent dans la ferme; car pour les pailles & les foins, leur place ſera ailleurs. Je ſerois encore d'avis que les écuries, tant du maître que du fermier, fuſſent ſituées contre le mur de ſéparation de la cour du maître & de la baſſe-cour, tant pour la commodité du maître, qui prend & laiſſe ſes chevaux ſans entrer dans la baſſe-cour, que parce qu'il eſt important de ne pas faire de hauts bâtimens dans cet endroit: il ſuffit, ſur les écuries, d'avoir des greniers à foin, paille & avoine.

Les *Ecuries* doivent être près du logis du fermier, & avoir une ou deux petites pieces qui y communiquent, tant pour placer la huche à l'avoine, que le fermier doit remplir par compte & meſure, que pour placer les harnois & coucher les valets. Il faut que les écuries ne ſoient ni trop chaudes ni trop froides; ces deux extrêmités ſont préjudiciables aux chevaux: il ne faut point auſſi qu'elles ſoient trop humides, il n'y a rien qui leur perde plus les pieds; c'eſt pourquoi elles ſeront un peu élevées au-deſſus du rez-de-chauſſée de la cour: la place où ſont les chevaux, doit être plus haute d'environ deux pouces que le reſte de l'aire de l'écurie, & être bâtie en pente: elles ſeront un peu ſpacieuſes, pour y pouvoir mettre les lits des valets d'écurie: elles auront leur enfoncement & leur longueur garnie de rateliers & d'une bonne mangeoire, à laquelle on donnera quinze pouces de largeur, & douze de profondeur. Vis-à-vis le ratelier, on fera ſceller dans le mur pluſieurs pieux pour y ſuſpendre les colliers des chevaux, leurs ſelles, les ſellettes, les traits, & tous les autres harnois & pieces ſervant aux chevaux, tant de labourage que de monture, ou bien on les mettra dans la petite piece d'à côté, comme je viens de le dire. L'écurie ſera garnie d'étrilles, de broſſes, de peignes, d'épouſſettes, d'éponges, de ſéaux, de fourches de fer, de tire-fiens, de perches pour ſéparer les chevaux, & autres uſtenſiles. Les fenêtres des écuries doivent être au midi, & jamais au levant: de plus il eſt bon qu'aux écuries des chevaux il y ait une petite fenêtre au nord, pour pouvoir les rafraîchir en été, quand ils repoſent pendant les chaleurs. Au-deſſus des écuries, feront des greniers pour le foin, la paille & l'avoine.

La *Grange* ſera éloignée du maître-logis (de peur du feu), & placée à vue & commodément pour la décharge des grains; ſa grandeur ſera ſuivant l'étendue des terres, & la porte ſera auſſi large que l'aire, afin que les batteurs aient du jour: deux, trois ou quatre travées d'une hauteur de quinze à dix-huit pieds, ſeront capables de contenir bien des gerbes: les pailles de froment ſeront miſes dans une de ces travées, celles de méteil dans une autre, & ainſi de même ſéparément des autres pailles. Au-deſſus de l'aire de la grange, un peu plus haut que le jeu du fléau, on fera une eſpece de plancher avec des perches, pour y mettre des pailles d'orge ou d'avoine, des pois ou autres. Au-dehors on pourra faire un grand porche, ſur lequel on bâtira une voliere, dont le dedans ſera accommodé, ainſi qu'on le dira, pour le colombier: ce porche ſert auſſi d'abri à la volaille contre les chaleurs & la pluie, & à pluſieurs autres commodités.

Dans les grands domaines, l'aire de la grange eſt percée par deux portes chartieres paralleles, & oppoſées l'une à l'autre, afin que les charrettes toutes chargées de grains, entrent par l'une & ſortent par l'autre. C'eſt une grande commodité quand on peut ainſi décharger le grain à ſec & tout d'une main. C'eſt auſſi un grand repos pour le fermier, & même pour le maître, quand la grange à bled, qui eſt le tréſor du fermier, & une des maîtreſſes pieces du bâtiment pour le propriétaire, eſt couverte de tuiles, & que les murs, ou du moins les deux pignons des bouts ſont de bonne maçonnerie pour réſiſter au feu qui peut y venir de dehors.

Pour faire l'aire de la grange, labourez l'endroit de l'aire qui eſt ordinairement le milieu de la grange, depuis la porte juſqu'au mur qui eſt en face; ôtez un demi-pied de terre, & mettez-y à la place de la terre glaiſe, paîtriſſez-la bien avec un peu d'eau,

enſorte qu'elle ſoit un peu ferme ; étendez-la ſur l'eſpace que doit contenir votre aire ; faites que la ſuperficie en ſoit unie ; cela fait, laiſſez-la un peu s'eſſuyer ; enſuite battez-la à trois repriſes avec une batte de jardinier, qui eſt un inſtrument de bois fait exprès pour battre les allées des jardins ; le manche a un pied & demi de long, & la batte ou planche à battre eſt de quatre doigts d'épaiſſeur, & de huit à neuf pouces de largeur, & autant de longueur : elle s'emmanche dans le milieu par le moyen d'un trou qu'on fait un peu en penchant. Dans les pays où on ne fait point d'aire dans les granges, on les fait à découvert en plein champ, parce qu'on eſt ſûr des ſaiſons.

Il faut prendre garde qu'il n'y ait point de fentes dans l'aire ; & la laiſſer bien ſécher avant que d'y battre le bled. Dans les pays où l'on cultive les oliviers, on détrempe la terre glaiſe avec de la lie d'huile d'olive, & on y mêle un peu de paille : on prétend que l'odeur de l'huile chaſſe les ſouris & autres bêtes qui nuiſent aux bleds ; puis on l'applanit avec une batte, ou bien on y roule un cylindre, qui eſt une groſſe pierre ronde & fort peſante ; on la laiſſe ſécher ; & à meſure qu'elle ſeche, on la rebat à pluſieurs fois, faiſant toujours enſorte qu'il n'y ait point de fentes. Les laboureurs diſent que le bon battage des bleds eſt lorſqu'ils ont ſué dans le tas. Il faut bien prendre garde que les batteurs qui ſont à la tâche, ne laiſſent point de bled dans la paille.

Dans les pays riches en grains, on a une grande grange pour les bleds, une autre pour les menus grains, comme avoine & orge, une troiſieme pour les fourrages, comme veſces, pois, lentilles, trefles, ſain-foin, &c. & ſouvent une quatrieme pour les lins & chanvres, colſas & navettes.

Les *Volieres* des pigeons & les *Poulaillers* ſont fort bien dans le voiſinage de la grange, contre les murs de laquelle on a coutume de les bâtir & de les appuyer.

Les *Etables* & les *Bergeries* ſeront tournées d'équerre ſur la ligne de la grange ou de l'écurie, & rempliront la partie du terrain qui ſera ſur la cour en aîle, ou vis-à-vis le logement du fermier, ſoit que ce logement ſoit ſur la ligne du logis du maître, ou ſur le chemin, ou à bord de la maiſon. Les étables & les bergeries ſe bâtiſſent aſſez légérement, & leur meilleure expoſition eſt au midi : quelques-uns les font ſans planchers ; d'autres avec planchers, pour ſervir de greniers aux fourrages, & les beſtiaux en ſont plus chaudement. On fait le terrain des étables plus bas que celui des autres pieces, afin que le fumier des vaches s'y prépare mieux par les ſels des urines qui y ſont retenues : il eſt pourtant dangereux qu'elles y croupiſſent trop, ce qui cauſeroit des maladies aux vaches. Outre les étables à vaches, il faut en avoir une particuliere pour les géniſſes & pour les veaux nouvellement ſevrés.

A l'égard des bergeries, il faut qu'elles ſoient baſſes de plancher, pour qu'elles ſoient plus chaudes en hiver. Il faut faire enſorte que l'aire de la bergerie ſoit unie, ſans pierres ; qu'elle aille en pente, afin qu'on la puiſſe nettoyer plus aiſément, & qu'il n'y reſte point d'urine, parce qu'elle cauſe du mal aux pieds des brebis, & leur gâte la laine. On ne donne de jour aux étables & aux bergeries, que par une petite fenêtre de deux pieds de large & autant de haut. Quand on a des brebis dont la laine eſt fine & précieuſe, on fait l'aire de la bergerie de planches, & on y laiſſe quelques trous pour que les eaux s'écoulent, & que la laine du troupeau ſoit plus propre.

Il faut avoir une bergerie ſéparée, ou couper ſa bergerie en deux avec des claies hautes, pour ſéparer les agneaux d'avec leurs meres : il faut auſſi mettre les beliers à part.

Entre ces pieces de bâtimens & la grange, on bâtit des *Remiſes*, *Appentis*, *Hangards*, Halages ou Charteries, pour y mettre à couvert les charrettes, chariots, chaiſes, carroſſes, tombereaux, charrues, & autres uſtenſiles gros ou menus, comme tonneaux, bois, hottes, paniers, &c. On s'y met en tems de pluie pour aiguiſer les échalas, & faire des claies & autres ouvrages, ſoit en été ou en hiver. Ces hangards ſont ordinairement attachés à des murs, & ſoutenus par des piliers de bois à deux potences qui ſupportent l'entrait ſur lequel ſont poſées les ſolives & les chevrons : on les couvre de bardeau, de roſeaux ou de chaume. Ils ſont encore utiles à la volaille, pour ſe mettre à l'abri des grands vents, de la pluie & du ſoleil ; & au-deſſus on fait des greniers pour le foin, les gerbes, &c.

Près des étables, on conſtruira deux autres petits *toîts* ; l'un pour les truies, & l'autre pour les verrats. Il eſt néceſſaire de les ſéparer, de peur que les verrats ne faſſent

avorter les truies, ou ne mangent les petits cochons. Vous en ferez autant pour les chevres & les boucs.

Il faut obſerver, quand on bâtit un toît à porc, d'en bien paver le plancher, & que les murs qui le ferment ſoient compoſés de bon moilon & mortier façonnés, afin que les cochons ne puiſſent ni fouir l'aire de leur étable, ni en abattre les murs avec leur grouin. Pour l'empêcher, il faut garnir en dedans les murs ou parois de leurs étables, de douves de futailles tout-au-tour, juſqu'à certaine hauteur.

On appelle *Vinée* le lieu deſtiné à mettre du vin & des cuves : elle doit être proche du preſſoir, & y avoir une porte de communication, pour faciliter le tranſport du vin qu'on tire du preſſoir pour l'entonner dans des tonneaux rangés par ordre dans la vinée : elle ſera bâtie avec du moilon, s'il ſe peut, avec bon mortier, & n'aura de jour que par quelque petite fenêtre, qu'on pourra boucher avec de la paille pendant l'hiver, lorſqu'il eſt un peu modéré ; car ſi le froid ſe fait ſentir trop rudement, il faut ôter le vin de cet endroit, & le deſcendre dans une cave, crainte d'accident. Le grenier de deſſus la vinée ſervira pour y mettre du grain, ſi le plancher en eſt uni ou carrelé ; ſinon on y mettra du fourrage.

Une vinée eſt encore utile à beaucoup de choſes dans une maiſon de campagne : on y conſerve les vieilles futailles ; on y met du bois à brûler, & d'autres proviſions néceſſaires au ménage.

Le *Cellier* eſt le lieu où l'on ſerre les proviſions, ſur-tout pendant les grandes chaleurs : on le fait un peu plus bas que le rez-de-chauſſée ; en quoi il diffère de la cave. Il y a des celliers voûtés ; ce qu'on y met s'y conſerve bien mieux. La porte du cellier doit être tournée, s'il ſe peut, au nord ou au couchant, afin que, durant les grandes chaleurs, il y entre toujours un air frais qui conſerve ce qu'on y met.

Le *Poulailler* ne ſera point mal auprès des toîts à porcs. On le fera quarré, plus long que large ; ſur-tout qu'on prenne garde qu'il ne ſoit point trop expoſé aux grands froids ni aux chaleurs exceſſives, car ces deux extrêmités incommodent beaucoup la volaille ; c'eſt pourquoi on tourne ordinairement la porte & les petites fenêtres du poulailler à l'orient. Il faut que le poulailler ſoit de bonnes murailles, bien maçonnées & blanchies dehors & dedans ; que le plancher ſoit ferme & épais, s'il n'eſt point voûté, afin que les animaux qui leur nuiſent, comme les belettes & les fouines, n'y puiſſent entrer. Le poulailler ſeroit mieux proche la maiſon, à cauſe que les poules aiment la chaleur qui leur aide à pondre, & que la fumée leur eſt un préſervatif contre les maladies auxquelles elles ſont ſujettes ; mais on n'aime pas le voiſinage de ces volailles, à cauſe de leur caquet & de leur ſaleté ; c'eſt pourquoi on les met ordinairement à côté du four de la baſſe-cour. Le poulailler eſt aſſez ſouvent accompagné de chaque côté de deux autres plus petits qui ſe communiquent : il y aura à chacun une petite fenêtre garnie d'un treillis de fer ſuffiſant pour donner du jour à la volaille, ſans pourtant que les bêtes ennemies y puiſſent entrer : le dedans ſera garni de perches pour jucher la volaille, qui gagneroit la goutte ſi elle repoſoit dans ſon ordure, & pour que les poules abordent mieux à leurs nids ; autrement il eſt à craindre qu'en y allant de plein vol elles ne caſſent leurs œufs, & ne tuent leurs petits. Par la même raiſon, ſous chaque ouverture du poulailler, ſera dreſſée, en dehors, une petite échelle, pour aider aux poules à monter pour s'y aller coucher, ou y aller pondre dans des paniers faits exprès, qui ſeront attachés à la muraille, & dans leſquels il y aura du foin pour les échauffer. Quelques-uns pratiquent ces nids dans les murs mêmes, quand ils ſont de bon moilon : la porte ſera toujours fermée, même à la clef, de crainte que quelqu'un ne s'aviſe d'y prendre les œufs, ou que quelque chien n'aille les manger. Il ſeroit bon encore que dans le voiſinage du poulailler il y eût quelques arbres dont l'ombrage garantît les poules des grandes chaleurs de l'été.

On met auprès de ce poulailler un certain *fumier* qui ſe fait exprès pour cette volaille : voici comment. On prend une grande quantité de terreau, dont on remplit un trou creuſé exprès en pente pour que l'eau n'y croupiſſe point ; on l'arroſe de ſang de bœuf, ſur lequel on épanche un peu d'avoine, puis avec un rateau on laboure le tout pêle-mêle. Ce grain répandu germe peu de tems après ; & le ſang corrompu par la chaleur, produit une grande quantité de vers & d'herbes qui ont une vertu particuliere pour engraiſſer la volaille & la rendre délicate ; mais il faut avoir ſoin, quand on commence à faire ce

fumier ; que les poules n'y aillent pas grater, car elles mangeroient l'avoine, & rien ne leveroit.

D'autres, pour le même effet, creuſent une foſſe de douze pieds en quarré & de ſix de profondeur ; ils y enterrent des carcaſſes de chevaux & d'autres animaux ; ils couvrent ces charognes de terre graſſe, avec quelques lits de paille de bled ou d'avoine hachée : le tout mis alternativement & lit par lit, enſorte que le dernier ſoit toujours de terre, & élevé au-deſſus de la terre ordinaire d'environ un pied : ils laiſſent ce fumier en cet état, & il ne manque point de s'y engendrer des vers ſuffiſamment pour bien nourrir & engraiſſer la volaille.

D'autres réuniſſent les deux manieres ci-deſſus, pour faire une bonne verminiere, en mettant d'abord dans le fond de la foſſe un lit de paille haut de quatre doigts, ſuivi d'un lit de fumier de cheval tout récent, qu'on couvre de terreau : on jette ſur ce tout du ſang de bœuf, de l'avoine, du ſon & du marc de raiſin bien mêlés, & ainſi alternativement juſqu'à ce que la foſſe ſoit pleine ; & c'eſt dans le milieu de ces lits qu'on met les charognes qu'on a, comme de cheval, vache, brebis, chiens & autres.

De quelque maniere que l'on faſſe cette verminiere, il faut toujours qu'elle ſoit bien expoſée au midi, pour mieux germer : on ne l'ouvre que quand on voit les vers y fourmiller en abondance ; encore ne l'ouvre-t-on que par un endroit, pour en tirer avec trois ou quatre coups de beche les vers qu'on veut donner à la volaille : c'eſt le matin qu'on les lui donne. Mais la verminiere, depuis qu'on en a commencé l'ouvrage, juſqu'à ce qu'on en ait épuiſé les vers, doit toujours être (même ſon ouverture) bien couverte d'épines, ſoutenues par de groſſes pierres ; pour que les vents, la volaille & les autres animaux n'y faſſent point de tort. Ces vers bien ménagés fourniſſent à la volaille une nourriture ſi bonne & ſi abondante, que pluſieurs perſonnes font deux ou trois verminieres à la fois, pour n'en pas manquer : on les fait l'été, & on s'en ſert l'hiver.

La *Loge des Poules d'Inde* ſe met contre le poulailler ; il n'y a point tant de meſure à prendre, car elles n'ont qu'un certain tems pour pondre : il n'eſt pas beſoin de paniers pour cela ; elles font leur ponte à terre, & pour tout jour néceſſaire à cette loge, la porte ſuffit. Il n'y faut que des perches miſes de travers, un peu plus fortes que celles du poulailler, pour les y faire jucher ; encore ce ſoin ne dure-t-il pas long-tems ; car les poulets & poules d'Inde, quand ils ſont grands, aiment mieux coucher à l'air, même en hiver, que d'être renfermés ; ils engraiſſent bien mieux.

Quant aux *Oies* & aux *Cannes*, on leur dreſſera un petit toît en quelqu'endroit perdu de la baſſe-cour qui ſera ſans façon, ſeulement pour les garantir des bêtes qui ont coutume de leur faire la guerre ; car au reſte, ils ne craignent point l'humidité de la fiente.

Le *Colombier* eſt une des pieces de la maiſon de campagne qui apporte le plus de profit. Pour le bâtir, on cherche d'abord un lieu qui lui convienne le mieux ; on le place ou au milieu de la baſſe-cour, ou bien à quelque coin ; on l'éloigne autant qu'on peut de la maiſon, à cauſe du bruit & de la mauvaiſe odeur des pigeons, qui d'ailleurs n'aiment point à être troublés par les allans & les venans. Comme ils ſont fort timides, il faut auſſi les éloigner des arbres & des chûtes d'eaux. Il faut obſerver encore de placer le colombier un peu loin de toute ſorte de piece d'eau, afin que celle que les pigeons y vont chercher pour eux & leurs petits, ait le tems de s'échauffer en chemin dans leur bec, & de couler doucement dans leur eſtomac : ce qui la rend plus ſaine.

On fait le colombier auſſi grand qu'on le juge à propos, & on proportionne la profondeur, l'épaiſſeur & la hauteur des fondemens & des murs, à l'étendue de la piece : on donne ordinairement aux fondemens la ſixieme partie de ſa hauteur, & le double de l'épaiſſeur du mur : on fait chaque mur plus haut d'un quart que le colombier n'eſt large, & il a pour l'ordinaire trois ou quatre toiſes de diametre dans œuvre.

On en fait de quarrés & de ronds : ceux-ci ſont plus commodes, en ce que par une échelle tournante ſur un pivot, on peut aiſément viſiter tout le dedans, & s'approcher des nids ſans s'y appuyer pour y prendre les pigeonneaux, l'échelle y faiſant un effet qu'elle ne ferait pas dans un colombier quarré. Le plancher doit être bien joint, de maniere que les vents & les rats ne puiſſent entrer : la couverture doit auſſi être bien faite, pour les mêmes raiſons. Il faut que le colombier ſoit élevé ſur des bons fondemens, que l'aire en ſoit bonne, bien battue, beaucoup cimentée, à cauſe que la fiente des pigeons mise

beaucoup. On doit enduire le colombier de bon mortier, & le blanchir dedans & dehors; car cette couleur plaît fort aux pigeons, & même les y attire. Les fenêtres ou ouvertures doivent regarder le midi, à cauſe que les pigeons aiment à ſentir le ſoleil à plomb, & principalement en hiver.

Un colombier a ordinairement deux ceintures en dehors, ou de pierre de taille, ou de plâtre, dont l'une regne au milieu du colombier, & l'autre au-deſſous de la fenêtre. Ces deux ceintures ſont pour repoſer les pigeons lorſqu'ils reviennent de la campagne.

La fenêtre du colombier doit être accompagnée d'une couliſſe un peu plus haute & plus large que la fenêtre même: on la garnit de fer blanc, & on l'attache bien contre le mur, pour empêcher que les rats n'y puiſſent entrer. Il faut que cette couliſſe ſe hauſſe & ſe baiſſe ſoir & matin, par le moyen d'un cordeau paſſé dans une poulie, qui ſera attachée au-deſſus de la fenêtre; ce cordeau deſcendra juſqu'en bas, enſorte qu'on puiſſe y atteindre ſans peine pour le faire agir.

La porte du colombier doit regarder la maiſon, afin que de-là on puiſſe voir ceux qui entrent ou ſortent. On garnit le dedans de nids, autrement appellés boulins: ces nids ſont attachés au mur, ou enclavés dans les murs mêmes. Il y en a de pluſieurs façons; les uns ſont ronds, les autres quarrés; les premiers ſe font avec deux faîtieres miſes l'une ſur l'autre, ou bien ce ſont des pots de terre faits exprès, & on ne fait que les attacher au mur; les autres ſe font de terré ou torchis, de plâtre, de briques, ou même de pierres. De quelque maniere que ſoient les nids, il faut toujours qu'ils ſoient plus grands que petits, afin que le mâle & la femelle puiſſent s'y tenir debout. On obſervera que le premier rang des nids par le bas, doit toujours être élevé de terre de quatre pieds, & faire enſorte que la muraille de deſſous ſoit toujours bien unie, afin que les rats n'y puiſſent point monter. Le nombre de ces nids n'eſt point limité: on peut en faire tant que le colombier en peut contenir. Il faut les placer les uns ſur les autres, plutôt en loſange qu'en échiquier, afin qu'y ayant moins de nids ſur la même ligne, les pigeons des nids inférieurs ſoient moins incommodés de la fiente de ceux qui ſont au-deſſus. On ne doit point élever les nids plus haut qu'à trois pieds du faîte du colombier, & il faut couvrir le dernier rang d'une planche large d'un pied, miſe en pente, crainte que les rats n'y deſcendent de la couverture.

Il faut mettre au-devant de chaque nid une petite pierre plate, qui avance de trois ou quatre doigts en-deça du nid, pour repoſer les pigeons lorſqu'ils entrent ou ſortent, ou que le mauvais tems les oblige de reſter.

Bien des gens ſe ſervent de paniers d'ozier, qu'ils attachent à la muraille: on peut aiſément les nettoyer; mais ils ne ſont pas ſi propres ni ſi eſtimés que les boulins. Le deſſous du colombier ſert pour mettre des poules ou des cochons, ou pour y placer ce qu'on veut; le colombier en eſt même moins ténébreux: cependant ordinairement on n'y pratique point d'étage, & on le fait tout d'une piece depuis le haut juſqu'en bas; il en eſt bien plus beau & plus ſpacieux, ce que les pigeons aiment aſſez.

Il faut tenir les colombiers bien clos & bien unis au-dehors, pour empêcher les belettes d'y entrer. On y met ordinairement aux piliers des coins, & dans le milieu de leur hauteur, une ceinture de feuilles de fer blanc, afin que les bêtes ennemies n'y puiſſent pas monter. Le vrai colombier eſt le colombier à pied: les pigeonniers ſont les volieres, fuyes & volets.

Il n'eſt ordinairement permis qu'aux Seigneurs Hauts-Juſticiers, ou à ceux de Fief, d'avoir des colombiers à pied; & un colombier à pied eſt celui qui a des boulins depuis le ſommet juſqu'à rez-de-chauſſée: ainſi ceux qui n'ont pas droit d'en avoir, feront bâtir des volieres; elles ne different du colombier qu'en ce que ce ne ſont pas des pieces principales, entieres & détachées, & que les boulins n'y commencent pas dès le rez-de-chauſſée comme au colombier.

Il y a encore la *Fuye*, qui eſt une petite voliere qui ſe ferme avec un volet. Ceux qui n'ont pas droit de colombier, ont des fuyes pour nourrir des pigeons domeſtiques. Nous parlerons ailleurs du droit de colombier.

On appelle auſſi *Fuyes*, les colombiers qui n'ont point de couvertures; & on prétend que les pigeons de ces ſortes de fuyes ſont meilleurs que ceux des autres colombiers, parce qu'ils ont quelque choſe de plus ſauvage. On voit beaucoup de ces fuyes en Beauce.

Vis-à-vis la grange on bâtira le *Preſſoir*. C'eſt une piece qui fait bien du profit au-

maître, parce qu'il y preſſure ſes vendanges ou autres fruits, & ceux des autres : mais auſſi cette piece eſt de dépenſe, & les réparations en ſont coûteuſes ; c'eſt pourquoi il ne le faut faire conſtruire ou réparer que par une perſonne bien entendue : un preſſoir fait ou réparé, ou même conduit par un ignorant, eſt en danger de rompre bientôt. Il y a des preſſoirs à vin, à verjus, à huile & à cidre.

La *Marre* n'eſt autre choſe qu'une foſſe plus ou moins grande, où s'amaſſe l'eau des pluies, & qu'on augmente par l'écoulement des ruiſſeaux qu'on y fait aboutir par des tranchées : c'eſt pourquoi le terre d'autour de la marre ſera un peu en pente, pour que toutes les eaux s'y amaſſent. L'entrée de la marre doit être auſſi en pente, pour que le bétail y puiſſe deſcendre aiſément. Les bonnes marres ſont toujours celles où l'eau ſe conſerve le plus, & où elle eſt la plus belle & la plus ſaine. On creuſe la marre dans un des coins de la cour, loin du fumier, ſi cela ſe peut, pour que l'eau en ſoit meilleure. On la fait ordinairement en quarré long ; & hors un côté, ou même hormis une ſimple ouverture qu'on laiſſe à l'un de ſes quatre côtés où le terrain eſt pratiqué en pente pour l'entrée des beſtiaux ; on environne la marre d'un petit mur haut de deux pieds ou environ, revêtu d'un chaperon avec un larmier d'un pouce de ſaillie. Quelques-uns ſe contentent d'en paver le tour : mais il faut toujours la placer ſur un fond de glaiſe ou de tuf, & le bien cîmenter, afin qu'il retienne l'eau. Il faut auſſi au-delà de la marre une bétoire ou des rigoles, pour en faire écouler les eaux quand il y en a trop. La marre eſt d'une grande commodité, principalement lorſqu'on eſt éloigné d'une riviere ou d'un ruiſſeau : elle ſert pour y abreuver les beſtiaux ; c'eſt-là où viennent barboter les oies & les canards ; ſouvent même (quand l'eau en eſt belle) on la fait couler par des tuyaux ſouterrains juſques dans les cuiſines : elle eſt auſſi d'un grand ſecours contre l'incendie ; on y puiſe de l'eau pour arroſer le jardin, étant plus ſalutaire aux plantes que celle des puits, qui n'eſt point échauffée des ardeurs du ſoleil ; & ſouvent auſſi on y met du poiſſon qui y profite très-bien, ſur-tout la tanche ; mais il faut la faire dégorger dans de l'eau nette avant que de la manger, pour qu'elle ne ſente point la bourbe. Il y a même bien des gens qui font deux marres dans leur baſſe-cour, l'une pour le bétail & les volailles, & l'autre pour rouir le lin & le chanvre, tremper & ramollir les lupins, les oziers, verges, glayons & autres choſes dont on a beſoin.

Pour avoir un *Puits*, il y a des lieux où il faut creuſer bien plus avant que dans d'autres ; mais en quelqu'endroit que ce puiſſe être, on en vient toujours à bout avec la patience : il ne faut point ſe rebuter, car il eſt certain qu'on trouve par-tout de l'eau. On aura ſoin de faire creuſer le puits dans un endroit éloigné des retraits, des étables, des fumiers, des marres & des autres lieux qui peuvent communiquer à l'eau un goût déſagréable ; c'eſt pourquoi on bâtira le puits dans la cour du maître-logis. La bonté de l'eau dépend de la nature du lieu où on le creuſe ; car ſi la terre eſt ſablonneuſe ou noire, ou qu'elle tienne d'argile, de glaiſe ou de cailloutis, ou pour le mieux encore, s'il y a des cailloux & du ſable enſemble, il n'y a point à douter que l'eau n'en ſoit fort bonne. Au-contraire, ſi c'eſt une terre fangeuſe, ou qu'il y ait de la craie ou du limon, on n'en répond point.

Quand on a creuſé juſqu'à l'eau, & qu'on eſt parvenu ſur la terre ferme, on a ſoin en bâtiſſant le puits, de laiſſer des trous aux murs à l'endroit des ſources qui y aboutiſſent, pour qu'elles aient leur chûte libre dans le puits. Cette eau, à laquelle on a creuſé un lit nouveau, ſe perd d'abord pendant quelque tems, juſqu'à ce que la terre en ſoit entiérement imbibée ; alors l'eau s'enfle, & le volume groſſit à meſure que les eaux viennent.

Dans les prés & autres lieux humides & marécageux, les puits ſont beaucoup plus ſujets à ſe tarir qu'ailleurs, & l'eau n'y vaut ordinairement rien.

Le puits doit être toujours entretenu nettement ; il n'y a qu'à le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de ſale : les uns ferment leurs puits pour les tenir plus proprement : les autres au-contraire prétendent qu'on ne ſauroit les laiſſer trop découverts, pour que l'air qui y entre, ſubtiliſe l'eau & la rende plus pure.

Si on veut boire de bonne eau d'un puits, il faut en tirer ſouvent : plus on en tire, plus elle devient légere.

Auprès des puits, on met des *Auges* ; il y en a de pierre & de bois : les premieres ſont plus commodes & plus grandes, mais auſſi plus ſujettes à caſſer, ſi on n'a ſoin en

hiver, ſur-tout pendant les plus grandes gelées, d'en vuider l'eau par un trou qu'elles doivent toujours avoir dans le bas d'une des encoignures : c'eſt pourquoi l'auge ſera miſe un peu en pente du côté du trou, afin d'y faciliter l'écoulement de l'eau. Ces auges ſervent ordinairement pour y faire échauffer de l'eau en été, pour abreuver les chevaux & les vaches, ſur-tout lorſqu'on eſt éloigné des rivieres ou des ruiſſeaux, & qu'on n'a qu'une marre, dont l'eau bien ſouvent eſt toute fangeuſe & peu ſaine pour ces animaux. Elles ſervent auſſi en hiver pour le même effet, à la différence qu'on en tire l'eau pendant les grandes chaleurs pour en ôter la grande fraîcheur, & que pendant l'hiver on la tire toute chaude pour la donner à boire aux beſtiaux. Les ſervantes ſavent bien auſſi les trouver pour y écurer leur vaiſſelle ou laver leur linge ; mais lorſque cela leur arrive, qu'on ait bien ſoin de leur faire auſſi-tôt vuider les auges, y jetter enſuite de l'eau nette, enſorte qu'il n'y reſte rien qui puiſſe dégoûter un cheval, ou faire prendre mauvais goût à l'auge.

Il n'y a point à la campagne de plus grande incommodité que celle de manquer d'eau ; & ce malheur qui porte la déſolation dans le ménage, dans les jardins, parmi les beſtiaux, dans les plantes & par-tout, n'arrive que trop ſouvent par les chaleurs de l'été, par la ſéchereſſe d'une année, ou par la diſpoſition du terrain, qui ſera une plaine ou une montagne ſans eau, & ſans apparence d'y en trouver.

Auſſi les vrais économes n'épargnent ni ſoins ni dépenſes, pour découvrir quelque voie d'eau où l'on puiſſe faire un puits, quand elle eſt ſouterraine ; ou en former une fontaine, quand la ſource en eſt extérieure & le cours libre ; ou du moins en ramaſſer les différentes veines, pour en compoſer quelque ruiſſeau, quelque canal, ou quelque réſervoir qui puiſſe ſervir au beſoin. On trouvera dans le ſecond tome de cet Ouvrage, un article exprès ſur les différentes manieres de découvrir, d'aſſembler & d'employer les eaux.

Souvent, au-contraire, on eſt fort incommodé à la campagne par l'abondance des eaux : la crue des marres, la continuité des pluies, la fonte des neiges, & ſur-tout les ravines & les eaux ſauvages, qu'on appelle communément eaux bâtardes, y cauſent des dérangemens & des ravages conſidérables. Pour les prévenir, ou du moins pour les diminuer, il faut dans les lieux par où ces eaux ont coutume de prendre leur cours, faire des rigoles & des foſſés à différens endroits, à droite & à gauche, pour les ſaigner, en affoiblir le cours, & les conduire dans les prés, dans les rivieres, ou autres endroits où l'on veut qu'elles ſe déchargent ; de plus, creuſer d'eſpace en eſpace des trous en terre comme des puits, qu'on emplit enſuite de pierrailles, pour qu'une bonne partie des eaux y tombe & s'y perde dans la terre. On fait ces puits de pierres, principalement dans les grandes baſſes-cours. On les appelle des *Bétoires* en certains endroits. On les place enſorte, que la ſaumure du fumier n'y ait pas ſon cours, & on les couvre d'une grille de fer à mailles ſerrées ; ou on n'y laiſſe qu'une petite entrée, pour qu'il n'y ait que l'eau qui y paſſe, & non pas les groſſes ordures qui auroient bientôt comblé le trou.

Ces *Bétoires* ſont à-peu-près la même choſe que ce qu'on appelle dans le jardinage des *Puits perdus* ou *Puiſards*. Ce ſont des puits ou grands trous dont le fond eſt de ſable, par-deſſus lequel on met des pierres ſeches, où ſe perdent toutes les eaux qu'on y jette ou qu'on y conduit. L'entrée en eſt bouchée par une grille qui arrête les groſſes ordures. Quand on eſt auprès de quelque riviere, canal, étang, marécage, ou autre lieu propre à recevoir l'eau que l'on a de trop, on l'y fait couler par des foſſés de pierrées ou rayes couvertes, dont il eſt parlé ci-après au chapitre premier de la ſeconde Partie, titre des *Terres humides*.

Pour revenir aux pieces de notre baſſe-cour, quand on n'a point de puits, ou qu'on n'en peut avoir qu'à très-grand fraix, on fait conſtruire une *Citerne*, en un endroit éloigné des cloaques & autres lieux qui exhalent une mauvaiſe odeur, autrement l'eau n'en ſeroit jamais bonne. De plus, on prend garde que le lieu où on veut la mettre, ne ſoit point expoſé au ſoleil. On la creuſera auſſi ſpacieuſe qu'on voudra ; trois toiſes de large ſur tout ſens dans œuvre, & deux de haut, ſuffiront pour pouvoir contenir aſſez d'eau pour les beſoins d'une maiſon ; les murs doivent être bâtis ſolidement. Cela fait, & à un pied, ou un pied & demi de diſtance, bâtiſſez encore un autre mur large de deux pieds ; puis entre ces deux murs, & à meſure qu'on conſtruira le ſecond

cond, mettez de la glaiſe bien pétrie juſqu'en haut. Ce dernier mur ſera conſtruit en ceintre, de bon moilon à chaux & à ciment, & on mettra encore de la terre glaiſe bien pétrie par-deſſus. Pour le fond, on fera un maſſif de moilon de dix-huit pouſſes d'épaiſſeur; enſuite on y mettra un lit de glaiſe de même épaiſſeur bien pétrie, avec un petit pavé par-deſſus, façonné à ſable de riviere tout ſec, c'eſt-à-dire, ſans chaux ni ciment: l'eau eſt toujours claire ſur un plancher bâti ainſi, & ne s'enfuit jamais. Il faut obſerver que le fond ſoit tant ſoit peu en pente, pour faciliter le nettoyement, & qu'il ſoit couvert de ſable pour purifier l'eau.

On laiſſera un trou au milieu pour ſervir d'entrée dans la citerne, & pour y pouvoir puiſer l'eau. Quant à ſon ouverture hors de terre, on la bâtira comme celle d'un puits, à la différence qu'on la tiendra toujours fermée d'un bon couvercle.

Il faut donner le tems à ce bâtiment de ſe bien ſécher avant que d'y mettre de l'eau. On doit ſe ſervir de ciment fin, fait avec des tuileaux, & employer de bonne chaux vive fraîchement éteinte: ce mortier eſt propre pour les ouvrages qui ſe font dans l'eau.

Quand la citerne eſt bâtie, il faut au-deſſus de la voûte, dans une encoignure & du côté d'où doit venir l'eau, bâtir avec du moilon une maniere d'auge longue de quatre pieds & haute de deux, percée en rond dans le fond d'un demi-pied de diametre avec une crapaudine par-deſſus. Ce trou ſert pour faire écouler l'eau dans la citerne. Il faut garnir le fond de l'auge de fin ſable de riviere bien net, afin que l'eau qui paſſe au travers ſe purifie mieux.

Cette auge doit être crépie en dedans d'un doigt de ciment, & placée ſous terre, couverte ſeulement d'une groſſe pierre, avec une boucle de fer ſcellée dans le milieu, pour la lever quand on veut la nettoyer.

Il faut remplir la citerne en automne ou au printems; l'eau de ces ſaiſons eſt la meilleure, parce qu'alors le nitre de l'air n'eſt pas ſi groſſier qu'en hiver. L'eau des neiges fondues cauſe des coliques & des dyſenteries.

A l'égard de l'eau, elle ſe recueille par des goutieres attachées au bord des couvertures du logis, & qui ont toute leur iſſue dans un baſſin de plomb qui reçoit leur eau, pour de-là être conduite par un long tuyau de même matiere dans l'auge, & enſuite dans la citerne. Il faut mettre une petite grille de fer à l'embouchure du tuyau qui reçoit l'eau dans le baſſin, afin d'empêcher que les groſſes ordures ne paſſent. Il faut même nettoyer de tems en tems les goutieres; ce ſoin contribue beaucoup à la bonté de l'eau. Il n'y a rien qui doive être tenu plus proprement qu'une citerne: ſi elle eſt dans une cour, il faut la tenir couverte d'un toît & d'un couvercle ſur l'ouverture par où on puiſe l'eau. La citerne doit être curée tous les ans: pour cela on empêche l'eau d'y entrer pendant qu'on tire celle qui y eſt, & on n'en laiſſe qu'une petite quantité dans le fond pour la balayer.

Les *Fumiers* qu'on tire de deſſous les beſtiaux, doivent être mis dans un coin de la baſſe-cour, à côté, s'il ſe peut, des écuries ou étables. L'endroit où on les mettra ſera un peu creuſé, & même ſi on en pave le fond, les fumiers qu'on y entaſſera y trouveront toujours un peu d'eau pour les tenir humides & leur conſerver leurs ſels. Il y en a qui font exprès une cour à fumier dans un des coins de la baſſe-cour, pour plus grande propreté. Ce ſera un avantage pour la volaille, ſi ce fumier eſt placé à couvert du vent du nort ou de biſe; la volaille s'y plaira mieux. Souvent même on fait dans la baſſe-cour deux différentes places à fumier, l'une pour retirer & pourrir le nouveau pendant la premiere année, & l'autre pour y mettre comme en dépôt le vieux fumier, qu'on porte de-là ſur les terres. Ces deux places à fumier doivent être le plus éloignées qu'il ſe peut des marres & des puits, être toujours au-deſſous des marres, & être creuſées bien avant & ſur une terre ferme, qui ne boive point l'humidité ni les eaux dont le fumier a toujours beſoin pour ſe bien conſommer & conſerver ſa force; ſans cela, dès qu'il ſeroit répandu ſur terre, il y germeroit bien vîte des graines d'herbes ou d'épines. C'eſt auſſi pourquoi quantité de laboureurs couvrent avec des claies les curures qu'ils jettent ſur leurs fumiers, afin que le ſoleil ou le vent ne les deſſechent point.

Il faut encore qu'il y ait dans notre baſſe-cour quelques mûriers & quelques grands arbres, pour donner de l'ombre & de l'abri aux beſtiaux & à la volaille contre les grandes chaleurs & les orages; quelques pals ou perches pour les paons & les dindons, qui ne ſont jamais

meilleurs que quand ils couchent à l'air ; & il y aura des abords commodes pour aller de part & d'autre.

On place le *Chenil*, c'eſt-à-dire, les loges à chiens, dans quelqu'endroit particulier de la baſſe-cour. On a des chiens à la campagne pour trois uſages, pour la chaſſe & le plaiſir, pour la garde de la maiſon, & pour celle des troupeaux. On parlera des chiens de chaſſe en parlant de la chaſſe. Le chapitre des bêtes à laine contiendra ce qui eſt à dire des chiens de berger. Il ne s'agit donc ici que des chiens de baſſe-cour qui ſont néceſſaires pour la garde de la maiſon. On leur fait quelque méchante loge à côté ou en face de la porte par où on entre le plus, & on les y tient à l'attache pendant le jour, afin qu'ils avertiſſent quand quelqu'un vient ; on les lâche la nuit, afin qu'ils défendent la maiſon des voleurs, & qu'ils éloignent les loups, les renards & autres bêtes qui rodent la nuit. Les chiens de baſſe-cour doivent être de grande corpulence, avoir le corps ramaſſé en quarré, plutôt court que long, la tête grande & groſſe, enſorte qu'elle ſemble être la plus grande partie du corps du chien, la chair approchante de celle de l'homme, la gueule grande & fendue, les levres groſſes & avalées, le col court & gros, les oreilles grandes & pendantes, les yeux noirs, aſſurés, ardens & étincellans, la poitrine large & velue, les épaules larges, les jambes groſſes & velues, la queue courte & groſſe, (c'eſt un ſigne de force, au-lieu que la queue longue & déliée eſt une marque de viteſſe), les pattes & les ongles grands, l'aboi gros, haut & épouvantant, & qu'il ſoit noir pour être moins apperçu, médiocrement cruel & ſur-tout vigilant, de bonne guette, non vagabond, & plus poſé qu'actif.

On les nourrit de pain bis d'avoine ou de ſeigle, de farine d'orge & de petit lait, de brouet tied, de feves cuites, &c. On ne doit point les laiſſer accoupler avant un an, ni paſſé dix ; il faut même ôter à la chienne ſa premiere portée, elle n'eſt jamais bonne, & ne ſert qu'à fatiguer la mere, ou l'empêcher de ſe fortifier. On ne doit lâcher qu'à ſix mois les jeunes chiens, afin qu'ils en ſoient plus forts & moins expoſés à ſe donner quelques tours de reins. Juſqu'à quatre mois, il ne les faut nourrir que du lait de leur mere ou de lait de chevre, & pour cet effet ne garder qu'un ou deux chiens de chaque portée. A quarante jours il eſt bon de leur rompre le bout de la queue, & d'en arracher le nerf qui va le long de l'échine juſqu'au bout de la queue. Il ne faut point les laiſſer manquer d'eau à l'attache. Au ſurplus, voyez à l'article des chiens de chaſſe.

Le *Jardin*, qui ſera derriere le maître-logis, & dans lequel on ira par un veſtibule, ſera compoſé d'un parterre orné de fleurs, avec quelques allées de charmille, qui meneront à un grand potager, qui pourra ſervir de fruitier en le garniſſant d'eſpaliers & de contreſpaliers : le tout ſera environné de murs ; & plus loin ou à côté il y aura un verger qui donnera fruits & herbes. De l'autre côté du verger ſera la pépiniere, & la bâtardiere au-deſſous. On traitera de toutes ces choſes dans la ſuite. Il faut que le fermier ait auſſi derriere ſa cuiſine ſon potager particulier, outre les clos, vergers & herbages de la terre.

Il eſt bon que l'enceinte de toute cette maiſon ſoit de bonnes murailles, ou du moins de fortes haies vives. On peut mettre quelques avenues au-devant de la principale entrée de la maiſon : on les fait ou d'ormes, hêtres, chênes, tilleuls, maronniers, acacias, charmilles, &c. ou d'arbres fruitiers à plein vent, comme pommiers, poiriers, châtaigniers, noyers, ceriſiers.

Quand la maiſon eſt expoſée à de grands vents, qui viennent ordinairement du nord, du nord-oueſt ou galerne, & du couchant, on plante de ces côtés-là de grands arbres de futaie, qui donnent de l'abri aux bâtimens. Il eſt même toujours beau, utile & noble pour une terre & pour ſon maître, que tout autour de ſa maiſon, les jardins compris, regnent dix ou douze rangs d'ormes, chênes, hêtres, ou autres arbres de futaie utiles, qui ne laiſſeront que la façade ou principale entrée de la maiſon ouverte à la vue du lointain ; & pour le mieux marquer, il ſortira de chaque côté du bâtiment une double avenue, qui ſe continuera dans les champs, ſur la même ligne.

La *Glaciere* eſt un lieu creuſé en terre, où l'on ſerre de la glace ou de la neige durant l'hiver, pour boire frais l'été. On la place ordinairement dans quelqu'endroit dérobé d'un jardin, dans un bois, dans un grand boſquet, ou dans un champ proche de la maiſon.

On choiſit un terrain ſec, qui ne ſoit point ou peu expoſé au ſoleil : on y creuſe une foſſe ronde, de deux toiſes ou deux toiſes & demie de diametre par le haut, finiſſant en bas comme un pain de ſucre renverſé. La profondeur ordinaire de la foſſe eſt de trois toiſes ou

environ. Plus une glaciere eſt profonde & large, mieux la glace & la neige s'y conſervent.

Quand on la creuſe, il faut aller toujours en étreciſſant par le bas, crainte que la terre ne s'affaiſſe. Il eſt bon de revêtir cette foſſe, depuis le bas juſqu'en haut, d'un petit mur de moilon de huit à dix pouces d'épaiſſeur, bien enduit de mortier; & percer dans le fond un puits de deux pieds de large & de quatre de profondeur, garni d'une grille de fer deſſus, pour recevoir l'eau qui s'écoule de la glace. Quelques-uns, au-lieu de ce mur, revêtent la foſſe d'une cloiſon de charpente, garnie de chevrons latés, & font deſcendre la charpente juſqu'au bas de la glaciere, dans le fond de laquelle ils font le petit puits pour l'écoulement de l'eau de la glace. D'autres n'y font point de puits, ne font deſcendre la charpente que juſqu'aux trois quarts de la glaciere, & font à deux ou trois pieds du fond un bâti de charpente en forme de grille, ſous laquelle l'eau s'écoule quand les grandes chaleurs font fondre la glace.

Si le terrain où eſt creuſée la glaciere eſt bon & bien ferme, on peut ſe paſſer de charpente, & mettre la glace dans le trou ſans rien craindre, c'eſt une grande épargne; mais il faut toujours garnir le fond & les côtés de paille.

Le deſſus de la glaciere ſera couvert de paille attachée ſur une eſpece de charpente élevée en pyramide, de maniere que le bas de cette couverture deſcende juſqu'à terre.

La petite allee par où l'on entre dans la glaciere, regardera le nord, ſera longue d'environ huit pieds, large de deux & demi, & fermée ſoigneuſement aux deux bouts par deux portes bien cloſes.

Tout autour de cette couverture, il faut faire en dehors en terre une rigole qui aille en pente pour en recevoir les eaux & les éloigner; autrement elles y croupiroient & altéreroient la glace.

La glaciere ne doit avoir aucun jour, & il faut avoir grand ſoin d'y bien boucher les trous. Pour y mettre la glace, on choiſira un jour froid & ſec, afin qu'elle ne ſe fonde point, autrement il y auroit du danger, car l'humidité de l'air y eſt fort contraire. Le fond de la glaciere ſera conſtruit à claire-voie par le moyen des pieces de bois qui s'entrecroiſeront: avant que d'y poſer la glace, on couvre ce fond d'un lit de paille; & on en met dans tous les côtés en montant, enſorte que la glace ne touche qu'à la paille: on met donc d'abord un lit de glace ſur le fond garni de paille; plus ils ſont entaſſés ſans aucun vuide, plus ils ſe conſervent. On bat la glace avec des maillets ſur le bord de la glaciere avant de l'y jetter, afin qu'elle faſſe corps ſur le premier lit de glace; on en met un autre, & ainſi ſucceſſivement juſqu'au haut de la glaciere, ſans aucun lit de paille entre ceux de la glace. Pour la bien entaſſer, on la caſſe avec des mailloches ou des têtes de coignées. On jette de l'eau de tems en tems, afin de remplir les vuides par des petits glaçons; enſorte que le tout ſe congelant, fait une maſſe qu'on eſt obligé de caſſer par morceaux pour en avoir.

La glaciere pleine, on couvre la glace avec de la grande paille, par le haut comme par le bas & les côtés; & par-deſſus cette paille, on met des planches qu'on charge de groſſes pierres pour tenir la glace ſerrée. Il faut fermer la premiere porte de la glaciere avant que d'ouvrir la ſeconde, pour que l'air de dehors n'y entre point: en été il fait fondre la glace, pour peu qu'il la pénetre.

La neige ſe conſerve auſſi-bien que la glace dans les glacieres: on la ramaſſe en groſſes pelotes, on les bat & on les preſſe le plus qu'il eſt poſſible, on les range & on les accommode dans la glaciere, de maniere qu'il n'y ait point de jour entr'elles, obſervant de garnir le fond de paille comme pour la glace. Si la neige ne peut pas ſe ſerrer & faire un corps, ce qui arrive quand le froid eſt grand, il faudra jetter un peu d'eau par-deſſus, elle ſe gelera auſſi-tôt avec la neige, & pour lors il ſera aiſé de la réduire en maſſe; elle ſe conſervera bien mieux dans la glaciere, ſi elle y eſt preſſée & battue, & un peu arroſée de tems en tems. Il faut choiſir de beaux jours & un tems ſec pour ramaſſer la neige; autrement elle ſe fondroit à meſure qu'on la prendroit: il ne faut pourtant pas qu'il gele trop fort, parce qu'on auroit trop de peine à la lever. C'eſt dans les prairies & ſur les beaux gazons qu'on va la prendre, pour qu'il y ait moins de terre mêlée. La neige eſt beaucoup en uſage dans les pays chauds, comme en Italie & en Eſpagne, où il n'y a point ou preſque point de glace.

Pour rafraîchir ſans glace, mettez vos bouteilles (celles de verre le plus mince y ſont les meilleures) dans une ou deux pintes d'eau où vous aurez fait fondre une livre de ſalpêtre,

de vitriol ou de sel ammoniac en poudre : plutôt la dissolution est faite, plus le froid est grand. Pour faire durer la fraîcheur plus long-tems, on y jette le sel à plusieurs reprises, mais aussi elle n'est pas si grande. Voilà ce que l'on peut nommer de la glace artificielle.

Ou bien, remplissez d'eau tiede une phiole dont le col soit un peu étroit ; bouchez-la bien, couvrez-la de neige mêlée de salpêtre & de sel commun : moins elle aura d'air, plutôt l'eau tiede se glacera.

De même, mêlez une demi-once d'iris de Florence, deux onces de salpêtre raffiné & de l'eau bouillante dans une bouteille de terre bien bouchée ; descendez-la vîte dans un puits profond, & dans deux ou trois heures l'eau bouillante sera de la glace.

CHAPITRE III.

Des Matériaux, de la Maçonnerie, de la Charpente, de la Menuiserie, du Toisé & autres choses nécessaires pour la construction d'une Maison de Campagne.

SAVOIR un peu de l'art des bâtimens, est une chose qui convient à tout le monde ; elle est honorable, piquante & utile pour les plus grands & les plus riches, comme pour les moins puissans. C'est pourquoi j'entrerai, autant que ce Livre peut le permettre, dans le détail de cette matiere usuelle. Il n'y a presque personne qui n'ait à bâtir, soit par plaisir ou par nécessité, qui n'ait du moins à faire réparer, soit à la ville ou aux champs ; & ce que je dirai sera bon par-tout.

Pour rendre la matiere plus instructive, sur-tout à la campagne, où celui qui veut bâtir ne trouve souvent que des ouvriers peu habiles ou trompeurs, ce Chapitre sera partagé en sept Articles, que les titres annonceront : avec le secours de ce qu'ils apprennent, on sera éclairé sur toutes choses, on conduira l'ouvrage avec plus de facilité & de goût, & on sera moins exposé aux tromperies, tant des Entrepreneurs que des Ouvriers & des Marchands qui fournissent les matériaux.

ARTICLE I.

Avis économique à ceux qui veulent faire bâtir.

Le plaisir sensible qu'a tout le monde à créer pour ainsi dire une maison, à la faire naître du sein de la terre, & à la voir élever par ses soins & ses dépenses, est un plaisir enchanteur qui flatte & engage si fort, qu'on ne sauroit être trop éclairé & attentif aux suites de l'entreprise & à son exécution, sur-tout pour l'achat & l'emploi des matériaux ; ni trop en garde contre soi-même pour la dépense où l'amour propre & les discours des ouvriers nous entraînent presque toujours insensiblement.

Celui qui se bâtit une maison de campagne, ne doit ni l'étrangler, ni entreprendre au-dessus de ses forces.

Pour éviter l'une & l'autre de ces deux extrêmités, il faut qu'il s'en fasse & trace un plan exact qui lui donne à lui, à sa famille & au fermier toutes les commodités convenables ; qu'il en dresse un bon devis, qu'il prenne avec l'Architecte & les Ouvriers, & encore plus avec des amis connoisseurs & expérimentés, les conseils & les précautions propres au sujet, & qu'il se rende compte en gros & en détail de la dépense qu'il faudra.

Il doit d'abord choisir son emplacement, & y tracer tout le terrain, même tout ce qu'il en faut au maître, tant en bâtimens, que cour & jardins, & au fermier, tant pour son logement que pour toutes les opérations de l'agriculture.

On ne bâtit plus à présent comme on faisoit autrefois, ni dans des marais où l'on faisoit des grenouilleres, ou au plus des maisons aquatiques, qui n'avoient rien que de disgracieux & de mal-sain, ni sur des cimes de montagnes presque inaccessibles. On s'établit volontiers assez près des rivieres navigables, des grandes routes & des villes, pour en tirer des secours, du profit & du plaisir, mais non assez près pour que le voisinage en soit incommode. On bâtit dans l'endroit de sa terre où le sol est plus ferme, les vues plus belles, les avenues

& iſſues, tant pour le maître que pour le fermier & les terres, plus faciles, & où ſont les voiſinages les moins incommodes ; enſorte que les montagnes ne vous ſerrent point trop ; que l'on ſoit hors du danger des crues d'eau, ſoit des rivieres ou des ravines ; que les bois ne rendent point la maiſon trop ſombre ou trop ſolitaire, ni les marécages trop humide ou mal-ſaine : c'eſt auſſi à quoi il faut prendre garde pour le logement du fermier & de ſes chevaux & beſtiaux. J'ai vu de groſſes & bonnes terres décriées par cette ſeule raiſon. En un mot, que le tout ſoit en lieu commode, ſain & agréable ; qu'il ne s'y offre rien de choquant, & que le payſage en ſoit le plus gracieux & le plus diverſifié qu'il ſe pourra. C'eſt pourquoi la maiſon ſera placée, comme on l'a dit plus amplement au Chapitre précédent, vers la crête d'une douce colline expoſée au midi ou au levant dans les climats tempérés, & au nord ou au couchant dans les pays chauds, à la vue & à la portée de ſes dépendances, & ſur-tout proportionnée à la quantité & à la qualité du domaine dont elle eſt le chef-lieu.

Une autre attention que le maître doit avoir, avant que de rien conclure pour ſon entrepriſe, eſt d'examiner les ſecours qu'il peut tirer de ſa terre même, ou de ſes autres biens, ſoit en matériaux, comme bois, pierres, briques, tuiles, carreaux, ſables & chaux, ſoit en voitures & en corvées d'hommes & de chevaux de ſes tenanciers, fermiers ou débiteurs.

Ceci fait, il y a deux manieres d'exécuter l'entrepriſe d'un bâtiment. Ou l'on en charge un Architecte qui l'entreprend à ſes fraix & riſques, moyennant un prix certain, dont on lui avance ordinairement une partie, & qui s'oblige de vous remettre dans le tems convenu les clefs à la main, & le tout fait & parfait, ſuivant le devis qu'il faut avoir ſoin de faire dreſſer par gens du métier : cette maniere eſt ſimple & ſans embarras. On n'a qu'à tenir ſon argent prêt aux termes : les devis, la viſite & la garantie dont l'Entrepreneur eſt tenu, ainſi que nous le dirons ci-après, vous aſſurent de l'exécution.

Ou bien on s'en charge ſoi-même, & on le fait faire à la tâche ou à la journée par des ouvriers à qui on fournit tous les matériaux ; ſoit parce qu'on ne trouve point d'Entrepreneur du total, ou parce qu'on veut épargner le profit qu'il feroit ; ſoit enfin parce qu'on eſt bien-aiſe de voir tout & d'entrer dans le détail.

C'eſt principalement en ce cas qu'il ne faut rien entreprendre d'important, ſans avoir conſulté les revenus ou les reſſources qu'on peut avoir pour acquitter la dépenſe qui s'y fera, tant en gros qu'en détail ; autrement on courroit riſque de s'enſevelir ſous ſes bâtimens : la dépenſe en va ordinairement à un bon tiers de plus que les Entrepreneurs, les Ouvriers & nous-mêmes nous en ſommes dits, outre les changemens & augmentations auxquelles les bâtimens engagent dans la ſuite. Ainſi il faut ſe connoître & ſe ménager ſur tout, & c'eſt ce qui rend la matiere de ce Chapitre-ci intéreſſante & importante.

Le total de la dépenſe qu'on fait en bâtimens, ſe partage ordinairement ; ſavoir, la moitié pour la maçonnerie, un peu moins du quart pour la charpente, & le reſte pour les couvertures, menuiſerie, ferrurerie, vitres, pavés & autres dépenſes néceſſaires, ſans compter les peintures, meubles & autres ornemens que la molleſſe & le faſte ont inventés.

La principale choſe dont il faut toujours ſe ſouvenir, tant pour la maſſe entiere du bâtiment qu'on entreprend, que pour chacune des parties qui le doivent compoſer, eſt que le tout & chacune de ſes parties doit être réglé ſelon les moyens du maître, & ſelon l'uſage qu'il veut faire de ſon bâtiment ; c'eſt le grand point de vue qu'il faut enviſager à chaque pas qu'on fait en bâtiſſant. Au ſurplus on doit toujours s'y propoſer la ſolidité, la commodité & la beauté. Quant aux ornemens, on en uſe comme on le juge à propos, ſuivant la diſpoſition des lieux & la dépenſe que le maître y peut & veut faire. Venons au détail.

Article II.

Des Matériaux.

Les principales matieres pour bâtir, ſont le bois, les pierres, la terre & le ſable ; car de la terre on fait les briques, les tuiles, les carreaux, le ciment, & quelquefois le mortier, & de la pierre on fait la chaux. Je parlerai du bois dans l'article de la charpente & de la menuiſerie, parce qu'il mérite bien un article à part.

Des Pierres & du Moilon.

Les petites pierres trop dures & trop unies ne ſont pas propres à bien prendre & aſpirer le mortier. Quelques-uns prétendent que la plus mauvaiſe eſt le grais, & qu'il eſt défendu aux Maçons de s'en ſervir, c'eſt-à-dire en cailloutages & façon de moilon; car pour les gros carreaux & quartiers de grais, nous voyons quantité de bâtimens faits de graiſſeries qui ſont beaux & bons; mais il faut que le grais ſoit travaillé ruſtiquement, car autrement il gliſſe: on le pique, & pour cela on a des outils particuliers, parce qu'on ne le travaille pas comme la pierre & le marbre qui ſe taillent.

Dans les grands édifices on doit ſe ſervir des pierres les plus grandes & les plus dures, pour qu'ils ſoient plus beaux & plus ſolides.

Les pierres ordinaires dont on ſe ſert pour bâtir, ſont différentes ſuivant les différens pays; & ſi nous n'avons pas ici, par exemple, tant de marbre qu'on en a en Italie, nous avons en récompenſe une infinité de différentes pierres beaucoup plus belles & plus commodes pour bâtir. Il n'y a point de Province en France où l'on n'en tire de fort excellentes, principalement aux environs de Paris. Outre les trois bonnes carrieres de Cliquart, de Bombanc & de Liais, qui ſont derriere les Chartreux, & qui fourniſſent une bonne partie de la pierre qu'on emploie à Paris, nous avons encore les carrieres d'Arcueil, d'Ivry, de Charenton, de Saint-Maur, de Paſſy, de Saint-Cloud & de Meudon, d'où il ſe tire des pierres d'une grandeur extraordinaire & très-dures; de Monteſſon, à trois lieues de Paris, où la pierre eſt d'une blancheur & d'une dureté qui approchent du marbre; celle de Saint-Leu, qui eſt tendre à tailler, mais qui durcit à l'air; celle de Vergelé, qui eſt plus dure, plus rude & moins polie, & qui ſert ordinairement pour les quais, voûtes & ſouterrains (ces deux dernieres ſe vendent au tonneau, qui contient quatorze pieds de pierres cubes); celles de Seran, de Troſſi, de Saint-Maximin, du Camp de Céſar, de Senlis, qui eſt très-difficile à avoir, parce que la carriere n'ayant que deux pieds & demi de hauteur, & la pierre étant très-dure, il faut que les Carriers y ſoient toujours couchés en travaillant; celles de Berchez-l'Evêque, de Ver & de Praville au Pays Chartrain; celles de Vernon & de Caen, de Tonnerre, & les autres qui ſont dans toutes les Provinces de France, fourniſſent d'excellens matériaux plus qu'en aucun Royaume du monde; ſans compter celles de Tournay, Maubeuge, Dinant, Charlemont & Phalsbourg.

On appelle *Liais* ou *Franc-Liais*, une eſpece de pierre très-dure, blanche, approchant du marbre blanc, & qui reçoit un poli avec le grais. C'eſt la plus dure & la meilleure de toutes les pierres, & elle réſiſte à la gelée & aux injures du tems. On appelle *Liais Ferault* ou *Faraut*, la pierre qui ſe trouve ordinairement ſous le Franc-Liais, & qui ne brûle point au feu, comme font la plupart des autres pierres; c'eſt pourquoi on s'en ſert aux fours, aux fourneaux, aux âtres & aux jambages de cheminée. On appelle *Souchet*, la pierre qui eſt au-deſſous du dernier banc dans les carrieres: c'eſt la moindre des pierres, & quelquefois elle n'eſt que comme de la terre & du gravois. On appelle *Soucheyer*, lorſqu'on la tire pour faire tomber les autres bancs du deſſus.

La pierre de taille ſe vend à la voie à Paris: à chaque voie il y a cinq carreaux, c'eſt-à-dire quinze pieds de pierre, ou environ. On les appelle *Carreaux de Pierre*, quand il n'y en a que deux ou trois à la voie: quand il n'y en a qu'un, on dit *Quartier de Pierre*; & quand il y en a plus de trois, on dit *Libes* ou *Libages*. Les libages ſont encore différens des carreaux de pierres, en ce que les libages ſe font du ciel des carrieres, ou ce ſont de gros moilons, ou du moins de bons morceaux de pierres, dont on ne peut pas faire une pierre de taille. Il y a ordinairement ſix ou ſept pierres de libage à la voie, & on les emploie pour les fondemens des grands ouvrages; car pour les petits on ſe contente du moilon. On achete auſſi les pierres de taille au pied, ſelon l'appareil, c'eſt-à-dire, ſelon leur groſſeur & leur épaiſſeur.

On fait tirer la pierre en été, principalement celle qui eſt ſuſceptible de gelée, afin qu'étant expoſée au ſoleil, la chaleur diſſipe toute l'humidité qui fait que la pierre gele. Celle qui ſort la plus dure des carrieres eſt la meilleure: quand elle eſt poreuſe, elle doit être rejettée comme d'un très-mauvais uſage. Il faut ſe ſervir de celle dont on eſt le plus à portée: & pourvu qu'elle ſoit dure, elle eſt toujours bonne.

Lorſqu'on ſe ſert des pierres qu'on tire des carrieres, & qu'on les achete des Carriers, il faut prendre garde qu'ils n'y laiſſent point de *Bouzin* ; c'eſt une tromperie. Le bouzin n'eſt autre choſe qu'un lit ou une couche de terre très-mal pétrifiée, qu'on remarque ſur les pierres ſorties nouvellement des carrieres, & qu'il faut que les Carriers abattent avant que de les livrer ; autrement on en achete une plus grande quantité de pieds qu'on ne doit, ils deviennent inutiles lorſqu'il faut les mettre en œuvre ; & par conſéquent c'eſt de l'argent perdu, outre que le bouzin eſt ſouvent cauſe de la ruine des bâtimens où il eſt employé, parce qu'il n'a point de conſiſtance.

Le moilon eſt une pierre blanche aſſez tendre, qui ſe tire des carrieres en moindres morceaux que les pierres de taille. On appelle moilon *giſant*, celui qui a le plus de lit, & où il y a moins à tailler pour le façonner : moilon de *plat*, celui qui eſt poſé ſur ſon lit dans les murs qu'on éleve à plomb : moilon en *coupe*, celui qui eſt poſé de champ dans les conſtructions de voûte : moilon *piqué*, celui qui, aprés avoir été ébouziné, eſt piqué juſqu'au vif avec la pointe d'un marteau ; il ſert pour les voûtes & les puits : & moilon *d'appareil*, celui qui eſt équarri comme un petit carreau de pierre.

Le meilleur moilon eſt celui qui eſt le plus dur, & qui ſe tire du plus profond des carrieres. Il doit être ferme, âpre, plat & de bonne aſſiette, & avoir été équarri, puis hiverné avant d'être employé, afin qu'il ne ſe caſſe point à la gelée. Quand il y a réſiſté les deux premieres années, il dure long-tems ; mais les murs de moilon ne peuvent guere porter de charge : il faut même, pour leur donner plus de force, mettre trois lits de briques ſur deux lits de moilon, outre quelques chaînes de briques qu'on fait d'eſpace en eſpace dans la hauteur du mur, & outre le chaperon qui doit être auſſi de briques, ſi le mur n'eſt pas couvert. Le moilon eſt celui des matériaux où l'ouvrage va plus vîte. Le moilon brut & biſcornu, pourvu qu'il ſoit dur, ſert aux fondemens & à garnir le dedans des murs.

Il faut éprouver les pierres qu'on trouve ordinairement dans les excavations des foſſés, avant de les mettre en œuvre ; car il y en a qui ſe réduiſent en poudre en vingt-quatre heures de tems, dès qu'elles ſont à l'air ; & d'autres ſe diſſoudent en les jettant dans un ſéau d'eau.

Les pierres de roche & de meuliere ſont fort eſtimées pour la maçonnerie.

Les cailloux unis, ſur-tout ceux de mer, en doivent être rejettés comme matériaux peu lians, & par conſéquent très-mauvais pour bâtir ſolidement au-deſſus de terre ; mais on peut fort bien s'en ſervir dans les fondemens & dans les murs de ſimple clôture à la campagne.

On appelle les menues pierres de maçonnerie, du *blocage*.

Une toiſe de pierre fait trois toiſes de mur à deux pieds de large, & une toiſe cube de moilon en fait autant à dix-huit pouces d'épaiſſeur. Pour une toiſe quarrée de mur, dont la face de dedans ſoit de pierre de taille, & le derriere de moilon, il faut quarante-huit pieds de pierres, parce que pour les bien lier avec le moilon, on met quatre pierres à chaque aſſiſe, dont chacune doit avoir deux pieds de long, deux d'icelle étant en face ; & les deux autres en boutiſſe alternativement, comme je l'expliquerai ci-après.

Il faut, pour une toiſe d'un pied & demi d'épaiſſeur, le tiers d'un poinçon de chaux, trois tombereaux de ſable, & cinq de moilon ou blocage. Pour une toiſe de deux pieds d'épaiſſeur, un demi-poinçon de chaux ou un peu moins, avec quatre tombereaux de ſable & ſept de moilons ou blocage, & ainſi en augmentant à proportion de l'épaiſſeur du mur. On a pourtant expérimenté qu'un muid de chaux ſuffit pour faire vingt-cinq ou trente toiſes de muraille de moilons, de dix-huit pouces & demi d'épaiſſeur.

Du Plâtre.

Le *Plâtre* eſt une pierre foſſile, qui, pour l'ordinaire, eſt d'une couleur griſâtre ; il eſt très-commode & d'un grand uſage pour les bâtimens ; on l'y emploie crud & cuit : le plâtre crud, autrement dit la pierre de plâtre, ſert pour les fondemens ; il ſe conſerve entier auſſi-bien que le moilon. On emploie plus ſouvent le plâtre cuit, & dans ce cas on le délaye avec de la chaux ; il ſert auſſi aux enduits, à lier les pierres, à garnir les murs, les plafonds & les cheminées. On en fait auſſi toutes ſortes d'ouvrages au moule. On appelle plâtre au ſac, celui qui eſt fort menu & paſſé par le tamis.

Le plâtre, qu'il nous faut ici pour les murs & les enduits de nos bâtimens, eſt du plâtre cuit & mis en poudre avec une batte. La bonne cuiſſon du plâtre ſe connoît en le mouillant : quand elle eſt parfaite, le plâtre a une eſpece d'onctuoſité & de graiſſe qui le colle au doigt : quand elle eſt imparfaite, il eſt rude & ne tient point à la main. Les pierres doivent avoir été tirées de la carriere long-tems avant que d'être miſes au four, & on doit les y faire calciner à feu modéré & égal ; c'eſt pourquoi le plâtre du milieu du four eſt ordinairement le meilleur : la cuiſſon violente le rend aride & ſans liaiſon, de même que celui qui n'eſt que de pouſſiere & de gravois battus à la machine.

Afin que le plâtre faſſe un bon ouvrage, il doit être employé, s'il eſt poſſible, au ſortir du four & tout chaud. Il ne faut point le mettre dans des lieux humides ou trop aérés, ni au ſoleil, encore moins à la pluie : l'humidité en affoiblit la force, le ſoleil le deſſeche, & le grand air en diſſipe les eſprits ; de ſorte que quand il eſt battu, ce n'eſt plus qu'une cendre ſans aucuns ſels, dans leſquels conſiſte ſa bonté.

Il faut, le moins qu'on peut, l'employer pendant l'hiver, parce que le froid glaçant l'eau avec laquelle on l'a gâché, il tombe par éclats, quand ce ſont de gros murs, & il ſe fend quand ce ſont des enduits. *Fouetter le plâtre*, c'eſt le jetter contre le mur ou contre une cloiſon avec le balai.

Le plâtre crud ſe vend à la toiſe, & le cuit au muid, qui contient trente-ſix ſacs, & deux boiſſeaux à chaque ſac, où ſouvent il ne s'en trouve qu'un & demi, les Plâtriers donnant rarement la meſure. On compte ordinairement le plâtre à la voie, qui eſt de douze boiſſeaux ; enſorte que trois voies ſont le muid, & le muid fait trois toiſes de mur de quinze à ſeize pouces d'épaiſſeur, qui eſt celle qu'on y donne ordinairement à Paris. On reblanchit ces murs avec du lait de chaux.

Pour faire un plancher de plâtre, faites fondre dans une chaudiere cinq livres de colle-forte d'Angleterre ou de Flandre, avec deux morceaux de chaux vive, & une demi-livre de gomme arabique : ces drogues étant fondues enſemble, il faut les mettre dans un tonneau d'eau, & de cette eau gâcher le plâtre paſſé au ſas, pour faire l'enduit du plancher d'un doigt d'épaiſſeur. Le plâtre ainſi trempé, doit être plus épais qu'à l'ordinaire.

Pour frotter ces planchers de plâtre & leur donner de la couleur, prenez de la ſuie de four, ou du moins de cheminée, faites-la bien délayer dans de l'urine, & la laiſſez infuſer pendant deux jours ; enſuite ratiſſez bien le plancher, verſez-y la liqueur bien infuſée ; frottez-le avec des torchons ou avec des broſſes ; laiſſez bien ſécher le plancher avant que d'y marcher ; & quand il ſera ſec, vous le frotterez avec des décrotoires propres, comme on fait les planchers de bois. On y peut faire, pour l'ornement, quelques coupures, ou traits de compartimens.

Briqueter, c'eſt contrefaire la brique ſur le plâtre avec une impreſſion de couleur d'ochre rouge, ſur laquelle on marque les joints avec un crochet.

De la Chaux, du Sable, du Mortier & du Badigeon.

La *Chaux* ſert à lier les ouvrages de maçonnerie, & ce n'eſt autre choſe que de la pierre qu'on a *calcinée*, c'eſt-à-dire, qu'on a fait cuire au feu dans des fours bâtis exprès, & dont le feu a deſſéché toute l'humidité, & a introduit en ſa place une grande quantité de corps ignés. Ce ſont ces petits corps qui cauſent l'ébullition, lorſque l'eau a pénétré la matiere qui les tenoit enfermés ; & cette ébullition dure juſqu'à ce que toutes les parties de la chaux aient été dilatées, les parties du feu ſoient en liberté, & ne faſſent plus d'efforts pour ſortir. La chaux *vive* eſt celle qui ſort du fourneau ; & la chaux *éteinte* eſt celle qu'on délaye avec de l'eau dans un baſſin, & qu'on réſerve pour en faire du mortier. La meilleure chaux eſt celle qu'on éteint au ſortir du fourneau ; & plus la pierre dont on la fait eſt dure, plus la chaux eſt graſſe & glutineuſe. Le meilleur mortier ſe fait de celle dont la matiere eſt la plus épaiſſe & la plus forte.

On fait de la chaux avec les pierres, le marbre, le cailloux & les coquilles ; mais à proportion qu'elle eſt faite de matieres intrinſéquement plus graſſes que ſeches, meilleure elle eſt. Les pierres, pour être propres à faire la chaux, ne doivent diminuer que d'un tiers, ou tout-au-plus que de moitié à la cuiſſon : ſi elles diminuent davantage, elles n'y ſont point propres.

On connoît que la chaux eſt bonne lorſqu'elle eſt bien cuite, blanche, graſſe, & qu'elle

qu'elle ſonne bien en la frappant. D'autres diſent qu'elle eſt bonne, quand la cendre qui en tombe, étant mêlée avec de l'eau en maniere de bouillie, elle ſe lie au bâton avec lequel on la remue. Au-contraire, quand cette cendre, ainſi battue, ne fait point corps, c'eſt une marque que la chaux eſt mauvaiſe. D'autres eſtiment que la plus peſante eſt la meilleure. On la croit encore bonne, quand, en la mouillant, il en ſort une fumée épaiſſe qui s'éleve auſſi-tôt en l'air.

Pour ſe ſervir de la chaux, il eſt néceſſaire de la détremper; mais il ne faut pas l'employer auſſi-tôt, parce que ſes eſprits étant ſéparés par la froideur de l'eau, ſi on la met en œuvre avant qu'ils aient pu ſe reproduire par la fermentation, le mortier ne ſeroit pas tenace : voilà pourquoi la chaux n'eſt jamais ſi bonne que quand on l'a gardée quelque tems après qu'elle eſt délayée. On la détrempe d'abord avec de l'eau ſans y mettre de ſable, prenant garde de ne la point noyer, ni d'y mêler trop peu d'eau; ce dernier défaut la deſſeche trop, & lui fait perdre une partie de ſa force : la chaux étant ainſi détrempée, on la ramaſſe en monceaux, on la couvre d'un peu de ſable, & on la laiſſe ainſi juſqu'à ce que l'on en ait beſoin; pour lors on la détrempe de nouveau avec ſable & eau, le tout mis à doſe raiſonnable. D'autres détrempent la chaux ſi-tôt qu'elle eſt hors du fourneau; ils y mêlent un peu de ſable & d'eau, & en font une maſſe pour garder; & quand ils veulent la mettre en œuvre, ils y ajoutent encore du ſable, & la rebroient à force de bras avec le rabot : ils prétendent que cette méthode vaut mieux que la premiere; mais, ſelon les plus experts en maçonnerie, en voici une meilleure.

Prenez de la chaux lorſqu'elle ſort du fourneau, mettez-la ſur une aire de terre bien propre & bien unie, à la hauteur de deux à trois pieds, de telle longueur & largeur que vous voudrez; enſuite couvrez cette chaux de bon ſable de terre ou de riviere, d'environ un pied ou deux d'épaiſſeur, également par-tout; jettez de l'eau par-deſſus, de maniere que le ſable en ſoit ſi mouillé, que la chaux puiſſe infuſer deſſous ſans ſe brûler : ſi le ſable ſe crevaſſe en quelqu'endroit par la fumée qui s'exhale de la chaux, recouvrez-le auſſi-tôt, pour empêcher que cette vapeur ne ſorte; laiſſez ainſi cette chaux pendant quelque tems, & vous en ſervez après; elle aura fait un corps mou & gras comme un fromage, que vous couperez pour l'employer après l'avoir broyé à l'ordinaire avec bon ſable. Cette chaux amortie de la ſorte, ſe garde dix ans, ſans rien diminuer de ſa vertu, & conſomme beaucoup de ſable, parce qu'elle eſt extrêmement glutineuſe & liante.

Aux ouvrages qui ſe font dans l'eau, il faut employer la chaux toute chaude & ſortant du fourneau, avec cailloux & ſable de riviere, ou ciment fait de tuileaux caſſés, qui eſt encore meilleur; car avec le tems ce mortier ſe conglutine ſi fort avec la maçonnerie, que le tout ne fait plus qu'une maſſe.

La chaux détrempée s'appelle en quelques endroits, chaux *fuſée;* mais la chaux fuſée proprement, eſt celle qui s'eſt évaporée d'elle-même à l'air ſans y mettre de l'eau : ce n'eſt plus qu'une cendre blanche qui n'eſt bonne à aucun ouvrage, parce que tout le feu & les eſprits en ſont diſſipés.

Les Maçons appellent *Laittance*, de la chaux, qui, étant détrempée fort clairement, reſſemble à du lait : on en blanchit des murailles, des plafonds & d'autres choſes, principalement dans les lieux où il n'y a pas de plâtre. Pour faire de bonne *eau de chaux*, mettez une livre de chaux dans une grande terrine, & l'éteignez avec ſept ou huit livres d'eau chaude; puis la chaux ayant trempé ſept ou huit heures, & s'étant raſſiſe au fond, verſez l'eau par inclination, & paſſez-la au tamis fin. Le lait de chaux fait un plus beau blanc, quand la chaux a été éteinte de longue main. Le dernier enduit doit être fait avec du lait de chaux vive, afin que le blanc en ſoit plus poli.

La meſure de la chaux eſt la même que celle du plâtre cuit, dont on parlera ci-après.

Quant au *Sable*, il y en a de ſi bon, qu'on emploie cinq & juſqu'à ſept fois plus de ſable que de chaux : il y en a au-contraire de ſi mauvais, qu'il faut autant de chaux que de ſable. On diſtingue trois ſortes de ſables; celui de mer, celui de riviere & celui de terre, qu'on appelle autrement ſable terrain, ſable de ſablonniere, ou ſable de cave, parce que pour l'avoir, il faut caver dans la terre, où il eſt comme en magaſin.

Celui de mer ſeche difficilement; il ne ſe lie point, & il eſt ſujet à des fueurs ſalines qui font crevaſſer la maçonnerie. Celui de riviere, qui crie en le maniant dans la main, paſſe pour le meilleur de tous, parce qu'il eſt le plus lavé & le plus pur. On

eſtime aſſez celui de terre, lorſqu'il ſonne en le faiſant ſauter dans la main, & qu'il eſt mêlé de gros grains, ſemblables à de petits cailloux, qui compoſent, avec la chaux, un très-bon mortier : les ſables mêlés de terre ne valent rien, & on les défend dans les devis. On voit des ſables de diverſes couleurs ; les uns blancs, jaunes ou verdâtres ; les autres rouges ou noirs : mais la couleur n'y fait rien, pourvu qu'ils ſoient bons. On les connoît pour tels, lorſqu'étant mouillés, l'eau n'en eſt point tachante, & qu'ils ne ſaliſſent point les mains ; ou bien, lorſqu'en les mettant ſur une étoffe, ils ne la ſaliſſent point, & n'y demeurent pas attachés comme de la terre.

Prenez toujours le ſable le plus graveleux, & ne l'employez que quand il eſt ſec ; car l'humidité du ſable affoiblit l'action de la chaux : il faut même, en les mêlant, y mettre le moins d'eau qu'on pourra, & point du tout, ſi on pouvoit le faire corroyer ainſi par les manœuvres.

Le ſable de terre, dont on ſe ſert le plus à Paris, veut être employé aux ouvrages de groſſe maçonnerie auſſi-tôt qu'il eſt ſorti de terre, parce que quand il reſte long-tems à l'air, le ſoleil & la lune l'alterent, la pluie le diſſout & le réduit preſqu'en terre.

Le ſable terrain ne conſomme ordinairement qu'un quart de chaux ; au-lieu qu'il en faut un tiers à celui de riviere ; mais l'ouvrage en eſt bien meilleur.

Un tombereau, qui eſt la meſure du ſable, a deux pieds de haut, deux de large, & quatre & demi de long ; & vingt-quatre tombereaux, médiocrement chargés de ſable ou de terre, font une toiſe cube. Au reſte, pour détremper la chaux & le ſable, & faire de bon mortier, il ne faut ſe ſervir que d'eau de riviere, de puits, de fontaine ou de pluie, parce qu'elles ſont ſubtiles ; au-lieu que celles de mer ou de marais n'y valent rien, & ne lient pas les matériaux, les unes étant trop chargées de ſels, & les autres trop groſſieres.

Ainſi la chaux étant bien délayée, comme on a dit, détrempée avec bon ſable, & bien pêtrie ; ou, comme diſent les ouvriers, bien corroyée avec le rabot à force de bras, & ſans la laiſſer noyer d'eau, comme ils ont coutume de faire pour avoir plutôt fait, le mortier qui en eſt compoſé, lie parfaitement bien les pierres & moilons, & par-là la maçonnerie eſt de longue durée. C'eſt ce qui manque ſouvent à la campagne, parce qu'on ne ſait pas bien choiſir & bien employer les matieres dont on vient de parler : c'eſt auſſi quelquefois la faute du Propriétaire, qui léſine en bâtiſſant ; ſouvent c'eſt celle du Maçon, qui fait un mauvais mortier, ou qui exécute & diſtribue mal ſon ouvrage ; mais plus ſouvent c'eſt la faute de l'Entrepreneur, qui veut gagner ſur les matériaux, ſur les matieres, ſur le tems, ſur la façon, & ſur le ſalaire même des ouvriers qu'il met en œuvre.

Le *Mortier* n'eſt autre choſe que de la chaux détrempée avec du ſable, du ciment ou du pouzzol, qui eſt un ſable particulier au terroir de Pouzzol en Italie, qui s'endurcit même dans l'eau, & pénetre & blanchit les cailloux. Notre mortier ordinaire eſt de chaux & de ſable ; mais quand ce mortier ſeche trop, il n'eſt pas de durée. Il faut auſſi, en l'appliquant, diſcontinuer le travail plus ou moins de tems, ſelon que le mortier eſt plus long-tems à ſécher & à ſe conglutiner, ſuivant la ſaiſon & le pays, afin que l'ouvrage ait le loiſir de s'affermir & de prendre corps avant que d'être ſurchargé : le mortier gras, c'eſt-à-dire, où il y a trop de chaux, ne vaut rien non plus.

Les mortiers, pour être recevables dans les ouvrages du Roi, doivent être *tierces*, c'eſt-à-dire, que ſur deux brouettées de ſable mâle de riviere, on y doit mettre une brouettée de chaux éteinte de deux jours dans un baſſin ; ſinon l'ouvrage ſe tourmente, ſe fend & ſe déjette en peu de jours.

On fait auſſi du mortier avec de la terre au-lieu de ſable, comme nous le dirons à l'article ſuivant.

Le *Badigeon* eſt un mortier qui ſe fait de recoupes de pierres de taille, dont on enduit & on colore le plâtre des murailles, pour le faire reſſembler à des pierres de taille. On croit ſouvent que des chaînes, des murailles, des tableaux, des croiſées ſont faites de pierres, & ce n'eſt qu'un enduit de plâtre coloré avec du badigeon. Les Maçons enferment les enduits de mortier par des naiſſances badigeonnes. Les Sculpteurs en pierre ont auſſi leur badigeon, qui eſt du plâtre mêlé avec de la même pierre dont leur figure eſt faite, que l'on met en poudre & que l'on détrempe pour remplir les trous des figures, en réparer les défauts, & les faire paroître de même couleur.

Les Menuiſiers ont auſſi leur badigeon, qu'ils ſont de ſcieure de bois détrempée avec de la colle-forte, pour remplir les gerſures & autres défauts du bois. Elle ſert de même aux Sculpteurs en bois.

Ainſi le badigeon ſert pour parer des endroits bruts que le Propriétaire voudra cacher ou embellir : il ſert auſſi quelquefois à tromper ceux qui prennent la couleur pour la réalité.

De la Terre.

Il eſt aſſez ordinaire à la campagne de ſe ſervir de terre glaiſe ou forte au-lieu de ſable, pour faire du mortier avec de la chaux ou ſans chaux : le premier peut s'employer pour des murs de clôtures & qui n'ont point de charge, pourvu que la chaux qu'on y mêle, ait été bien amortie & bien détrempée. Cet ouvrage dure aſſez pour qu'un homme en puiſſe jouir : ſouvent auſſi manque-t-il lorſqu'on y penſe le moins. Pour la terre ſeule, c'eſt un très-mauvais mortier, parce qu'il n'a point de liaiſon ; & on ne doit point s'étonner ſi dans les villages on voit tant de maiſons tomber en ruine en peu de tems : en cela quelques-uns courent à l'épargne lorſqu'ils pourroient mieux faire, & ils ſe trompent eux-mêmes : il n'y a d'excuſable que ceux qui ne ſont pas dans un état ou dans un pays où l'on puiſſe mieux faire.

Souvent auſſi la terre ſert à faire des murs de bauge, ſoit de pierrailles ou de ſimple torchis, comme je le dirai dans l'article troiſieme de ce Chapitre.

La terre ſert à bâtir, principalement en ce qu'on en fait la tuile, la brique, le carreau & le ciment.

De la Tuile, de la Brique, du Carreau & du Ciment.

On les fait de terre *glaiſe*, qui eſt une terre maſtive, qui, de ſimple terre qu'elle étoit, a été changée par les pluies en un corps lié & viſqueux, rempli de ſels vitrioliques & ſulfureux : cela eſt ſi vrai, que ſi on pulvériſe de la glaiſe après qu'elle aura été long-tems expoſée à l'air, en mettant cette poudre dans l'eau vous aurez un très-beau vitriol ; & ce ſont ces ſels qui rendent la glaiſe & tout ce qui en eſt compoſé ſi tenace & ſi cauſtique, ſur-tout quand ils ſont recueillis par les eſprits ignés de la chaux, & qu'ils s'entrepénetrent.

La Tuile eſt une terre glaiſe pêtrie, ſéchée à l'air, & cuite au fourneau. On connoît la bonté de la tuile, lorſqu'étant frappée en l'air elle ſonne bien, & que la couleur eſt d'un rouge foncé ; au-lieu que quand ce rouge eſt jaunâtre, c'eſt une marque que la tuile n'eſt pas bien cuite, & elle n'eſt pas de durée : c'eſt à quoi on doit prendre garde. La tuile vieille cuite eſt la meilleure pour le ſervice.

Il y a des pays où l'on fait des tuiles plombées & verniſſées qui durent pluſieurs ſiecles. Il y a des tuiles plates : il y en a de quarrées avec un crochet ; & il y en a des gironnées plus étroites par haut que par bas, mais elles ſont moins d'uſage que les autres. On fait des tuiles de différentes grandeurs. Les unes ſont appellées tuiles du grand moule, & ont treize pouces de long, huit de large, & quatre pouces trois lignes de *pureau*, terme de Couvreur qui ſignifie la partie de la tuile qui reſte découverte quand la tuile eſt miſe en œuvre : le millier de tuiles du grand moule fait ſept toiſes de couverture. La grandeur des tuiles du petit moule n'eſt pas réglée ; elle eſt ordinairement de neuf à dix pouces de long, ſix de large, & trois pouces & demi de pureau. La tuile du moule bâtard tient le milieu des deux autres, & n'eſt plus d'uſage. Les tuiles rondes, ſoit à la maniere de Guienne, qui ſont en forme de gouttiere ou demi-rond, ſoit à la façon de Flandre, où elles ſont en S de deux pieces, demandent un comble extrêmement plat, à la différence de nos tuiles quarrées & plates.

Plus la matiere dont on couvre le toît eſt peſante, plus le toît doit être abaiſſé & la charpente forte. On donne de hauteur à la couverture de tuiles les deux tiers ou les trois quarts, tout-au-plus, de ſa largeur, & on met les chevrons à deux pieds ou à ſeize pouces au plus l'un de l'autre.

La Brique eſt auſſi une terre glaiſe ou du moins ferme, cuite au four ou au ſoleil, & façonnée à-peu-près comme la tuile. On bâtit de briques dans les endroits où il n'y a point de carriere de pierre. Cet uſage étoit connu dès le tems du déluge : & les édi-

fices les plus durables que les Empereurs Romains ont conſtruits, étoient de briques. On les taille par carreaux longs d'environ huit pouces, larges de quatre, & épais d'environ douze à quatorze lignes. Il y a pourtant deux ſortes de briques; la brique entiere, & la demi-brique, qu'on appelle autrement *brique de Chantignolle* ou d'échantillon. Elles ont toutes deux la même longueur & la même largeur; mais la brique entiere eſt deux fois plus épaiſſe que l'autre. On emploie la brique entiere pour faire des paremens aux murs de cloiſon. La demi-brique ſert à paver, & à élever des tuyaux de cheminée.

Il faut choiſir la brique comme la tuile, c'eſt-à-dire, ſonnante, colorée & bien cuite, afin qu'elle dure long-tems.

Il y a des endroits où l'on ne ſe ſert, pour les ouvrages légers, que de briques crûes, c'eſt-à-dire, ſéchées ſeulement à l'air & au ſoleil, ſans avoir paſſé par le feu; mais elles ne réſiſtent pas à l'eau ni au poids.

A l'égard *du Carreau*, comme ce n'eſt que de la terre cuite dont on ſe ſert pour paver, on doit y faire, pour le choix, la même attention que pour les briques. Il y a de grands & de petits carreaux; il y en a de quarrés & d'octogones: c'eſt au goût de celui qui fait bâtir, qu'on doit s'en rapporter pour la figure. Le grand, qui eſt tout quarré, a ſept pouces, & ſert à paver les cuiſines, les âtres, &c. le moyen a ſix pouces de diametre, & le petit quatre: les deux derniers ſont auſſi ordinairement quarrés & à ſix pans: on peut les mêler de parquets verts, avec des bandes: les grands ſe mettent ſur des voûtes; les moyens aux étages d'en bas; & les petits aux étages ſuperieurs, parce qu'ils chargent moins le bâtiment, & que les petits carreaux ſont les plus beaux. On ſe ſert auſſi quelquefois de plâtre au-lieu de carreaux dans les étages ſupérieurs, & de briques pour paver les lieux bas.

On connoît la bonté de la brique & du carreau, comme la tuile, quand ils ſont d'un rouge foncé, & qu'étant frappés en l'air, ils rendent un ſon clair; on juge par-là s'ils ſont bien cuits, bien conditionnés, & s'ils ne ſont point caſſés. Il en eſt de même des grands carreaux de poterie verniſſés, qui ſont communs en certaines Provinces. Et d'autres où le plâtre & l'ardoiſe abondent, on les emploie auſſi au-lieu de carreaux, & on y trace des compartimens. On ſe ſert encore, pour les grands appartemens à rez-de-chauſſée, de pierres de Boulogne blanches & bleues, &c.

Le *Ciment* des Maçons eſt de la tuile ou de la brique concaſſée & réduite en poudre groſſiere, mêlée avec de la chaux éteinte. Il eſt excellent ſur-tout pour les ouvrages de maçonnerie, qui ſe font dans l'eau; & il n'eſt pas ſurprenant qu'il réſiſte à cet élément, puiſqu'ayant la glaiſe pour origine, il en retient la tenacité, quand il eſt employé comme il faut. Le ciment de tuile eſt plus eſtimé que celui de brique; il faut qu'il ſoit bien battu: on le détrempe avec de la chaux, à l'aide du rabot; & plus il eſt remué, meilleur il eſt. Il entre dans une toiſe un ſeptier de ciment & un minot ou trois boiſſeaux de chaux.

En Turquie, ils font juſqu'à de grandes cuves à vin avec du ciment détrempé d'huile; ce qui les fait paroître comme un marbe rougeâtre.

Le *Ciment* des Fontainiers, qu'on appelle quelquefois ciment éternel, eſt fait de brique, de charbon de terre, d'écailles de fer ou mache-fer, & de chaux vive, bien broyés enſemble, & corroyés dans de l'eau. Ils en font auſſi un autre, qui n'eſt que de la poix noire, mêlée avec des cendres tamiſées. Les Lunettiers s'en ſervent auſſi.

On appelle *Ciment* des Verriers-Faïanciers, une compoſition de chaux vive, de farine de ſeigle, de blanc d'œuf & d'eau ſalée, dont ils ſe ſervent pour rejoindre les pieces du verre, de la faïance & de la porcelaine fine: on peut l'employer pour tous autres ouvrages de terre. Ils ont encore un autre ciment propre aux mêmes uſages, qui eſt fait de chaux vive pulvériſée, de deux fois autant de brique paſſée au tamis, détrempées avec de l'huile de noix.

Du Pavé.

Le pavé de pierre de grès, duquel ſeul on ſe ſert à Paris, eſt de deux ſortes: l'un eſt le gros, qu'on connoît ſous le nom de pavé de rue; il a ſept pouces en quarré, & s'emploie avec ſable ſeulement dans les paſſages publics: l'autre eſt le pavé d'échantillon, qui eſt de différentes grandeurs: le plus grand eſt celui qui eſt de gros pavés fendus en deux; il ſert à paver les cours, & s'emploie à chaux & à ſable; on s'en

ſert auſſi pour paver ſur des caves à *bain de mortier*, c'eſt-à-dire, avec force mortier ; on ne pave point autrement ſur les caves : le petit, qui a quatre ou cinq pouces en quarré, & qui eſt taillé d'échantillon, s'aſſeoit à chaux & à ciment ; on ne s'en ſert qu'aux belles cours & aux cuiſines, ſur-tout ſur les caves, & on y mêle du pavé noir pour ornement : plus il eſt menu, plus il eſt beau ; mais il n'eſt pas ſi ferme, & coûte un peu plus que l'autre.

Le pavé nommé *Rabot*, qui eſt toujours moins cher de la moitié que celui de grès, ſe fait de pierre de liais & autres pierres dures : on l'emploie à chaux & à ſable, aux endroits où l'on ne veut point faire de dépenſe, ſur-tout quand il n'y paſſe pas de carroſſe ou charrois.

Ainſi, pour paver les endroits où paſſent de groſſes voitures, on ſe ſervira du gros pavé ; de celui d'échantillon pour les cours, & du petit ou menu pour les cuiſines : on les pave auſſi de briques, ou de cailloux taillés au marteau ſur une face, & équarris en queue. Au ſurplus, comme chaque Province a ſes carrieres de pierres & ſes carreaux de terre cuite, on ſe ſervira de ce qui ſera le plus convenable & le plus à portée. On aura attention de donner au pavé des cours au moins un pouce de pente par toiſe pour l'écoulement des eaux.

De l'Ardoiſe.

L'ardoiſe eſt une pierre bleue, brune ou rouſſe-noire, tendre & foſſile au ſortir de la carriere, & qu'on coupe en feuilles déliées pour en faire des couvertures. Celle qui eſt d'un roux-noir eſt la plus eſtimée. Il y en a de onze pouces de longueur ſur ſix ou ſept pouces de largeur, & deux lignes d'épaiſſeur ; on l'appelle la quarrée forte. On en fabrique d'un autre échantillon, qu'on nomme la quarrée fine ; elle a douze à treize pouces de largeur, & une ligne d'épaiſſeur. Le millier fait quatre toiſes de couverture, en lui donnant trois pouces & demi de pureau : quand on ſait bien la ménager, elle peut faire quatre toiſes & demie.

L'ardoiſe de Mezieres s'écaille plutôt, & n'eſt pas ſi bonne ni ſi belle que celle d'Angers, ſur-tout celle qu'on appelle rouſſe-noire du grand échantillon ; il y en a de trois ſortes, la fine, la forte & la carlée forte. Les perrieres d'Anjou, principalement celles de Trelaze, des Ayraux & de Villechien, fourniſſent preſque tout le Royaume & les Pays Etrangers.

L'ardoiſe étant plus légere que la tuile, on fait ordinairement le toît d'ardoiſe auſſi haut que large.

Du Bardeau ou Aiſſantes.

Le bardeau n'eſt que des petits ais, qu'on emploie au-lieu de tuile, pour couvrir les maiſons : on les fait ſouvent de douves ou d'autres ais qui ſoient auſſi minces : on les appelle autrement *Aiſſis* ou *Aiſſantes*. Cette couverture ne charge point une charpente ; c'eſt pourquoi on en couvre volontiers les angars, & quelquefois auſſi les maiſons, principalement dans les lieux où la tuile eſt rare, & le bois commun. Il faut prendre garde que le bardeau ſoit ſans aubier ; autrement il pourrit en peu de tems : au reſte, étant plus léger que la tuile, on fait la charpente de la couverture moins forte. Il ne faut pas épargner les clous aux couvertures de bardeau, non plus qu'à celles d'ardoiſe, & le peindre à l'huile, pour le conſerver contre la chaleur & les pluies.

Du Roſeau, du Chaume & du Gluis.

Pour couvrir les toîts, on ſe ſert encore de roſeau, de chaume ou du gluis, qui eſt la paille de ſeigle non battue au fléau ; mais en faiſceau ſeulement, pour en ôter le grain ; car ſi cette paille étoit broyée, elle ne ſeroit d'aucun uſage en couverture ni autrement : on doit prendre garde qu'elle ne ſoit point rongée des rats, & que le Couvreur, pour la bien lier, n'épargne pas ſes bras ni les liens.

Pour couvrir de chaume ou de gluis, après que les faîtes & ſoufaîtes ſont poſés, on y attache avec de gros oziers ou des baguetes de coudrier & autres menus bois, des grandes perches de chêne à trois pieds l'une de l'autre, qui ſervent des chevrons ; le

Couvreur les lie avec d'autres plus petites, qu'il met en travers; & ſur le tout, il applique le chaume ou la grande paille avec de bons liens ſemblables aux premiers : plus ces liens ſont ſerrés & le chaume preſſé & diſtribué également par-tout, plus la couverture eſt de durée.

La couverture de roſeau dure quarante à cinquante ans : celle de gluis dure plus que celle de chaume. On couvre auſſi avec les grands joncs & avec les herbes groſſieres, qui croiſſent dans les marécages : plus il y a de joncs & de roſeaux, meilleures elles ſont. On les coupe au printems à la faux ou à la faucille, ſelon leur force & leur épaiſſeur; car il eſt beſoin qu'elles aient du corps & de la conſiſtance : on les fait faner au ſoleil pendant quatre ou cinq jours, & on les met en bottes qu'on garde au ſec : il ne faut pas qu'elles ſoient mouillées pendant le fanage; autrement elles pourriſſent : c'eſt pourquoi il n'en faut couper qu'autant qu'il y a apparence de beau tems pour pluſieurs jours.

Dans le Pérou, le long de la mer du Sud vers Lima, & autres endroits où il ne pleut preſque jamais, ils ne couvrent leurs maiſons que de chaume; mais ils en font pluſieurs couches l'une ſur l'autre, & mettent entre-deux la hauteur de trois doigts de terre coupée menue & pétrie avec le chaume : ils y emploient auſſi de la paille. Dans d'autres endroits, ils couvrent avec des branches de palmier, des genêts, &c.

De la Latte, de la Contre-Latte & du Clou.

La bonne latte à tuile doit être faite de bois de fente de chêne & ſans aubier; elle ſe nomme latte quarrée, & ſe vend à la botte, qui en contient cinquante : chaque latte a quatre pieds de longueur, un pouce trois quarts ou deux pouces de large, & deux à trois lignes d'épaiſſeur. Il faut vingt-huit ou trente lattes à chaque toiſe de couverture pour la tuile du grand moule, ayant quatre pouces de pureau : pour la tuile du petit moule, à laquelle on ne donne que trois pouces d'échantillon ou pureau, il en faut trente-ſix pour toiſe.

Pour employer un millier de tuile du petit moule, il faut un cent & demi de lattes : quand c'eſt du grand moule, il y en entre moins, parce qu'il ne faut pas latter ſi près qu'à l'autre tuile : chaque latte demande cinq clous pour le moins.

Il faut bien cent quarante clous pour latter une toiſe quarrée ſur des chevrons qui ſeront eſpacés de trois à la latte; & pour latter ſur un comble, dont les chevrons ſeront eſpacés de quatre à la latte, il faut environ cent quatre-vingt clous.

La latte à ardoiſe s'appelle latte *rolice*; elle doit être de bois de chêne, & avoir la même longueur que la latte quarrée, quatre à cinq pouces de large, & trois lignes d'épaiſſeur : elle ſe débite auſſi à la botte; mais la botte n'en contient que vingt-cinq. Quand on l'emploie, il faut que les lattes ſe touchent preſque l'une à l'autre, parce que la latte à ardoiſe eſt bien plus large que celle à tuile; la botte peut faire à-peu-près une toiſe & demie de couverture : chaque latte eſt attachée par quinze clous, quand elle eſt large; & quand elle eſt étroite, dix ſuffiſent : on y attache l'ardoiſe avec deux ou trois clous. On ſe ſert de latte de tilleul pour couvrir en chaume.

La contre-latte eſt une latte large de quatre à cinq pouces, & épaiſſe d'un demi, que le Couvreur met de haut en bas entre les chevrons, pour entretenir les lattes. C'eſt un bois de fente de ſciage, qui ſe débite à la toiſe : il en faut trois toiſes à chaque toiſe de couverture, quand il n'y a que trois chevrons à la latte; & quand il y en a quatre, on ne s'en ſert point, la latte même ſervant de contre-latte. La contre-latte à ardoiſe eſt de ſciage, & ſemblable à celle de la tuile. On appelle *latte jointive*, celle qu'on met ſur des pans de charpente, pour ſoutenir un enduit de plâtre.

La chan-latte eſt une piece de bois qu'on attache vers le bout des chevrons, en dehors du mur, pour ſoutenir & élever les derniers rangs de tuile, afin qu'ils rejettent l'eau au-delà du mur, & qu'elle ne le gâte point.

Latter à claire-voie, c'eſt mettre des lattes ſur un pan de bois pour retenir les plâtras des panneaux & les recouvrir de plâtre. Latter à lattes jointives, c'eſt cloner des lattes ſi près les unes des autres, qu'elles ſe touchent, ce qu'on appelle *Lattis*, pour lambriſſer les cloiſons, plafonds, ceintres, &c. Un mur de charpente, qu'on a latté & enduit, eſt eſtimé les trois quarts d'un mur de maçonnerie : quand il eſt contre-latté, il vaut autant que le mur entier.

Du Verre.

Le verre de France eſt plus beau, plus fin & meilleur que celui de Lorraine, ſur-tout quand il eſt choiſi bien droit & éloigné du boſſage du plat. Il vaut ſix, ſept & huit ſols le pied; & le panier qui contient vingt-quatre plats, vaut environ vingt livres. Quoique le verre fin ſoit d'une matiere différente du verre moyen, cependant il s'en trouve du moyen parmi, qui eſt verdâtre, & qui par conſéquent n'eſt pas ſi blanc ni ſi clair; il doit coûter moins. Il s'en trouve auſſi de rebut, qui eſt celui où tiennent les boudines ou boſſages: on ne s'en ſert que pour les endroits de peu de conſéquence.

L'uſage actuellement eſt de faire des croiſées à carreaux de différentes grandeurs, qu'on attache avec des pointes de fer, & qu'on entoure de maſtic ou de papiers: on les entouroit autrefois de plomb, mais ils n'étoient pas ſi clos qu'avec le maſtic.

On ſe ſervoit autrefois de croiſées à panneaux à compartimens de différentes façons, arrêtés par des targettes de fer; mais préſentement on n'emploie les panneaux que pour les Egliſes, & les étages élevés des maiſons de peu de valeur.

Les Vitriers appellent le verre *caſſilleux*, lorſqu'il ſe caſſe en pluſieurs morceaux, en y appliquant le diamant pour le couper.

Du Plomb.

Le plomb eſt un métal peſant, luiſant, noirâtre, ſans reſſort, & qu'on peut étendre aiſément par le moyen du marteau ou autrement.

Il y a des mines de ce métal en France & en Angleterre, d'où on le tire en forme de pierre, qui ſe nomme mine de plomb. Il eſt facile de la mettre en pouſſiere; mais pour la faire fondre, cela n'eſt pas ſi aiſé; car avant que de la jetter dans des fourneaux faits exprès, & où il y a à chacun un canal dont le plomb découle, il faut la briſer par morceaux. Lorſque le plomb eſt fondu, on le verſe dans des moules, & on l'en retire en forme de lingots qu'on appelle ſaumons. Ces ſaumons ſe vendent aux Plombiers, qui, après les avoir fait fondre, coulent ce plomb fondu ſur le ſable de terre bien égal & bien uni, d'où ils le retirent en forme de tables, & l'emploient enſuite à leurs différens ouvrages.

Dans les bâtimens, le plomb ſert à faire les faîtages, les noues & noquets, les chaîneaux, bavettes de chaîneaux & les gouttieres, les deſcentes & cuvettes, les lucarnes de demoiſelles & œils de bœuf, les réſervoirs, baſſins & tuyaux, les terraſſes, les vaſes ou autres ornemens; & ſuivant les ouvrages auxquels on les deſtine, on lui donne différentes épaiſſeurs.

Quand on a du vieux plomb, on en donne ordinairement trois livres pour deux de neuf, & quelquefois deux pour une.

Plomb laminé. Il y a environ vingt-cinq ans qu'il nous eſt venu d'Angleterre une nouvelle invention, qui eſt le laminoire pour le plomb. Comme depuis l'établiſſement de ces laminoirs à Paris, on a reconnu la ſupériorité du plomb laminé ſur celui en fuſion des Plombiers, le débit en augmente de jour en jour conſidérablement. On ſe ſert de ce plomb pour les bâtimens du Roi, pour les hôpitaux & autres édifices publics.

Le prix du plomb laminé eſt de ſix ſols la livre, de toutes ſortes d'épaiſſeurs en uſage dans les bâtimens, depuis une livre & au-deſſus.

Il ſeroit à ſouhaiter qu'il y eût de ces laminoirs dans toutes les principales Villes de ce Royaume, comme il y en a en Angleterre; le public y gagneroit; car tous ceux qui ſe ſervent de plomb laminé, épargnent un tiers de matiere, & quelquefois moitié dans certains ouvrages: ce qui ſuit le prouvera.

Commençons par faire connoître le poids du plomb laminé au pied quarré, ſuivant les différentes épaiſſeurs.

Le pied quarré d'une ligne d'épaiſſeur, peſe cinq livres & demie; celui d'une ligne & un quart, ſix livres quatorze onces; celui d'une ligne & demie, huit livres & un quart; celui d'une ligne trois quarts, neuf livres dix onces; celui de deux lignes, onze livres; & les autres épaiſſeurs au-deſſus, à proportion.

Au moyen de la reconnoiſſance de ce poids, les devis de plomberie, en ſe ſervant de plomb laminé, ſont certains, parce qu'on eſt en état, par un calcul, de connoître au

juſte la dépenſe d'un ouvrage qu'on ſe propoſe, & par le toiſé, de ſavoir ce qui y entre de matiere; ce qui n'eſt pas poſſible avec le plomb fondu, à cauſe de ſa grande inégalité d'épaiſſeur.

Les tables laminées ont quatre pieds huit pouces de large, juſqu'à trente pieds de long & au-deſſus.

Faiſons à préſent la comparaiſon de la dépenſe du plomb laminé, avec celui pris chez les Plombiers.

Le plomb laminé de deux lignes d'épaiſſeur, propre aux réſervoirs, baſſins & terraſſes, peſe onze livres le pied quarré; à raiſon de 6 ſols la livre, cela fait, 3 livres 6 ſols; ajoutez 6 deniers par livre pour la poſe du Maître Plombier, c'eſt 6 ſols 6 deniers: ces deux ſommes enſemble font 3 livres 11 ſols 6 deniers.

Le plomb en fuſion, propre à ces uſages, peſe le pied quarré, quinze, vingt & vingt-quatre livres, & coûte 6 ſols & 6 deniers, attendu qu'il eſt forgé pour empêcher la filtration de l'eau: en ſuppoſant qu'il ne peſe que dix-huit livres, c'eſt 5 livres 17 ſols.

Par conſéquent l'épargne par pied de plomb pour le Particulier, eſt 2 livres 5 ſols 6 deniers.

Le plomb laminé d'une ligne & demie d'épaiſſeur, propre pour chaîneaux, noues & gouttieres, peſe huit livres & un quart le pied quarré; à 6 ſols la livre, cela fait 2 livres 9 ſols 6 deniers: ajouter 6 deniers par livre pour la poſe du Maître Plombier, c'eſt 4 ſols un denier: ces deux ſommes enſemble font 2 livres 13 ſols 7 deniers.

Le plomb en fuſion, propre à ces uſages, peſe treize à quatorze livres le pied quarré, en le ſuppoſant de treize livres, à 6 ſols la livre, c'eſt 3 livres 18 ſols.

Par conſéquent l'épargne par pied de plomb pour le Particulier, eſt une livre 4 ſols 5 deniers.

Le plomb laminé d'une ligne d'épaiſſeur, propre pour les faîtages, noquets, bavettes de chaîneaux, & à couvrir les lucarnes & clochers, peſe le pied quarré cinq livres & demie; à 6 ſols la livre, cela fait une livre 13 ſols: ajouter 6 deniers par livre pour la poſe du Maître Plombier, c'eſt 2 ſols 9 deniers: ces deux ſommes enſemble font 1 livre 15 ſols 9 deniers.

Le plomb en fuſion, propre à ces uſages, peſe neuf à dix livres le pied quarré: en le ſuppoſant de neuf livres, à 6 ſols la livre, c'eſt 2 livres 14 ſols.

Par conſéquent l'épargne par pied de plomb pour le Particulier, eſt de 18 ſols 3 deniers.

On doit ajouter encore ici l'économie qui ſe trouve ſur la dépenſe ordinaire des ſoudures, les tables de plomb laminé ayant une fois plus de longueur & de largeur que celles des plombiers; ce qui fait épargne de plus de moitié de la ſoudure; enſorte que l'épargne, tant ſur le plomb que ſur la ſoudure, va environ à la moitié de la dépenſe ſur les ouvrages de plomberie, en ſe ſervant de plomb laminé. N'eſt-ce pas un grand avantage pour ceux qui bâtiſſent?

On trouve ſur le champ, à cette Manufacture, du plomb de toutes épaiſſeurs, longueurs & largeurs, même d'une épaiſſeur au-deſſous d'une ligne, propre aux ouvrages légers, ornemens à garnir des caiſſes, boëtes & autres ouvrages.

On y reprend le vieux plomb provenant des démolitions, non dégraiſſé de ſes ſoudures, en échange de plomb laminé, poids pour poids, le déchet ordinaire déduit, en payant en argent un ſol par chaque livre d'échange.

Les retailles ou rognures de plomb laminé, provenantes de tables livrées entieres, y ſont repriſes à 5 ſols 6 deniers la livre, ſans déchet.

Du Fer & des Ferrures.

Il faut préférer le gros fer pour les bâtimens. On s'y ſert d'ancres, de tirans, harpons, bandes de tremis, étriers, équerres, boulons, corbeaux, chevilles, dents-de-loups, crochets, fantons pour les cheminées, &c. Toutes ces ferrures doivent être d'un bon fer & bien travaillé.

Le fer qui nous vient de Suede, d'Allemagne & d'Eſpagne eſt excellent pour les ouvrages polis & délicats, & non pour les bâtimens; celui de Champagne & de Normandie eſt caſſant, ſur-tout celui de Saint-Dizier, qui a le grain plus gros; celui de Nivernois eſt

doux

doux & propre à faire des armes ; celui de Bourgogne l'eſt moins ; celui de la Roche eſt doux & fin ; celui de Senonches doux & pliant, & celui de Vibray au Mans eſt plus ferme : l'acier n'eſt autre choſe qu'un fer affiné.

On connoît ſi le fer eſt bon, doux & pliant, quand la barre a de petites veines noires en long, quand elle plie ſous le marteau, & qu'elle n'a point de *gerſures* ; ce ſont des fentes ou des découpures, qui marquent que le fer eſt chaud & difficile à forger : quand on le caſſe, les noirceurs dans la fente ſont une autre marque de bonté. Celui qui eſt gris, noirâtre & tirant ſur le blanc dans l'endroit où il eſt rompu, eſt le plus rude ; il entre dans les bâtimens, & ſert aux gros ouvrages, comme ceux des Tailleurs, Maréchaux & autres : ils le connoiſſent en le forgeant, mais ils ne vous diſent pas s'il eſt doux ou ferme ſous le marteau : à froid, le doux caſſe, & le ferme plie.

On appelle *Fer de Carillon*, le petit fer qui n'a que huit ou neuf lignes en quarré ; fer *Rouverain*, celui qui ſe caſſe à chaud, & qu'on a de la peine à forger : on dit que le fer ſe *greſille*, lorſqu'en le chauffant il devient comme par petits grumaux.

Le fer eſt quelquefois dangereux lorſqu'il eſt mis dans la maçonnerie, & dans les pierres de taille ; car il ſe rouille, & en ſe rouillant il s'enfle, fait caſſer les pierres & rompre les murailles : c'eſt pourquoi les anciens ſe ſervoient de crampons de cuivre pour lier les pierres enſemble dans les grands édifices. Cependant, parce qu'on ne peut pas ſe paſſer d'employer du fer, il faut le bien étamer pour le garantir de la rouille, ou le peindre de pluſieurs couches.

Pour garantir de la rouille les ouvrages de fer ou d'acier, prenez huit livres de panne de porc, ôtez-en les peaux & tout ce qu'il peut y avoir de chair ; coupez-les minces & faites-les fondre ſur le feu avec trois ou quatre cueillerées dans un pot neuf vernifſé ; paſſez par un linge cette graiſſe fondue, & remettez-la enſuite dans le même pot ſur un petit feu, avec quatre onces de camphre écraſé en miettes ; laiſſez bouillir le tout doucement, juſqu'à ce que le camphre ſoit entiérement diſſous : alors ôtez de deſſus le feu cette compoſition ; & tandis qu'elle eſt chaude, mêlez-y autant de plumbago qu'il en faut pour lui donner une couleur de fer. Le plumbago eſt la matiere dont on fait les crayons couleur de fer. Il faut ſe ſervir de cette graiſſe au-lieu d'huile, pour en frotter le fer ou l'acier : il doit être chaud à le pouvoir tenir à peine dans les mains ; & quand il eſt refroidi, il faut le bien eſſuyer avec un linge.

De la Natte.

La *Natte* la plus menue de brin eſt la meilleure ; elle eſt auſſi plus chere, parce que le brin de paille étant plus menu, il y en entre davantage. La toiſe de la natte de paille fine vaut depuis vingt ſols juſqu'à quarante ; mais on ne s'en ſert plus guere à préſent, à cauſe de la vermine qu'elle engendre, & du danger du feu, d'autant plus que les chambres & les cabinets étant maintenant plus couverts qu'ils n'étoient autrefois, il ne s'y conſerve plus tant d'humidité que dans les chambres des vieux bâtimens où tout pourriſſoit, & où il falloit ſe ſervir de nattes pour tenir les lieux ſecs, & conſerver les tapiſſeries & les meubles. Cependant on ne laiſſe pas de ſe ſervir encore aſſez ſouvent de natte à la campagne, pour ces uſages-là ou pour d'autres.

On en met ſur les *Bars*, qui ſont les fortes civieres qui ſervent à porter les pierres & autres matériaux ; & alors on dit qu'un bar *eſt armé de ſes torches de natte* : c'eſt afin que les pierres ne s'écornent point.

On fait auſſi de la natte avec des joncs & avec des ſions de genêt : on bat ces brins, après les avoir un peu macérés dans l'eau, pour les rendre plus flexibles & lians ; on les tortille & cordonne, & on coud les différens cordons les uns près des autres avec de la petite ficelle, quand on ne veut pas en faire un tiſſu tout d'une piece.

Du prix courant de quelques Matériaux & Ouvrages.

Le *Pavé de cour* à chaux & ciment, à tout fournir par l'ouvrier, vaut ſept livres la toiſe.

Le *Pavé commun* à chaux & ſable, coûte cent dix ſols la toiſe ; & celui qui ſe fait à chaux & ciment, vaut quarante à cinquante ſols plus que l'autre par toiſe.

L'on donne d'ordinaire pour aſſeoir le gros *Pavé*, à ne fournir que de peine, vingt-cinq ſols de la toiſe.

Du *petit Pavé* fendu du gros en trois ou quatre, l'on en donne auſſi, à tout fournir pour le Bourgeois, chaux, ſable ou ciment, vingt ſols de la toiſe.

Pour le *Pavé de pierre*, à ne fournir que de peine & prendre la terre ou ſable aux environs, l'on donne par toiſe vingt ſols.

La *Pierre*, à la tirer, vaut huit à dix livres la toiſe.

Le *Ciment* coûte trente-ſix ſols le ſeptier, porté ſur le lieu. Quand on le va quérir, le ſeptier coûte trente ſols. Les ſacs de ciment contiennent d'ordinaire trois boiſſeaux, & il y a quatre ſacs au ſeptier. En ouvrage, pour un ſeptier de ciment, il faut un minot de chaux : cela fait une toiſe d'ouvrage.

Le *Plâtre* coûte depuis ſept livres dix ſols juſqu'à neuf livres le muid : on le vend aux environs de Paris juſqu'à dix à onze livres rendu ſur le lieu. Le ſac de plâtre doit tenir deux boiſſeaux. On compte ordinairement le plâtre à la voie, qui fait douze ſacs, & trois voies font le muid, qui eſt de trente-ſix ſacs. Le muid de plâtre fait ordinairement trois toiſes d'ouvrage d'un mur qui aura quinze à ſeize pouces d'épaiſſeur, qui eſt l'épaiſſeur ordinaire qu'on donne aux bâtimens communs à Paris.

Le muid de *Chaux* vaut aux environs de Paris trente à trente-trois livres rendu à une ou deux lieues d'où on le prend.

Le *Sable terrain* paſſe pour le meilleur quand il n'y a point de terre mêlée, & il ne lui faut qu'un quart de chaux ; au-lieu qu'il en faut un tiers *à celui de riviere*. Le ſable ſe vend d'ordinaire au tombereau, qui vaut, ſuivant qu'il le faut charier près ou loin, depuis douze juſqu'à ſeize ſols. Il faut environ vingt-quatre tombereaux médiocrement chargés de ſable ou de terre, pour contenir une toiſe cube.

Le *petit Carreau* à ſix pans, vaut trois à quatre livres la toiſe, à tout fournir par l'ouvrier. Il y en a qui vaut juſqu'à ſix livres la toiſe.

Le millier de *Tuiles* vaut, aux environs de Paris, quinze à ſeize livres : il fait environ trois toiſes de couverture neuve.

La tuile miſe en œuvre, en fourniſſant par le Couvreur, tuile, plâtre, clou & latte, vaut depuis ſix juſqu'à huit livres la toiſe quarrée. On donne pour toiſe de couverture de tuile à neuf, pour la peine de l'ouvrier ſeulement, depuis quatorze juſqu'à vingt ſols. On donne pour toiſe de recherche de couverture de tuile, pour peine ſeulement, depuis ſix juſqu'à douze ſols ; & en fourniſſant tout par l'ouvrier, depuis ſeize juſqu'à vingt ſols. On donne pour toiſe de remaniment à bout, en fourniſſant tout par l'ouvrier, depuis quarante-cinq juſqu'à cinquante ſols.

La bonne *Latte*, ſans aubier, coûte depuis douze juſqu'à quatorze ſols la botte : il y en a cinquante à la botte pour la tuile ; car la botte de lattes volices n'en a que vingt-cinq.

Le *Clou à latte* vaut depuis dix ſols juſqu'à ſeize ſols la livre ou le millier.

La *Brique* vaut à Bric-Comte-Robert, dix livres le millier : elle vaut juſqu'à quinze & ſeize livres ailleurs.

L'*Ardoiſe* vaut neuf livres la toiſe quarrée, en fourniſſant par le Couvreur, lattes, contre-lattes & clous.

Les panneaux de *Verre* mis & poſés en place, valent ſept ſols le pied, de douze pouces ſur douze pouces. Le verre vaut auſſi ſept ſols le pied quarré. Le verre blanc vaut quinze ſols le pied quarré.

La *Verge de fer* coûte dix-huit deniers le pied courant.

La *Peinture* jaune, blanche, griſe, ou couleur de bois à l'huile, vaut neuf livres la travée, qui eſt compoſée de ſix toiſes quarrées, en toiſant le joug des ſolives. Le blanc de céruſe à l'huile vaut dix livres la travée ; & la peinture à détrempe, cinquante ſols la travée.

La livre de *Fer* mis en œuvre, vaut deux ſols ; & pour les grilles & treillis en ſaillie, ſix blancs ou trois ſols, ſuivant qu'il y a plus ou moins de façon. Le fer mis en œuvre vaut douze livres dix ſols le cent : les grilles au moins quinze livres le cent ; ſi elles ſont hâtées avec travers, c'eſt ſix blancs ou trois ſols la livre.

On donne pour toiſe de *Maçonnerie* ou gros mur en plâtre, pour façon ſeulement à

l'ouvrier, depuis quarante ſols juſqu'à trois livres ; & en fourniſſant tout par l'ouvrier, elle vaut cent ſols & ſix livres. A l'égard de la toiſe de gros mur en terre, chaux & ſable, en fourniſſant les étayemens, chaux & ſable pour l'ouvrier, elle vaut juſqu'à trois livres. La toiſe de mur de cour, clos & jardins, en fourniſſant tout par le Bourgeois, vaut depuis dix-huit juſqu'à vingt-deux ſols.

Un mur de charpente, qu'on a latté & enduit, eſt eſtimé à Paris les trois quarts d'un mur de maçonnerie ; & quand il eſt contre-latté, il vaut autant que le mur entier.

Le cent de *Chaume* coûte à façonner trente ſols au plus, & vingt-cinq ſols au moins ſans l'arrivage. La travée de *couverture de chaume à neuf*, pour la peine de l'ouvrier ſeulement, vaut depuis ſept juſqu'à neuf livres.

Des Terres maſſives & de leur Fouille.

Pour ſavoir toiſer les terres maſſives, il n'y a qu'à ſavoir que la toiſe cube de terre contient deux cens ſeize pieds ; & pour connoître le montant, il faut multiplier la longueur de la place par la largeur, & le produit par la hauteur. *Exemple.* La toiſe cube de terre ayant ſix pieds de tout ſens, il faut multiplier ſix par ſix, qui eſt la longueur & la largeur, cela produit trente-ſix pieds ; & ce produit étant multiplié par ſix, qui eſt la hauteur, il viendra deux cens ſeize pieds cubes, dont eſt compoſée la toiſe cube : par cet exemple, on peut toiſer toutes ſortes de places de terres, pour en connoître les toiſes cubes.

Il faut vingt-quatre tombereaux médiocrement chargés de terre, pour contenir une toiſe cube.

Quand on veut faire tranſporter des terres à la hotée, il faut ſavoir que quatre cens hotées de terre, médiocrement chargées, font une toiſe cube. Il faut faire épreuve combien un homme pourra porter de hotées en une heure, & on pourra voir combien par jour.

Le prix de la fouille de la toiſe cube eſt différent ſuivant les pays, la facilité ou la difficulté de la fouille. Elle va ordinairement depuis trente ſols juſqu'à trois livres.

La fouille de la toiſe courante de fondation de mur de clôture, de deux pieds & demi de creux, vaut juſqu'à cinq ſols.

La toiſe quarrée *de Tranchées* pour planter des eſpaliers, de trois pieds de creux, vaut dix à douze ſols.

Moyen pour couper un rocher. Faites ranger des fagots autour du rocher, mettez-y le feu ; & lorſque la pierre ſera bien échauffée, jettez-y de l'eau ; cette opération la fera fendre & éclater avec beaucoup de bruit. M. Gautier, Inſpecteur & Ingénieur des ponts & chauſſées, s'eſt ſervi de ce ſecret qu'un payſan lui donna, pour couper un rocher dans les Pyrénées. Tite-Live rapporte qu'Annibal fit diſſoudre un rocher dans ſon paſſage des Alpes, en y allumant un grand feu, qu'il éteignit avec du vinaigre.

J'ajoute ici la maniere de faire la chaux, la brique & la tuile, parce que, comme à la campagne on a ordinairement ſur ſon propre fonds les choſes qu'il faut pour faire ces ſortes de matériaux, qui y ſont toujours néceſſaires, ſoit pour bâtir ou pour réparer & entretenir, c'eſt une grande épargne que de les faire chez ſoi ſans les acheter. Les bons économes en ont toujours leur proviſion.

Maniere de faire la Chaux.

Nous la faiſons ordinairement de certaines pierres blanchâtres & dures, qui ſe trouvent dans la plupart des montagnes & côteaux, mêlées ſouvent parmi la terre en forme de carriere. On appelle ces pierres en bien des endroits, du *Marle*, pour les diſtinguer de la marne, qui eſt une terre graſſe & foſſile, & du moilon, qui eſt tout en maſſe de rocher dans les carrieres.

Pour faire de la chaux, on prend des pierres graſſes & point graveleuſes ; on les hache avec une mauvaiſe ſerpe, par morceaux de la groſſeur de deux pouces, avant de les porter au four ; & à meſure qu'on avance ſous terre, dans la carriere d'où on les tire, on y laiſſe des piliers d'eſpace en eſpace, pour ſoutenir les terres du deſſus, & éviter les éboulemens & les effondremens.

On fait les fours à chaux ordinairement proche des carrieres mêmes, & on les fait de briques crûes, ou de pierres arrangées en rond comme un puits, le haut du four ouvert à fleur de terre, & le fourneau posé dans le fond, avec une ouverture en arcade sur le devant au bas du four. Les pierres qu'on en tire en le creusant, servent à y faire de la chaux : & quand ce four n'est que de passage, & qu'il ne doit servir qu'à faire deux ou trois fournées de chaux, on ne prend point la peine de le maçonner.

Avant d'y mettre les pierres hachées que le feu doit convertir en chaux, on met au fond du four environ la charge d'un cheval de bois de cordage ou de coterets, & un peu de genêt sec ou de bourrées par-dessus, afin que le charbon & les pierres qu'on y mettra ensuite, ne coulent point en bas : ensuite on jette dans le four six boisseaux de charbon de bois, puis trois boisseaux de marle ou pierres hachées, dont on fait un premier lit, en étendant bien par-tout le charbon & les pierres par-dessus. Au second lit on met quatre boisseaux & demi de charbon & autant de pierres. Au troisieme lit, six boisseaux de pierres sur quatre boisseaux & demi de charbon. Au quatrieme lit de même, & ainsi de suite jusqu'à ce que le four soit plein, ou tant qu'on voudra faire de chaux.

Cela fait, on y met le feu par tout le fourneau, & on bouche l'ouverture avec des morceaux de brique posés debout, pour qu'il n'y passe qu'un peu d'air qui entretienne le feu. Il faut le nourrir du bas jusqu'à ce que le four ne fume plus, & que toute l'humidité en soit dissipée ; & alors la chaux est faite.

Mais on doit prendre garde que quand la pierre est rougie dans le fourneau, il faut que le feu soit toujours égal, jusqu'à ce que la pierre soit calcinée ; car si la flamme, qui a commencé à passer entre les pierres, demeure quelque tems abattue, & que la chaleur du feu soit ralentie avant la fin de l'ouvrage, on ne pourra jamais faire de chaux avec ces pierres, quand on brûleroit cinquante fois autant de bois qu'il en faut ordinairement, parce que dans cet intervalle de chaleur, les pores de la pierre que le grand feu avoit commencé à former, se rebouchent, la matiere s'affaisse & confond tout ; enforte que la flamme n'y trouvant plus ni les pores ni les interstices qui y étoient auparavant, elle n'y peut plus remonter.

Quand on veut garder la chaux ou empêcher qu'elle ne se fuse à l'air aussi-tôt qu'elle est cuite, on la détrempe comme nous l'avons expliqué ci-dessus, page 25.

Ce que les artisans appellent *Chaux à grande volée*, & qui est la plus estimée, ne differe de la précédente, qu'en ce que les pierres dont on la fait, sont en plus grands morceaux, & on les cuit avec du bois au-lieu de charbon entremêlé.

Maniere de faire la Brique.

La terre aréneuse, graveleuse, ni le bourbier sablonneux, ne sont point propres pour faire les bonnes briques ; elles pesent trop, & se détrempent à la pluie. La terre blanche qui tient de la craie, la terre rouge, ou même le sablon mâle rouge, en font de bonnes ; elles sont fermes, légeres, & ne chargent pas beaucoup un bâtiment. On les fait en saisons convenables, pour qu'elles puissent sécher plus aisément.

Pour faire de la brique, il faut avoir de bonne argile, qui ne soit point sableuse, ou de la terre courte qui n'est pas si forte que la terre grasse, ou bien mêler ensemble de l'argile & de la terre courte, tremper la terre avec de l'eau sans la noyer, la bien remuer avec une pelle, & la battre fort avec la tête d'un piquoir ou d'une houe. On range les moules ou cadres de bois sur une table, sur laquelle on jette un peu de sable bien sec, afin que la terre ne s'y attache pas. On met de la terre dans les moules, qu'on foule d'abord avec les mains ; ensuite on passe rudement sur les moules un bâton bien poli, qu'on a soin de tremper dans l'eau toutes les fois : on porte le moule de côté, & on le décharge de plat dans une place bien unie ; puis on recommence, en frottant le moule à chaque fois avec du sable bien sec : on laisse sécher la brique au soleil à demi ; ensuite on la taille, en coupant avec un couteau tout ce qui nuiroit à la régularité de la figure : on met les briques sur le côté deux à deux, à la hauteur d'un pied & demi, afin qu'elles sechent davantage ; puis on les met en haie encore sur le côté, ce qui fait comme une espece de muraille, & on les range de maniere qu'il y ait un peu de jours entre les rangs, afin qu'elles sechent tout-à-fait : on les cuit ensuite dans des fours à grande volée, ou dans des fours ordinaires, qui sont de moitié plus grands que ceux des Potiers.

. A la campagne, ceux qui ont de grands bâtimens de brique à faire ou à entretenir, épargnent beaucoup en faiſant faire la brique chez eux par des manœuvres. On leur donne, par exemple, quarante-cinq ſols du mille de brique; & à ce prix, en prenant la terre ſur votre fonds, dans un endroit dont l'eau ne ſera pas éloignée, ils corroient, moulent & enfournent vos briques; & quand de plus on les oblige à les défourner, on leur donne pour le tout, par exemple, trois livres pour chaque mille, à la charge de ne compter que celles qui ſe trouveront entieres, parce qu'à la cuiſſon, ou en les défournant, il s'en trouve preſque toujours un cinquieme de caſſées. Moyennant ce prix, avec vingt-cinq cordes de bois que vous leur fourniſſez, ils cuiſent trente mille briques. Ils les font cuire en plein air, ſouvent en pleine campagne, & dans l'endroit même d'où ils ont tiré la terre pour les faire. Ils y dreſſent leur fourneau, arrangent leurs briques autour & par-deſſus, tant plein que vuide, & ils mettent à feu, après avoir recouvert le tout de terre & de gazon, à-peu-près comme on fait le charbon. Mais il faut un quart moins de bois pour les cuire dans une briqueterie ou four fait exprès; & plus le four ſert de fois, moins il y faut de bois, parce qu'il eſt plus échauffé. On les fait à la campagne à peu de fraix, parce qu'on n'y emploie que des briques crûes qui ne coûtent qu'environ cinquante ſols le mille. On couvre le deſſus de ces briqueteries d'une charpente groſſiere & légere, avec des genêts ou des bottes de chaume coupées en deux, & entrelaſſées ſimplement avec la menue charpente, parce que cette couverture ne ſert qu'à préſerver le four de la pluie & de la gelée, & on la retire quand on y cuit des briques; ce qui ſe fait toujours par un beau tems. On garde ces briques en magaſin ou dans le four même, pour ſervir au beſoin, & on doit toujours en avoir ſa proviſion.

Sur chaque fournée de briques on doit en faire quelques milliers qui ſoient arrondies en-deſſous par un bout, pour faire aux murs de colombiers, des cordons de pluſieurs qui débordent & avancent les uns ſur les autres, afin que les fouines n'y puiſſent pas monter.

Pour notre économie champêtre, les bons murs doivent ſe faire de pierres de meuliere ou de cailloux des champs, avec des chaînes & cordons de briques & bon mortier: & quand ces murs ſoutiennent des terraſſes, on y coule de la chaux pour remplir toute la maçonnerie, & la rendre plus tenace & plus ferme.

Maniere de faire la Tuile.

La terre à tuiles eſt moins commune que celle à briques & carreaux.

Il faut la tirer de longue main, afin que la gelée la compote; car plus elle eſt vieille, meilleure elle eſt. La bonne terre, pour faire de la tuile, eſt une terre forte & graſſe, avec laquelle on mêle de la terre courte; ſi la terre eſt fort graſſe, il faut mettre le tiers de terre courte, & moitié ſi la terre n'eſt pas bien forte. Il faut faire tremper la terre pendant vingt-quatre heures ou un peu plus, quand elle eſt fort ſeche, y jetter de tems en tems de l'eau ſans la noyer, la bien remuer avec la pelle; enſuite la bien pétrir avec les pieds deux fois hors de l'ouvroir; puis on la jette dans l'ouvroir avec une pelle de tilleul, de tremble ou autre bois blanc, qu'on trempe dans l'eau chaque fois qu'on prend de la terre pour la jetter dans l'ouvroir: on l'y pétrit une troiſieme fois avec les pieds: on en fait une groſſe maſſe: on en prend à la fois un peu plus gros que la tête d'un homme, qu'on pétrit encore avec les mains; puis, on le roulant ſur une table, on l'allonge, on le coupe par morceaux avec quelque méchante faucille. Le moule à tuile étant poſé & arrêté ſur une eſpece de table diſpoſée en pente comme celles où les Chapeliers foulent leurs chapeaux, on jette du ſable bien ſec à l'endroit où eſt le moule, & toutes les fois qu'on s'en ſert, on le deſſeche ainſi en le trempant dans une mane pleine de ſable bien ſec: on jette avec force dans le moule ainſi préparé un morceau de la terre ſuſdite, on le foule rudement avec les mains, puis on le polit de l'aller & du retour avec une eſpece de plane de bois fort unie qu'on fait couler en appuyant fort ſur le moule: enſuite on range les tuiles à plat ſur une petite planche; & quand il y en a huit ou dix, on va les mettre ſur le côté le long d'une muraille en les ſerrant l'une contre l'autre: on peut en mettre cinq ou ſix rangées l'une ſur l'autre, puis on recommence d'autres rangées de la même maniere. Vingt-quatre heures après que la tuile a été ainſi moulée, on l'expoſe de plat dans une place bien unie: quand les tuiles ſont à demi ſeches, on les range le long des murailles des bâtimens quand il y a du couvert

ſuffiſamment, ſinon on les met dans les bâtimens même pour les faire ſécher à demeure ; & quand elles ſont entiérement ſeches, on les expoſe au ſoleil ſur le côté appuyées l'une contre l'autre, puis on les fait cuire au four.

Dans les tuileries bien rangées, il y a une halle qui eſt un lieu couvert & percé de tous côtés de pluſieurs embraſures, par où le vent paſſe pour donner du hale & faire ſécher à l'ombre la tuile, la brique & le carreau, parce que le ſoleil les feroit gerſer & gauchir avant que de les mettre au four.

ARTICLE III.

De la Fouille, des Fondemens & de la Maçonnerie.

Je viens de parler de la fouille à la fin de l'Article précédent ; j'en parlerai encore au premier Chapitre de la ſeconde Partie. C'eſt pourquoi je paſſe tout-d'un-coup aux fondemens.

Des Fondemens d'un Bâtiment.

Lorſqu'on rencontre heureuſement des fondemens naturels, c'eſt-à-dire, lorſqu'on bâtit ſur le roc, ſur le tuf ou ſur une terre extrêmement ſolide, il ne faut point chercher d'autres moyens pour affermir les fondemens : mais s'il eſt ſablonneux, ou que ce ſoit une terre remuée ou un marais, alors il faut recourir à l'art.

La meilleure terre, pour aſſeoir les fondemens, eſt celle qui eſt peſante, maſſive & qui fait corps. La noire paſſe pour la plus ſolide. On en trouve en quelques endroits qui eſt comme une argile couleur de plomb. La terre blanche ne vaut guere pour y fonder ; parce qu'ordinairement elle eſt humide & ſans liaiſon. Il ſe trouve des terres qui ſont comme de gros graviers liés-enſemble ; elles ſont très-bonnes pour y fonder. Si on y trouve encore quelquefois de gros ſablon rouge, il faut s'y arrêter ; le ſol en eſt ferme & très-aſſuré. Quelques-uns, pour éprouver ſi une terre eſt propre pour des fondemens, en prennent, ſoit qu'elle ſoit ſeche ou humide, la mettent ſur un linge blanc drap ou ſoie qu'ils ſecouent après ; & ſi cette terre ne laiſſe aucune tache ſur ces étoffes, c'eſt une marque qu'elle eſt bonne pour y fonder, au-lieu que ſi elle y fait quelqu'impreſſion, on ne doit point s'y fier.

Si le terrain paroiſſoit un peu douteux, on peut s'aſſurer du ſol en rempliſſant le fond de la tranchée de groſſes planches, ou en faiſant des pilotis & plates-formes qu'on poſe deſſus ſi également par-tout, qu'il n'y en ait pas plus en un endroit qu'en d'autres, principalement ſi l'édifice s'éleve dans un lieu marécageux. La méthode de mettre de groſſes croûtes de planches dans les fondemens eſt devenue preſque générale : on s'en trouve bien, parce que toute la maſſe du mur portant également ſur la planche, le mur ne s'affaiſſe pas plus d'un bout que de l'autre, & il n'y a ni fente ni crevaſſe.

Lorſqu'on maçonne dans l'eau, on emploie du ciment fait de briques ou tuileaux caſſés, avec de la chaux ſortant du fourneau & fraîchement éteinte. L'on mer d'abord *des Pilotis*, qui ſont des pieux ronds de bon bois de chêne, d'aulne ou d'orme, dont on ôte l'écorce : on les enfonce le plus avant que l'on peut, autant plein que vuide, afin qu'ils aient de la *nourriture* ; c'eſt-à-dire, que s'enflant par l'humidité, ils aient aſſez d'eſpace : on remplit tout le vuide avec du charbon : par-deſſus les pieux, d'eſpace en eſpace, on met des *racinaux* qui ſont des poutres de huit à neuf pouces, que l'on cloue ſur la tête des pieux coupés d'égale hauteur ; & ſur les poutres on attache de groſſes planches ou ais de cinq pouces d'épaiſſeur dont on fait la *Plate-forme*, qui eſt comme un plancher. Il y a des pays où entre les pieux & par-deſſus les planches, on met des ſacs pleins de laine enforme de matelas, parce que la laine bien preſſée & graſſe comme elle eſt ne pourrit pas dans l'eau, & entretient le fondement en bon état. Quelques-uns y mettent auſſi du charbon. C'eſt ſur cette plate-forme que l'on maçonne avec de la pierre proportionnée à la qualité de l'ouvrage.

Ces plates-formes étant poſées, on met deſſus de bons libages, qui ſont de grandes pierres plates dont on fait une bonne liaiſon avec du mortier, puis on éleve les fondemens juſqu'à rez-de-chauſſée.

Pour en faire de bons, il faut, outre la qualité du fol, obſerver les largeurs & les épaiſſeurs des murs qui ſont conſtruits en terre. Si ceux qui ſont hors de terre ſont déterminés à deux pieds, les fondemens en doivent avoir trois : ainſi les tranchées ſeront creuſées de pareille largeur. Si les murs n'ont que vingt pouces hors de terre, les fondemens en auront trente, & ce mur ne peut être de moins que d'un quart de retraite tant dedans que dehors. Il eſt encore bon d'obſerver que le mur de fondement ſoit plus large par le bas que par le haut ; ce qui ſe fait en le conduiſant toujours par une petite retraite, ſur-tout par le dehors du bâtiment. Enfin, ſi le mur hors de terre a plus d'épaiſſeur que celle qu'on a marquée, on réglera celle des fondemens ſur la proportion qu'on a dit : ſouvent même on fait les fondemens plus épais de moitié que les murs extérieurs, quand ils doivent porter un grand poids.

Si l'on bâtit dans un terrain ferme, celui qui bâtit, doit juger par la grandeur & la hauteur qu'il veut donner à ſon bâtiment, quelle profondeur eſt néceſſaire aux fondemens pour plus grande ſûreté. On leur donne d'ordinaire la ſixieme partie de la hauteur de l'édifice, pourvu qu'il n'y ait point de cave ou d'autres lieux ſouterrains : & quant à l'épaiſſeur, on leur donne le double de celle du mur qui doit être élevé deſſus.

Il faut auſſi élever les fondemens par retraites, & on fait les diminutions égales de chaque côté, afin que le milieu du mur tombe à plomb ſur le milieu du fondement.

Poſition des Pierres de taille, Préceptes & autres diverſités.

On appelle *Joints* de pierre, les intervalles qui ſont entre les pierres, les *Joints des Lits* ſont ceux qui ſont entre les pierres poſées les unes ſur les autres : & les *Joints montans* ſont entre celles qui ſont miſes à côté les unes des autres.

Le *Parement* d'une pierre eſt le côté qui doit paroître en dehors du mur.

On ne ſe contente pas de garnir de nattes les groſſes civieres, comme je l'ai déja dit ; on a encore des *Torchons* ou torches de paille qu'on met ſous les pierres, de crainte qu'elles ne s'écornent lorſqu'on les taille, qu'on les porte en beſogne, ou qu'on les poſe ſur le lit. Les Anciens, pour empêcher que le parement des pierres ne ſe gâtât, les tailloient groſſiérement en rond ; & lorſqu'elles étoient ſur le tas, ils avaloient & abattoient cette rondeur.

Différentes Maçonneries.

Toutes les eſpeces de maçonnerie ſe réduiſent aujourd'hui à cinq. 1°. La maçonnerie en liaiſon eſt celle qui eſt faite de carreaux & de boutiſſes de pierres bien poſées en recouvrement les unes ſur les autres. 2°. La maçonnerie de briques. 3°. La maçonnerie de moilons bien équarris, poſés de niveau & piqués en leur parement. 4°. Le limoſinage ſe fait de moilons poſés ſur leur lit en liaiſon, ſans être dreſſés en leur parement. 5°. La maçonnerie de blocage ſe fait de menues pierres jettées à bain de mortier.

La premiere eſpece de maçonnerie des Anciens étoit la maçonnerie maillée, qu'on appelle en échiquier : elle ſe fait de pierres quarrées dans leur parement, poſées enſorte que les joints vont obliquement, & que les diagonales ſont l'une à plomb & l'autre de niveau.

Différentes Aſſiettes.

Pierres *Parpeignes* & *Boutiſſes*, *Harpes*, *Chaînes* & *Queues*, ſont toutes différentes manieres d'aſſeoir les pierres de taille.

On dit une pierre *Boutiſſe* & *Parpaing*, quand la longueur de la pierre traverſe la muraille & fait face des deux côtés : car *faire Parpaing*, c'eſt faire face des deux côtés ; & *Boutiſſe*, c'eſt quand la plus grande longueur de la pierre eſt dans le corps du mur, & que le bout ou tête de la pierre fait face.

On nomme *Harpes* ou *Pierres d'attente*, celles qu'on laiſſe paſſer au-delà du mur qu'on bâtit, pour les enlier avec une autre muraille. On les appelle *Naiſſance*, lorſqu'elles ſont laiſſées pour former une voûte.

La *Chaîne* eſt une pile de pierres miſes les unes ſur les autres en liaiſon, pour porter des poutres ou fortifier une muraille. On les nomme auſſi *Jambes ſoupoutres*, ou *Pieds droits*, quand elles ſoutiennent des poutres. Mais les chaînes ne ſont pas toujours de pierres

de taille ; elles ne ſont ſouvent que de moilons, de briques ou de cailloux maçonnés à chaux & à ſable, lorſque les murs ſont de moindre matiere.

On appelle *Queues*, les groſſes pierres qui ſervent à faire des liaiſons en dedans des murs, ſoit *Boutiſſes* ou autres. On nomme auſſi quelquefois *Queues* ou culs-de-lampe, les roſes qui ſont aux clefs des voûtes de pierre.

Pour bien bâtir, il faut, 1°. mettre des pierres en parement, & d'autres en boutiſſe alternativement. 2°. On ne les doit jamais *déliter* ; au-contraire, il faut toujours les mettre ſur leur *lit*, & les poſer ſur celui de deſſus, quand elles ſont expoſées à découvert. 3°. On ne doit jamais travailler par *Epaulées*, à moins qu'il n'y ait néceſſité. 4°. On doit *donner du fruit* à une muraille autant qu'elle en demande, ſuivant ſa portée & ſon uſage.

Je viens d'expliquer les termes de *Parement* & de *Boutiſſe* : ainſi, pour qu'on entende ces regles, il reſte à dire ce que c'eſt que *Lit*, *Délit*, , *Epaulées*, & *donner du fruit*.

Lits de Pierres.

La plupart des pierres naiſſent dans les carrieres par lits, de ſorte qu'elles ſont comme les feuillets d'un livre mis les uns ſur les autres : c'eſt pourquoi, ſi les pierres ne ſont miſes de plat, tous ces feuillets qui ſe trouvent *de champ* & à contre-ſens, & pour mieux dire, hors de leur ſituation naturelle, s'écartent : ainſi on dit qu'une pierre *ſe délite*, lorſqu'elle ſe fend par feuillets : on dit auſſi *déliter* une pierre, ou la *poſer en délit*, lorſqu'on ne la poſe pas ſur ſon *lit*, c'eſt-à-dire, de plat, comme elle croît dans la carriere : elle eſt très-aiſée à ſe fendre quand elle eſt délitée, & elle ne peut pas porter de grand fardeau ; c'eſt pourquoi le marbre eſt excellent, parce qu'il n'a point de lit & ſe peut mettre en tout ſens. Il y a auſſi des pierres dures qui ont la même propriété ; mais il ne s'en trouve pas pour faire de grandes pieces.

Il faut auſſi remarquer que comme les pierres ſont preſque toutes par lits dans les carrieres, elles ont chacune deux lits, celui de deſſus & celui de deſſous : les lits de deſſous ſont plus durs que ceux de deſſus ; c'eſt pourquoi il faut renverſer les pierres & mettre le lit le plus dur deſſus, lorſqu'on les emploie à découvert, comme pour couvrir des terraſſes ou pour faire des dales.

Epaulées.

Travailler *par Epaulées*, faire des fondemens ou des murailles *par Epaulées*, c'eſt lorſque les Maçons achèvent de les élever par un bout, de la hauteur qu'ils doivent avoir, & que le reſte demeure plus bas, faiſant leur ouvrage par morceaux & à diverſes repriſes, ce qui n'eſt pas un bon travail ; car il faut mettre toutes les aſſiſes de pierre à niveau, afin que la maçonnerie ſoit bien liée, qu'elle s'affaiſſe également, & ne ſoit que comme une ſeule maſſe. Il y a pourtant des ouvrages qu'il faut faire *par Epaulées*, pied à pied & par repriſes, comme pour reprendre peu-à-peu une muraille qui eſt en péril, ou pour ſoutenir des terres mouvantes.

Etayemens.

Pour *étayer* un bâtiment on ſe ſert de pluſieurs pieces de bois. Premiérement, on en couche deux contre terre, qui ſe nomment *Racinaux* ou couches. Sur ces deux on en met une autre qui s'appelle *Patin*, qui eſt diſpoſé de façon qu'il ne poſe que par les bouts ſur les racinaux. Sur le patin on poſe l'*Etaye*, qui eſt une piece de bois toute droite ou un peu penchée, laquelle porte quelquefois une autre piece de bois couchée de long qui eſt miſe comme une ſemelle que l'on nomme *Chapeau*, pour ſoutenir avec plus d'étendue la charge qui poſe deſſus.

Pour revenir à la ſuite de la conſtruction de nos murs, qui n'a été interrompue que par l'avis donné ſur les épaulées, à l'occaſion deſquelles j'ai parlé des étayes, on doit *donner du fruit* à une muraille, c'eſt-à-dire, ne la pas élever à plomb, mais lui donner un peu de talus à meſure qu'on l'éleve. Il y a des Maçons qui leur donnent un pouce & demi de fruit ſur la hauteur de douze pieds ; mais il vaut mieux ſe régler ſur l'épaiſſeur & la hauteur du mur, ſur le poids qu'il ſupporte ou qu'il ſoutient : par exemple, ſi c'eſt un mur de terraſſe, il y en a qui donnent le fruit par de petites retraites qu'ils font ſur le mur, en le diminuant d'épaiſſeur d'eſpace en eſpace ſeulement : d'autres donnent le

fruit

fruit en bâtiſſant tout le mur en talus ; en ce cas on donne aux grands murs le cinquieme ou le ſixieme de leur hauteur ; aux murs de douze à quinze pieds de haut, un neuvieme ; depuis quinze pieds juſqu'à vingt, un huitieme ; pour les petits murs de ſix à ſept pieds de haut, un douzieme, & ainſi des autres à proportion.

Il faut auſſi *eſcarper les Fondemens*, c'eſt-à-dire, les relever par recoupemens, & faire enſorte que la diminution ſoit égale de chaque côté, afin que le milieu du mur tombe à plomb ſur le milieu du fondement. Quand c'eſt un mur qui ne ſert qu'à ſoutenir des terres, on l'éleve tout en talus en dehors ; & pour écouler les eaux de la terraſſe, on fait d'eſpace en eſpace dans le mur des ouvertures longues, étroites & perpendiculaires, qui s'appellent des *Barbacanes*, *Canonieres* ou *Ventouſes*, avec des éperons de maçonnerie qui doivent avancer dans le maſſif de la terraſſe, & on y coule de bonne chaux détrempée, pour bien remplir & lier le tout.

Arraſer un mur, c'eſt en mettre toutes les pierres à niveau, & le faire de hauteur égale par-tout. Il eſt bon d'*arraſer*, autant qu'on peut, tous les ouvrages ; ils en ſont plus forts & mieux liés.

On appelle *Conſoles* dans les bâtimens, les pieces ſaillantes qui ſervent à ſoutenir des corniches, ou à porter des figures, des buſtes ou des vaſes ; tous les membres ſaillans, c'eſt-à-dire, tous ceux qui avancent en dehors, doivent avoir leur ſaillie égale à leur hauteur.

Lorſqu'en bâtiſſant on met en façade des pierres non taillées, pour y faire enſuite quelqu'ouvrage, comme chapiteau ou armes, on nomme cela des *Boſſages*. Il y a un art pour joindre les pierres en boſſages, & les faire avancer au-delà des endroits où ſont les joints. Le Luxembourg à Paris a quantité de boſſages.

Un ouvrage *ruſtique* ou *ordre-ruſtique*, c'eſt quand les pierres, au-lieu d'être travaillées poliment & uniment, ſont taillées ruſtiquement, ou piquées groſſiérement & ſans ordre.

En fait de grès ou de moilon, on dit *ſmiller*, *eſmiller*, & par corruption, *échéviller* ; c'eſt piquer le grès ou le moilon avec la ſmille, qui eſt un marteau à deux pointes propre à cet uſage.

Différentes façons de Murs.

On fait les murs de maçonnerie de groſſes pierres de taille, de briques, de moilon, ou de pierrailles & cailloux. Ces deux groſſes pierres ſont d'une grande dépenſe : les autres conviennent aſſez aux bâtimens ſimples, & ſont fort ordinaires à la campagne. On en diſpoſe les cailloux & les briques en échiquier, par angles & de pluſieurs autres manieres : ſouvent même on entremêle ces différens matériaux ; & la plupart des anciennes villes de Province ſont encore bâties de charpente & de briques entrelardées.

On fait de plus à la campagne des murs légers de maçonneries groſſieres, dont il ſera parlé ci-après, ſous le titre de *Hourdages*.

Les anciens faiſoient encore des murs de remplage, qu'ils nommoient *murs à coffres*. Pour cela ils mettoient *de champ*, c'eſt-à-dire, ſur leur largeur, certains ais, qu'ils diſpoſoient ſuivant l'épaiſſeur qu'ils vouloient donner à leur muraille, & ils rempliſſoient ces ais de mortier & de toutes ſortes de pierres. Les murs de terre ſe font approchant de même : on en parlera ci-après.

Il eſt bon de veiller ſur les Maçons & les Manœuvres, ſoit qu'ils travaillent à la toiſe, à la tâche ou à la journée, pour qu'ils faſſent bien le mortier, qu'ils donnent les retraites & les aplombs néceſſaires, & qu'ils emploient bien leurs matériaux, ſans rien perdre ni prodiguer.

Mais auſſi, comme ils ne peuvent pas faire de bon ouvrage avec de mauvais matériaux, il ne faut point trop tendre à l'épargne ; ce qui n'eſt que trop ordinaire à la campagne, où, pour épargner une bagatelle, on eſt ſouvent obligé de bâtir deux mauvaiſes fois pour une bonne. Pour éviter le double embarras & la double dépenſe, il faut toujours employer de bons matériaux, ou du moins de paſſables, y en mettre aſſez, & ſur-tout être diligent à réparer, parce que les bâtimens en déſordre dépériſſent de jour en jour.

Hourdages ou Maçonneries groſſieres & légeres.

Hourder, c'eſt maçonner groſſiérement.

Je mets au rang des maçonneries légeres ; 1°. les murailles ſimples qui ſe font aux champs

& à la ville, de charpente lattée, ou même contre-lattée, qu'on charge de plâtre ou de terre, avec un enduit par-deſſus.

2°. La limoſinerie, le ſaumurage, la bauge & le torchis. Ces ſortes d'ouvrages, quoique ruſtiques, ont leur utilité à la campagne, parce qu'ils coûtent peu, & qu'on y emploie ce qu'on trouve ſous ſa main : auſſi s'ils durent moins qu'une groſſe maçonnerie, on les renouvelle plus ſouvent.

La Limoſinerie eſt une conſtruction de fondemens & de murs, faite avec du moilon & du mortier ſans parement de pierres. Les Limoſins ont donné ce nom à cette ſorte d'ouvrage, parce que c'eſt celui de la plupart des Manœuvres de leur Province.

Le Saumurage eſt un mur de moilon ou de cailloux, qui n'eſt élevé hors de terre que d'environ trois pieds, & ſur lequel on poſe la charpente qui acheve le mur, quand tous les pans en ſont lattés, chargés, enduits & couverts. On appelle en quelques endroits cette maçonnerie baſſe, qui porte la charpente, *des ſolins* ou ſolinages ; & cet ouvrage, qui eſt très-commun en bien des Provinces, ne laiſſe pas que de durer, parce qu'il ne porte que de la charpente qui eſt peu exhauſſée.

Pour rendre cette maçonnerie meilleure, on la renforce par quelques chaînes de briques, ou par quelque grès qu'on y met d'eſpace en eſpace entre ceux des encoignures qu'on place ſous les poteaux corniers, afin que le bâtiment ſoit mieux ſoutenu. On n'acheve la maçonnerie du pied, qu'après que toute la charpente eſt achevée, montée, chevillée & placée à demeure, pour que tout l'ouvrage ſoit mieux joint & ne faſſe qu'un corps.

La Bauge n'eſt autre choſe que de la terre franche mêlée avec de la paille ou du foin haché, bien pêtrie & bien corroyée : on s'en ſert beaucoup dans les pays où la pierre & le plâtre ſont rares. On appelle auſſi *murs de Bauge* ceux qui ne ſont faits que de cailloux liés avec de la bauge ſeulement : la plupart des chaumieres ſont faites ainſi. Quand la bauge s'applique ſur de la charpente, comme pour granges, étables & autres menus bâtimens, ils appellent cet ouvrage *du Torchis*, parce que le pan de bois ou charpente, qui n'eſt ordinairement qu'un aſſemblage de quelques mauvais petits poteaux lattés, étant dreſſé, on prend de la bauge, on la tortille autour de certains bâtons en forme de torches, d'où vient le nom de *Torchis* : on appelle ces bâtons des paliſſons ou palots, & on les met avec force dans les entailles entre les bois de la charpente, à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre. Quand tout le mur eſt ainſi chargé, on en crépit la ſurface avec de la même bauge bien corroyée, ou l'unit avec la truelle ; &, ſi l'on veut, on la blanchit avec du lait de chaux. On garnit auſſi des planchers à la campagne de cette même matiere.

Cette eſpece de cloiſonage eſt de bien petite dépenſe ; auſſi eſt-elle légere & de peu de défenſe. On pourroit cependant la rendre plus ſolide, ſi on ne vouloit pas tant courir à l'épargne : par exemple, ſi la charpente du mur de bauge étoit plus ſerrée, les paliſſons n'ayant pas tant de longueur, en ſeroient plus forts. Il eſt bon d'obſerver encore de ne point employer de bois vert pour faire ces bâtons, parce que quand il vient à ſécher, il ſe reſſerre & n'eſt plus arrêté ; ainſi la muraille branle & tombe en ruine en peu de tems. Ces paliſſons doivent être de bois de chêne & de fente ; ils valent mieux que lorſque ce ne ſont que des rondins ou du branchage : plus la terre eſt détrempée, meilleur en eſt le torchis. Il faut prendre garde de n'y point trop mettre d'eau ni trop peu, mais de faire avec cette terre comme une eſpece de pâte qu'on puiſſe manier lorſqu'on l'emploie, enſorte qu'elle ſe lie bien l'une à l'autre.

Murs de Terre.

Toute ſorte de terre y peut être employée, excepté la terre glaiſe, l'argilleuſe & la ſablonneuſe : il faut préférer la plus forte, c'eſt-à-dire, celle qui ſe lie mieux, & qui garde la forme qu'on lui a donnée, en la comprimant dans la main : un peu de gravier y fait merveille. On l'emploie un peu humide, à-peu-près telle qu'elle eſt ordinairement au-deſſous de la ſurface de la terre. La fondation doit être de maçonnerie juſqu'à un pied ou deux au-deſſus du terrain, afin de ſe garantir de l'humidité. Pour conſtruire le mur, on jette la terre peu-à-peu dans des moules ou encaiſſemens portatifs de planches de ſapin de deux pieds & demi de hauteur, & d'environ douze pieds de longueur : on bat & on preſſe chaque couche avec des eſpeces de maſſues deſtinées à cet uſage. Lorſqu'un moule a été rempli juſqu'en haut, on le démonte pour le remonter à côté, & y conſtruire de la même façon

un autre pan de mur. On paye la façon de ces sortes de murailles, lorsqu'elles ont un pied & demi d'épaisseur, quarante-cinq sols par toise de Roi, sans compter l'enduit de mortier. On prétend que ces sortes de murs, bien enduits de mortier, peuvent durer plus de deux siecles, qu'on peut s'en servir pour bâtir des maisons à plusieurs étages, & qu'ils sont d'une solidité presqu'incroyable.

Des Enduits ou Crépis.

Il faut crépir tous les murs, même ceux de hourdage & de bauge, afin qu'ils ne dépérissent pas si vîte à l'eau, au soleil & à l'air.

Les enduits, dont on couvre les murs, se font avec de la chaux & du ciment ou du sable, ou bien avec du plâtre ou du stuc, qui servent en même tems à les blanchir : le stuc se fait avec du marbre blanc, bien broyé & sassé, & de la chaux.

Pour faire de beaux & bons enduits, il ne faut pas employer le sable aussi-tôt qu'il est tiré de la terre ; il faut sécher le mortier trop promptement, ce qui fait gerser les enduits, à la différence des gros murs de maçonnerie, pour lesquels il ne faut pas que le sable ait été long-tems à l'air.

On fait aussi des enduits de badigeon, comme nous l'avons dit ci-dessus, page 26.

On fait même des enduits de simple bauge à la campagne, en la couchant avec la truelle sur les murailles qui sont de la même bauge ; &, quand on veut, on les blanchit avec du lait de chaux, faute de plâtre.

On se sert aussi beaucoup à la campagne de *Blanc-en-bourre*, qui est une espece d'enduit fait de terre, & recouvert de chaux mêlée de bourre.

On fait aux Indes un crépi avec de la chaux vive mêlée de lait & de sucre ; & après en avoir enduit les murailles, on les polit avec une agathe : ce qui les rend unies & luisantes comme une glace de miroir.

On blanchit les appartemens & les murailles à l'huile ou en détrempe : à la campagne on se contente souvent d'appliquer par-dessus l'enduit quelques couches d'eau de chaux. Je parlerai ci-après du blanc des Carmes & de plusieurs autres blancs.

Article IV.

De la Charpente & de la Menuiserie.

Le bois qu'on veut employer aux ouvrages de charpente, se débite de deux manieres ; soit en l'équarrissant avec la coignée, soit en le sciant de longueur. Les bois d'équarrissage sont les sablieres, les grosses solives, les poutres, &c. Les bois de sciage sont les petites solives, les chevrons, les poteaux, &c.

Le bois de charpente doit être coupé long-tems avant que d'être mis en œuvre, parce que lorsqu'on l'emploie vert, il est sujet à se gerser, à se fendre, ou du moins à se retirer, ce qui gâte l'ouvrage. Il ne le faut point prendre flacheux, ni plein d'aubier : *flacheux* veut dire un bois dont le carrelage n'est qu'imparfait, ce qui le rend difficile à mettre en œuvre, à toiser & à réduire au cent : l'*aubier* est une partie molle & blanche, qui est entre le vif & l'écorce de l'arbre ; les Ouvriers l'appellent le lard du bois : c'est une chose qui y est très-préjudiciable, car il le corrompt & le fait pourrir en peu de tems, à cause des vers qui s'y mettent & qui se communiquent au bois voisin.

Le bois *roulé* n'est pas meilleur à mettre en œuvre ; il jette en-dehors des rogues ou mousses, qui sont comme des champignons ou mousserons : c'est un bois qui a été battu des vents pendant qu'il étoit en seve ; il ne peut passer que pour de très-petits ouvrages.

Il ne faut pas non plus employer de bois échauffé, venté, ou sur le retour, parce que les petites taches blanches, noires & rousses, qui s'y forment, le font pourrir bien vîte. Les bois doivent encore être non-seulement vieux coupés, mais bien secs quand on les emploie, afin qu'ils ne se déjettent point.

Il faut, autant qu'on peut, en mettant le bois en œuvre, principalement en fait de charpenterie, laisser de la séparation entre les bois, afin que le vent y puisse passer, ensorte que les plates-formes, poutres & solives ne touchent jamais le mortier ni le plâtre, qui échauffent & pourrissent le bois ; c'est pourquoi on maçonne autour avec de la terre

ou de la brique, ou on y met des planches : quelques-uns même laiſſent toujours quelque petit trou au bout des poutres, ou les font aller de longueur juſqu'au bout de la maçonnerie ; enſorte que les deux bouts de la poutre arraſent le mur en-dehors, pour que le vent puiſſe les rafraîchir. Les pieces de bois équarris doivent être miſes *de champ*, c'eſt-à-dire, poſées ſur la partie la moins large ; & quand elles *bombent*, c'eſt-à-dire, qu'elles font l'arc, il faut mettre le bombement deſſus ; c'eſt ce qu'on appelle les *mettre ſur leur fort* : elles ont en ce ſens beaucoup plus de force, & ne plient guere : de même que toute ſorte de bois étant mis debout, peut porter un grand fardeau ; au-lieu qu'il peut rompre & plier quand il eſt couché, ce qui eſt le contraire des pierres de taille.

On vend à Paris le bois de charpente au cent de pieces, & la piece doit avoir douze pieds de long & ſix pouces en quarré, de ſorte qu'elle contient trente-ſix pouces ſur douze pieds de long : le cent de bois marchand ſe compte à cent quatre. Mais en fait de menuiſerie, on n'eſtime point à la piece de bois, mais à l'ouvrage entier.

Quand on choiſit les bois dans les forêts, il faut préférer, pour bâtir, ceux qui croiſſent au midi, à ceux qui viennent du côté d'occident ; les premiers ſont pourtant ſouvent ſitués dans des endroits ſi chauds, que l'humeur en eſt trop deſſéchée : c'eſt pourquoi on choiſit plutôt ceux qui ſont du côté de l'orient ou du ſeptentrion ; ils ſont les meilleurs, parce que le froid en conſerve la nourriture, & l'humeur y eſt mieux diſtribuée, mieux cuite & mieux digérée : on les connoît même aiſément, parce qu'ils y croiſſent plus haut, ſont plus gros, ont un fil plus droit, & l'écorce preſqu'unie & avec peu d'aubier. Quand on les met en pieces auſſi-tôt qu'on les a abattus, ils ſont ſujets à ſe gerſer & ſe fendre, à cauſe de leur grande humidité ; ce qui vient ſouvent de la force & de la bonté du bois, comme le diſent toujours les Charpentiers. Le tems le plus propre pour abattre les bois dans les forêts, eſt dans les trois derniers mois de l'année, parce qu'alors ils ont moins de ſeve : il y a bien des gens qui prennent pour cela un lendemain de pleine lune & tout ſon décours, parce qu'ils prétendent que tous les corps ont alors moins d'humidité. Il faut laiſſer les bois abattus trois mois dans la forêt avant que d'y toucher, pour qu'ils s'affermiſſent & ſe conſolident.

Le chêne eſt le bois le plus fort & le meilleur à bâtir ſur la terre ou dans l'eau, parce qu'il ne ſe pourrit pas.

Le châtaigner eſt aſſez d'uſage & bon pour la charpente, pourvu qu'il ſoit à couvert de l'humidité & des injures de l'air.

Le ſapin n'eſt bon qu'en ſolives & en poutres ; encore faut-il en enfermer les bouts dans les murs, de ſorte que la chaux ne les touche & ne les échauffe point.

Le noyer ſert beaucoup aux Menuiſiers, ſur-tout pour les ouvrages délicats & variés à la vue. Pour en cacher les nœuds ou les fentes, ces artiſans les rempliſſent de *Futée*, c'eſt-à-dire, de poudre ou ſciure de bois mêlée avec de la colle-forte, ou bien d'un maſtic compoſé de cire, de réſine & de brique pilée : ce maſtic vaut mieux que la futée, n'étant pas ſujet à ſe gerſer.

Le bois de menuiſerie doit être encore plus vieux coupé & plus ſec que celui de charpente.

Il eſt bon de ſavoir que quand on attache des lambris contre les poutres ou ſolives, il faut y laiſſer de petits trous, afin que le vent y paſſe, & qu'il empêche que le bois ne s'échauffe l'un contre l'autre ; car il peut arriver des accidens par les lambris attachés aux planchers contre les ſolives ou poutres, que la peſanteur du bois fait affaiſſer & aréner, & même ſe corrompre & ſe gâter ſans qu'on s'en apperçoive.

Les Menuiſiers, qui travaillent en groſſe beſogne, ſont appellés *Menuiſiers d'aſſemblage* ; & ceux qui travaillent à des cabinets & à des pieces de rapport & de marqueterie, on les nomme *Menuiſiers de marqueterie* ou *de placage*.

Examen de toutes les Pieces de Charpente qui entrent dans une Maiſon.

La connoiſſance en doit être également agréable & utile à ceux qui font bâtir à la ville ou à la campagne.

Les *Sablieres* ſont de grandes pieces de bois qu'on poſe de leur longueur & de plat, ou ſur leur haut, ce que les ouvriers appellent de champ, & toujours ſur leur fort : elles ne doivent avoir de groſſeur au plus que la moitié des poutres. Il y en a à tous

les étages du bâtiment ; & c'eſt dans ces pieces qu'on emmortaiſe celles qui ſont debout.

Les *Plates-formes* ſoutiennent la charpente de la couverture, & ſe poſent ſur le haut de la muraille où doit être l'entablement.

Les *Poteaux* ſont de pluſieurs ſortes. Les *Poteaux-Corniers* ſont les gros poteaux qui font les encoignures d'un bâtiment, & qui portent les poutres ou ſablieres en cloiſonnage. Les *Poteaux de Croiſées* ſont les pieces de bois qui ſont debout, & qui forment les deux côtés de la croiſée. Les *Poteaux d'Huiſſeries* ſe poſent à côté des portes, & ceux de *Remplage* ou *de Pan* ſe mettent entre les autres poteaux. On place les *petits Poteaux* au-deſſous des appuis des croiſées ; & les *petits Poteaux*, tant au-deſſus des portes & des fenêtres, qu'aux exhauſſemens des entablemens.

La *Croix de Saint-André* ſert à remplir & entretenir les *Guettes* qu'on poſe en contre-fiche, & qui ont la figure d'une demi-croix de Saint-André. Les *Guettrons* ſont de petites guettes qui ſe placent d'ordinaire ſous les appuis des croiſées, aux exhauſſemens ſous les ſablieres d'entablemens, ſur les linteaux des portes, dans les cloiſons du dedans, & aux joints des Incarnes.

Les *Linteaux* ſont les travers qui ſe mettent au-deſſus des portes & des fenêtres.

Les *Lambourdes* ſont les pieces de bois qu'on met ſur le plancher pour y attacher des ais ou du parquet : on appelle auſſi *Lambourdes*, les pieces de bois qui ſont aux côtés des poutres, & où il y a des entailles pour poſer les ſolives. L'eſpace qu'il y a d'une ſolive à une autre, s'appelle *Entrevous* ; & ces entrevous ſe font avec des ais, du plâtre, ou autrement. On nomme ais d'entrevous, ceux qui portent l'aire du plancher.

On nomme *Entrait*, la piece de bois qui ſoutient les arbalêtriers & les ſolives des planchers en galetas ; les *Jambes de force*, celle qu'on poſe ſur les tirans pour porter & ſervir de jambes à l'entrait : on les y attache avec des liens au-deſſous par tenons & mortaiſes, & elles s'aſſemblent par en-haut dans le *boſſage* du poinçon. Le *boſſage* ſur des pierres eſt, comme je l'ai déja dit, lorſqu'en bâtiſſant on laiſſe des pierres non taillées pour y faire quelqu'ouvrage : il y a auſſi des boſſages ſur les pieces de bois, comme aux engins. Quant aux entraits dont je viens de parler, on appelle en général *Entraits*, les pieces de bois qui traverſent & qui lient deux parties oppoſées dans la couverture. Il y a le grand & le petit entrait. On nomme particuliérement entraits ou *tirans*, les pieces qui ſoutiennent le poinçon, & qui poſent ſur les forces.

Le *Poinçon* s'aſſemble & ſe met ſur le milieu de l'entrait, avec les *Jambettes* ſous les arbalêtriers, & les doubles entraits aſſemblés de niveau ou en contrefiche dans les arbalêtriers ; ce qui forme *la Ferme* entiere. On appelle poinçon, une piece de bois qui eſt toute droite ſous le faîte d'un bâtiment, & qui ſert pour l'aſſemblage des fermes, faîtes ou ſouſfaîtes, ou bien qui aide à ſuſpendre un tirant ou une poutre qui a trop grande portée ; & en ce cas on attache au poinçon une ſoupente de fer, un boulon ou un étrier.

Sur les arbalêtriers ſe poſent des *Taſſeaux* à mortaiſes & à tenons, avec échantignoles au-deſſous, pour ſoutenir chaque *cours de panne*.

Les *Arbalêtriers* ou *petites Forces* ſont les deux pieces de bois qui vont ſe joindre au haut du poinçon, & qui avec un ſeul entrait font la petite ferme.

Cours de Pannes ſont un, deux ou trois rangs de pannes les uns ſur les autres ; & les *Pannes* ſont de longues pieces de bois ſur leſquelles on applique les chevrons ; elles paſſent en travers ſur les fermes. On met de chaque côté d'une couverture, autant de cours de pannes qu'on le juge à propos pour la portée des chevrons.

Les *Taſſeaux* ſont les pieces qui portent les pannes, & les *Echantignoles* ſont celles qui ſoutiennent les taſſeaux : il faut qu'elles ſoient *embrevées*, c'eſt-à-dire, poſées dans une entaille faite quarrément ſur l'arbalêtrier, à la profondeur d'environ un pouce par en-bas, & bien arrêtées avec des chevilles de bois.

Les *Chevrons* ſont des pieces ſur leſquelles on poſe la couverture du bâtiment, & où on attache les lattes. *Brandir le chevron ſur la panne*, c'eſt le mettre ſur la panne, les percer tous deux, & y mettre une cheville de bois quarrée qui les traverſe. Le *Chevron de croupe* monte depuis la plate-forme juſqu'au haut du poinçon, où il ſe met *par à-bout*, c'eſt-à-dire, par embrevement dans une entaille faite exprès pour l'empêcher de pouſſer : il tient dans le bas à tenons & à mortaiſes dans le *Blochet*, ou dans les *Pas*, quand il n'y a point de blochet, & qu'il n'y a qu'une ſabliere en plate-forme. On met quatre chevrons à la latte à tuile de quatre pieds de longueur.

On appelle *Tenon*, le bout d'une piece de bois qui entre dans une *mortaiſe*, qui eſt l'ouverture faite dans le bois pour y aſſembler les tenons; & les côtés du tenon s'appellent *Épaulement*, principalement le côté, qui n'eſt pas diminué comme l'autre, afin de donner plus de force à la piece de bois. Les *Pas* ſont des eſpeces d'embrevemens taillés dans la ſabliere ou plate-forme, eſpacés d'un pied l'un de l'autre, pour avoir quatre chevrons à la latte. Les *Blochets* ſont des pieces de bois qui tiennent en état les chevrons de croupe & les jambettes des couvertures : on poſe les blochets ſur les ſablieres des croupes & des longs pans.

La *Ferme* eſt un aſſemblage en triangle des pieces de bois qui ſont au-deſſus de chaque travée : c'eſt ſur elle que poſent les autres pieces qui portent la couverture. Elle s'entaille avec les blochets ſur les ſablieres, qui ſont aſſemblées l'une à l'autre avec des entre-toiſes, de maniere qu'elles ne ſont que la largeur du mur qui les porte.

Il y a de grands & petits *Eſſeliers*, particuliérement où il ſe fait des *Croupes*, que l'on nomme *Petits Eſſeliers dans les Grands*. Eſſeliers de *Fermes*, eſſeliers de *Croupes*, *grands* eſſeliers, ce ſont des pieces de bois qui s'aſſemblent diagonalement à deux autres, faiſant angle obtus, à la différence des *Liens*, qui font le même effet à deux pieces aſſemblées à angle droit aux arrêtiers ou aux coyers : lorſqu'ils ſont ceintrés, on les nomme *Courbes ralongées*. Les *Eſſeliers* ſe mettent ſous les arrêtiers & les coyers, & les *Liens* ſous les chevrons & les entraits. Ce qui ſe nomme *Courbe* ſous les fermes, s'appelle courbes-ralongées, quand elles ſont ſous les coyers & les arrêtiers; & les *Courbes* ne ſont autre choſe que les liens & les eſſeliers, qui ſont courbes : il y a encore les petits eſſeliers qui s'aſſemblent dans les grands, & qui ſont ceux qui portent des empanons pour aller joindre le grand eſſelier.

Les *Gouſſets* ſont les pieces qui ſe mettent dans les enrayeures d'un entrait à l'autre, & les enrayeures ſont des entraits des fermes d'aſſemblage.

Le *Coyer* eſt ce qui va d'un poinçon ou d'un gouſſet à l'arrêtier, & dans lequel ſe met au-deſſous le grand eſſelier.

L'Embranchement eſt une piece de bois qui ſert ſur les couvertures de petit entrait dans l'empanon & le coyer, & qui les lie l'un à l'autre.

L'Empanon eſt un chevron qui ne monte pas juſqu'au haut du faîte, mais qui doit s'aſſembler à l'arrêtier avec tenons & mortaiſes, du côté des croupes & des longs pans, ſans y employer des clous.

Les *Arrêtiers* ſont des pieces de bois qui vont, des quatre encoignures d'un bâtiment en croupe, s'attacher au haut des poinçons, & par en bas dans des pas ou blochets.

Le *Faîte* eſt la piece de bois qui fait le haut de la charpente d'un bâtiment, & où les chevrons ſont arrêtés. Les *Soufaîtes* ſe poſent au-deſſous des faîtes.

La *Contre-fiche* eſt une piece de bois qui s'appuye contre une autre, comme pour l'étayer.

Les *Contrevens* ſont des pieces de bois qui ſe mettent aux grands combles, en croix de Saint-André ou en contre-fiche, pour entretenir & *contreventer* du haut d'une ferme en bas de l'autre, & pour empêcher le *hiement* des fermes & chevrons, c'eſt-à-dire, pour empêcher que les grands vents ne les faſſent aller de part & d'autre. Dans les lieux expoſés aux gros vents & aux grandes pluies, la charpente des couvertures & tout ce qui eſt au-deſſous, ſouffrent & dépériſſent beaucoup dans les coins ou angles de rencontre, où la pluie & le vent font toujours effort : c'eſt pourquoi, au-lieu d'y faire la charpente à angles, on arrondit les coins par des pieces courbes ou autrement, afin que ces coins étant ouverts & évaſés, l'eau & le vent coulent également ſur toutes les couvertures : & elles ont beaucoup plus d'égoût.

Les *Liernes* ſervent pour les planchers en galetas, & s'aſſemblent ſous les faîtes d'un poinçon à l'autre.

L'Enchevêtrure s'entend des deux ſolives qui terminent la longueur des cheminées. Le *Chevêtre* s'emploie pour en terminer la largeur, & pour ſoutenir les ſolivaux qui s'emmanchent dedans avec tenons & mordans.

Sur tout ce détail des pieces de charpenterie qu'on vient de donner, on peut, en s'en faiſant une petite étude, ſavoir toutes les parties d'un bâtiment conſtruit en bois, & devenir par-là ſoi-même ſon Architecte.

On a vu au commencement de cet article, que les Charpentiers vendent à Paris le bois

au cent ; mais on n'a pas dit combien ils les vendent : on va les marquer ici.

Le bois neuf mis en œuvre & poſé en place, ſoit pans de bois, cloiſons, planchers, eſcaliers ou combles, toiſés aux us & coutumes de Paris, le cent ſe vend cinq cens livres. Le vieux bois, employé comme ci-deſſus, le cent ſe paye, aux Charpentiers pour le remploi, quatre-vingt-dix livres. Lorſqu'on a du vieux bois des démolitions de bâtimens, & qu'il peut encore ſervir, les Charpentiers le reprennent à raiſon de deux cens livres le cent. Quand c'eſt du vieux bois de ſapin, ils ne le reprennent qu'à raiſon de cent cinquante livres le cent.

Paſſons à la menuiſerie. Les *Portes* à la campagne doivent être ſimples, mais de bonnes planches de chêne, aſſemblées en *rainure*, c'eſt-à-dire, par canal fait dans le bois. Cet aſſemblage eſt le plus fort, & celui qui dure le plus. Il y en a un autre qui ne ſe fait qu'avec des planches miſes de travers, qu'on cloue à celles qui ſont poſées debout, qu'on appelle montans, & qui ſont le principal corps de la porte. C'eſt ainſi qu'on fait la plupart des portes aux villages. Si ce ſont de grandes portes pour des cours, on les ſoutient par derriere d'une croix de Saint-André qu'on y attache avec des clous. Quant aux portes des écuries & étables, on les retient avec deux barres de bon bois qui ſont clouées en travers. Quelques-uns ſe ſervent de bois blanc pour ces portes de peu de conſéquence ; mais lorſqu'elles ſont expoſées à la pluie, elles ne durent guere : c'eſt pourquoi il vaut toujours mieux les faire de bois de chêne, c'eſt un ménage. Il y en a qui au-lieu de clous, ſe ſervent de chevilles de bois pour tenir les barres qui ſoutiennent les portes ; mais les clous ſont plus propres & de plus de durée.

Il faut aux *Portes cocheres* deux ou trois bandes de fer, plates & percées tout du long, pour les attacher contre la porte avec des clous qu'on rive en dedans. Le bout de la bande eſt retourné en rond de la groſſeur du gond, afin qu'il y puiſſe entrer.

On met ordinairement (& l'ouvrage n'en vaut que mieux) un *Pivot* ſous le bas de la porte, pour la ſoutenir & pour faire ouvrir & fermer plus aiſément. Le pivot prend ſous le bas de la porte, & la pointe entre dans une crapaudine ou grenouille de fer miſe à plomb au droit des mamelons des gonds qui ſont deſſus. On appelle mamelon, le bout du gond qui entre dans ſa penture.

On attache, aux portes charretieres de la campagne, un fléau ou grande barre de bois qui en traverſe toute la largeur, & qui tourne ſur un boulon de fer par où elle eſt attachée à la porte pour la tenir fermée, avec une ſerrure quarrée & un verrou, ou bien avec un moraillon par le bas. C'eſt la maniere la plus ordinaire de fermer les grandes portes des baſſes-cours.

Les *Croiſées* ſe font de bois de chêne, à carreaux de verre, avec des contrevens en dehors. On ne fait plus à préſent de chaſſis à panneaux, à moins que ce ne ſoit pour des bâtimens des baſſes-cours. Les contrevens ſe font ordinairement d'un bois léger, afin qu'ils ne chargent point ſur les gonds ; ils ſont tout ſimples ; & pour les faire durer long-tems, on y fait mettre une couche en huile.

On met, ſi l'on veut, des chambranles aux fenêtres, aux cheminées & aux portes. Un chambranle eſt l'ornement qui borne les trois côtés de ces pieces : elles en ſont plus propres. Il y a encore d'autres choſes dans les maiſons de campagne qui ſont du reſſort d'un Menuiſier, comme des armoires ſimples pour mettre en réſerve les proviſions, des tablettes pour la batterie de cuiſine, des tables à manger, ainſi que pluſieurs autres meubles qui concernent le ménage, & qui tous doivent être de bon bois, & travaillés ſelon l'art. On ne parle point ici de lambris, pilaſtres, boiſeries à panneaux, parquets & autres ornemens, qui tiennennt plus du faſte des villes, que de l'économie champêtre, & qui nous meneroient trop loin.

ARTICLE V.

Tromperies des Ouvriers en fait de Bâtimens.

Comme on eſt preſque toujours trompé dans le choix ou dans l'emploi des matériaux, & cela tantôt par l'ignorance ou la pareſſe des Ouvriers, tantôt par leur mauvaiſe foi, quelque confiance qu'on ait en eux, voici quelques remarques pour s'en garantir.

Tromperies des Entrepreneurs & Maçons.

C'eſt leur faute lorſqu'ils bâtiſſent leurs fondemens ſur un ſol douteux : ſouvent auſſi l'impatience qu'ils ont de voir bientôt leur entrepriſe à fin par une vue d'intérêt, leur fait faire précipitamment un ouvrage de peu de durée ; ſouvent encore ils ne mettent point les fondations du même niveau : le bâtiment en ſouffre ; car les parties de la terre n'étant pas toujours également fermes, un mur, qui ſera par le haut ſurchargé par l'emplacement des poutres, aura un appui inégal & baiſſera en cet endroit.

C'eſt pécher en fait de bâtiment, lorſqu'on ne garnit pas les ouvrages, & qu'on laiſſe des vuides entre les matériaux. Cette tromperie eſt aſſez ordinaire aux *Tâcherons*, c'eſt-à-dire, aux Ouvriers qui travaillent à la tâche ; & c'eſt un des plus grands défauts : il y va ſouvent de la ruine d'un mur, parce que ces vuides qu'ils laiſſent, ou qui ne ſont remplis que d'une poignée de boue détrempée ou de mortier, ne ſuffit pas pour lier les moilons l'un ſur l'autre ; enſorte que le mur n'a ni conſtance uniforme, ni ſolidité.

Les Ouvriers trompent encore, lorſque, mettant en parade le beau côté des moilons, ils ne mettent derriere que de la pierraille ſans ordre & ſans union, pour racheter l'épaiſſeur des murs & avancer leur beſogne.

C'eſt auſſi une tromperie, lorſqu'ils emploient les pierres avec leur bouzin, & tout fraîchement tirées des carrieres. Le bouzin, qui eſt le deſſus des pierres qui ſortent de la carriere, n'eſt point reçu dans les bâtimens ; & lorſque les Tâcherons l'emploient, c'eſt parce qu'il leur coûte moins que la bonne pierre, & qu'ils gagnent plus du terrain : mais ils ne doivent employer que des pierres ébouzinées & équarries ; c'eſt ce qu'on appelle pierres façonnées à *vive-arrête*.

Entre tous les vices des ouvrages de maçonnerie, celui de couper les gros murs pour y faire paſſer les tuyaux de cheminées, ſous le prétexte d'ôter dans les chambres les ſaillies qu'y font ces tuyaux, eſt un des plus préjudiciables aux bâtimens : c'eſt pourquoi il eſt bon d'y faire attention.

Il faut auſſi prendre garde qu'au-lieu de mettre dans le mur des pierres qui en occupent toute l'épaiſſeur, ils n'y fourrent que des plaquis de pierres, ou n'empliſſent le milieu des murs que de pouſſiere ou de boue, au-lieu de mortier.

D'un autre côté, la ſurabondance de mortier eſt auſſi une tromperie à laquelle les Limoſins ſont très-enclins, pour s'épargner la peine de bien garnir un mur de moilon ou tuileau, parce que cela leur conſume du tems, & qu'en épargnant leur peine, ils avancent l'ouvrage qu'ils ont entrepris ; mais le mortier ne fait jamais une ſi bonne liaiſon, que lorſque le moilon y eſt mêlé.

Le *Lait de Chaux* qu'on met ſur le ſable pour en faire du mortier, eſt une frippon-nerie des plus hardies ; car ce mortier n'a jamais une bonne conſiſtance, puiſque le lait de chaux n'eſt autre choſe que la liqueur claire & blanche qu'on tire de la chaux quand on l'éteint, & elle n'eſt bonne que pour blanchir les murailles.

J'ai vu des Maçons aſſez frippons & aſſez hardis pour vouloir compter comme pierre de taille, des endroits qu'ils n'avoient qu'enduits de badigeon, comme je l'ai expliqué ci-deſſus.

Il faut auſſi prendre garde ſi les murs de cloiſons, qu'ils rempliſſent de plâtre ou de bauge, ſont bien lattés & bien fournis.

Tromperies des Charpentiers.

1°. Quand ils ſavent qu'en des lieux cachés, le plâtre couvrira leur bois, ils en mêlent du vieux au-lieu de neuf ; ou du bois plein d'aubier & de flache au-lieu de bois à vive-arrête ; ce qui eſt poſitivement défendu.

2°. Ils mettent ſouvent en œuvre du bois échauffé : ils en ont la connoiſſance ; c'eſt pourquoi ils ne ſont point excuſables lorſqu'ils tombent dans le cas ; & comme ils ne doivent rien donner qui ne ſoit bon, loyal & marchand, ils ne doivent employer ni bois roulé, ni aubier, ni bois flacheux, & qui ne ſoit point travaillé à vive-arrête, ni bois tranché, ni bois mort, ni mort-bois, ni même de bois blanc. Voyez l'explication de ces termes & de ces défauts au Chapitre du commerce du bois ci-après.

3°. Les

3°. Les Charpentiers trompent pareillement, quand, ayant fait un marché au cent, ils mettent du bois plus gros & en plus grande quantité qu'il n'en faut.

4°. Au-contraire, s'ils ont fait leur marché en bloc, ils emploient du bois d'une moindre groſſeur, & en moindre quantité.

5°. Ils pechent encore contre la bonne foi, lorſqu'après avoir fait un marché à la toiſe aux us & coutumes, ils ſe ſervent de bois de meſure, qui, par la nature de ce toiſé, en augmentent la quantité & la groſſeur : ce n'eſt pas qu'il ne ſoit aiſé de ſe parer de cette tromperie ; ainſi il eſt de l'intérêt de celui qui fait bâtir, d'y avoir l'œil.

Il eſt dangereux pour celui qui fait bâtir, de faire un marché à la toiſe ; car les Compagnons, qui ſavent la nature à laquelle les bois ſeront toiſés, réduiſent, autant qu'ils peuvent, les bois de douze pieds à dix & demi, & coupent pour cela deux bouts de bois qu'ils vendent, ce qui eſt un vol manifeſte d'une partie du bois : ajoutez que le Charpentier, par cette réduction, en fournit une plus grande quantité ; après cela, il ne faut pas s'étonner ſi bien des gens ſont ruinés à bâtir : c'eſt pourquoi il eſt bon d'entrer en connoiſſance de toutes ces tromperies, afin de s'en garantir, principalement à la campagne, où ces ſortes d'Ouvriers croient trouver leurs dupes.

Tromperies des Couvreurs.

Ils trompent plus que les autres Ouvriers, par l'impuiſſance où l'on eſt d'aller ſoi-même vérifier leur travail : ils en ont moins d'occaſion dans les ouvrages neufs que dans les autres, ſi ce n'eſt quand ils emploient de mauvaiſes lattes pleines d'aubier, & des tuiles mal façonnées.

Mais c'eſt dans les réparations & les recherches qu'ils trompent le plus. Quand on toiſe la couverture aux us & coutumes, les Couvreurs malicieux ôtent du long des murs les vieilles tuiles, & y en mettent des neuves ; ils en font de même au haut des faites, dans tous les égouts & le long des plâtres, & ils poſent les vieilles dans le milieu du comble ; enſorte qu'ils font d'un comble un tableau, dont la tuile neuve fait la bordure. Par-là leurs plâtres ſe toiſent par-tout, ils ſe trouvent pied par pied, & ſe payent ſur le même pied de la tuile le long & autour de laquelle ils ſont mis ; par cette ruſe, ils tirent d'un ſac de plâtre, qui vaut cinq ou ſix ſols, ſept à huit francs ; au-lieu que s'ils n'avoient employé que de la tuile vieille en ces endroits, ce même plâtre, toiſé comme on a dit, ne leur produiroit que trente ſols : c'eſt pourquoi, ſur ces remarques, il eſt bon, pour ſe mettre à couvert de cette fraude, de ſtipuler par écrit ce qu'on veut qu'ils faſſent, & non pas abandonner l'ouvrage à leur foi. Cet article eſt de très-grande conſéquence, pour ne pas dépenſer dix fois plus qu'on ne devroit.

Tromperies des Menuiſiers.

Pour ne parler que de ce qui concerne notre bâtiment de campagne, les Menuiſiers trompent en mettant en œuvre de mauvais bois ; ce qui ſe manifeſte bientôt lorſqu'il eſt vert, nouveau, roulé, plein d'aubier ou échauffé ; & pour peu d'ailleurs qu'on ait de connoiſſance dans les ouvrages de menuiſerie, il eſt aiſé de voir ſi l'aſſemblage du bois eſt bien fait, ſoit en rainure ou autrement.

Tromperies des Serruriers.

Ils trompent en achetant chez les Quincaillers des ſerrures vieilles, mal garnies, & de mauvais fer, quoique ſur la foi de leur réputation, on les paye comme bien faites, bien garnies, neuves & de bon fer.

Leur fraude conſiſte encore à fournir du fer aigre ou moins peſant qu'ils ne le mettent dans leur mémoire : ce qu'il faudroit vérifier avant que les ſerrures fuſſent attachées.

Tromperies des Carreleurs.

Au-lieu d'aſſeoir leur carreau ſur du plâtre pur, ils ne le poſent que ſur de la pouſſiere ; de plus, ils donnent du carreau mal cuit, ce qui fait qu'il dure très-peu ; & lorſ-

qu'on ſe plaint qu'ils l'aſſoient mal, ils diſent que s'ils le poſoient ſur du plâtre pur; ce plâtre le pouſſeroit; ce qui eſt très-faux, puiſqu'il eſt d'expérience que le plâtre pur attache le carreau ſi ſerrément, que jamais il ne ſe détache.

Voilà à-peu-près les tromperies ordinaires des Ouvriers en fait de bâtiment : il faut auſſi avouer qu'ils y ſont quelquefois contraints par la néceſſité qu'on leur impoſe. Les Ouvriers de toutes ſortes de profeſſions cherchent à travailler : mais un avare qui veut avoir pour rien les matériaux, l'art & la peine des Ouvriers, donne lieu lui-même aux tromperies que l'indigence les force à lui faire; à quoi les honnêtes gens ne les expoſent pas.

L'impatience de celui qui fait bâtir eſt encore ſouvent l'occaſion des fraudes des Ouvriers : ils ne manquent pas d'augmenter cet empreſſement, à la faveur duquel ils fourrent de mauvais matériaux, & ne font que ſuperficiel un ouvrage dont le maître ne veut que voir la fin.

Il ne faut pas non plus écouter en tout les avis des Ouvriers, qui, dans le cours des ouvrages, les ſavent prodiguer pour ſe tailler de la beſogne : il faut, dès l'entrée, leur impoſer ſilence; ſtipuler, que ſi le cas arrivoit qu'on changeât quelque choſe, il ſeroit fait un état préalable de ce qui devoit être fait ſuivant le marché, pour le défalquer : c'eſt une clauſe qui ferme la porte à l'eſtimation, qui eſt le ſalut de tous les Ouvriers.

Le ſecret pour tenir les Maçons en reſpect, eſt de régler la maniere du toiſé, à la charge de ne toiſer, pour telle choſe que ce ſoit, les vuides.

Pour la charpente, il faut arrêter préciſément le toiſé de bout-avant, qui ſera fait ſeulement ſur la longueur des bois. Il faut preſcrire la quantité de bois qui entreront dans les combles, dans les planchers & dans les cloiſons, la diſtance qu'il y aura entre eux, & fixer les groſſeurs différentes des bois, ſelon les endroits où l'on doit les mettre en œuvre; & il faut abſolument rejetter tout toiſé aux us & coutumes : c'eſt où les Ouvriers attendent les Bourgeois pour les tromper.

Lorſqu'on aura un marché à faire avec un Couvreur, on ſtipulera que l'ouvrage ſera toiſé quarrément de bout-avant, ſans y comprendre les plâtres, les ſolins, les rueillées, les égouts & le reſte; & que, pour prévenir toutes difficultés, il ſera mis une ficelle d'un égout à l'autre, en traverſant tous les toîts; laquelle ficelle ſera rapportée d'un bout du faîtage à l'autre, pour, ſur cette ficelle, être formé le toiſé de long & de large.

Tout ce qu'on vient de dire ſur la mauvaiſe façon des ouvrages, tant de maçonnerie, charpenterie, que menuiſerie & couverture, n'eſt que trop expérimenté pour en douter : ainſi, comme il n'y a point d'inſtructions qui ne ſoient importantes, on croit que ceux qui voudront faire bâtir, y trouveront leur compte. Les Ouvriers, qui ſe fâcheront de ce qu'on a dévoilé ces tromperies, s'en avoueront coupables : les honnêtes gens ne s'en fâcheront point.

ARTICLE VI.

Du Toiſé.

Quoiqu'on ſache le prix de tous les matériaux & ouvrages, on ne peut néanmoins ſavoir à combien pourra revenir le total du bâtiment, ſi on ne ſait le toiſé, & de quelle façon les Maçons, Charpentiers & autres Ouvriers le pratiquent, parce que c'eſt d'eux qu'on dépend pour l'exécution; & c'eſt à la toiſe qu'ils travaillent à Paris & dans tous les lieux un peu notables. Il n'y a que quelques petits endroits de Province où l'on puiſſe, en bâtiſſant, ſe paſſer des regles du toiſé, parce que celui qui bâtit, n'y emploie que des gens à la journée, auxquels il fournit & fait faire tout ſous ſes yeux; encore le toiſé lui eſt-il néceſſaire dans ce cas particulier, pour ſavoir ce qu'il fait, comme on va le voir par le détail.

Le toiſé n'eſt autre choſe que le meſurage d'une ſurface ou d'un corps ſolide, qui ſe fait avec une meſure de ſix pieds de long. Cette meſure eſt ordinairement de bois, & les pieds & pouces y ſont marqués par des lignes qui traverſent la toiſe, ou par des petits clous. On meſure quelquefois avec des chaînes de fer ou de cuivre, qui ſont plus sûres que la meſure de corde.

On appelle toiſe *Courante*, celle où on ne meſure que la longueur; toiſe *Quarrée* ou de

Surface, celle où on ne mesure que la superficie en longueur & en largeur ; ensorte que la toise *Quarrée* a six pieds de longueur, autant de largeur, & par conséquent trente-six pieds d'aire ; parce qu'en multipliant la longueur d'une surface par sa largeur, le produit en fait le total, qui s'appelle *Aire* ou *Sole* en fait de superficie : & on nomme toise *Cube*, celle qui a six pieds en tout sens, en longueur, en largeur & en profondeur ou hauteur ; ensorte que toute la toise cube contient deux cens seize pieds cubes. Tellement que la toise courante est une simple ligne, la toise quarrée une surface, & la toise cube un corps solide, qui est compris dans six quarrés égaux, comme un dé ; car on nomme *Cube* tout corps solide, dont les six côtés sont égaux, & on appelle corps ou solide tout ce qui a longueur, largeur & profondeur ou hauteur : ainsi un fossé, quoique vuide, est un *Corps*, un *Solide*, parce qu'il est mesurable. Or, pour mesurer la masse d'un solide, il n'y a qu'à en multiplier la longueur par la largeur, & le produit par la hauteur : de cette sorte, les six pieds, que la toise cube a en longueur, étant multipliés par les six pieds qu'elle a aussi en largeur, cela fera trente-six pieds, qui, multipliés par les six pieds que la même toise a encore en hauteur ou profondeur, donneront deux cens seize pieds pour la masse totale de la toise cube, comme je l'ai dit.

Il y a trois choses à savoir dans le toisé ; 1°. ce qu'il faut toiser ; 2°. comment on toise ; 3°. sur quel pied estimer les différens ouvrages de chaque art qu'on toise : car comme chaque profession fait beaucoup d'ouvrage ou de fournitures différentes, pour chacune desquelles on ne pourroit pas avoir un prix fixe & juste, on ramene & on réduit le tout à une certaine mesure, qui sert de regle pour évaluer tous ce qu'il y a d'ouvrages & de fournitures. Par exemple, dans les ouvrages de maçonnerie, c'est la toise de gros mur qui sert de regle, & on y réduit par estime les enduits & autres ouvrages inférieurs, dont on fait le toisé & l'estimation : en charpenterie, on compte & on toise à la *piece* & au cent de pieces, & on réduit à la piece les différentes façons & les différens morceaux. C'est un détail qui va être expliqué séparément pour ceux qui auront à s'en servir.

Quant à la maniere de toiser, l'opération en est aisée à comprendre & à faire. Quand la chose que l'on toise est d'une figure égale & réguliere, il n'y a qu'à y pratiquer ce qui vient d'être dit des toises quarrées & des toises cubes, c'est-à-dire, multiplier, pour les surfaces, la longueur par la largeur ; & quand c'est un solide cube, multiplier par la hauteur le produit de la longueur & de la largeur.

Ainsi, pour toiser un fossé ou une terrasse, il n'y a qu'à en prendre la longueur & la largeur, multiplier l'une par l'autre ; & le produit, qui en viendra, étant lui-même multiplié par la profondeur, donnera le vuide total du fossé, & la masse entiere de la terrasse, supposé que le fossé, aussi-bien que la terrasse soient égaux par-tout.

Mais si le fossé a du talus, il faut ajouter la largeur de la base, à la largeur haute, en prendre le milieu ou la moyenne proportion ; en la multipliant par la longueur du fossé, le produit donnera une superficie moyenne entre la haute & la basse ; qui étant multiplié par la perpendiculaire ou profondeur du fossé, le produit en donnera le vuide : de même des turcies ou levées des canaux ou rivieres.

Nous expliquerons bientôt la maniere de toiser les autres ouvrages de figures inégales, comme voûtes & marches d'escaliers ; ainsi reste à parler ici des choses qu'il faut toiser ou ne pas toiser ; pour cela, il faut connoître les deux sortes de toisés qui sont en usage.

Des deux Sortes de Toisés.

L'un s'appelle toisé *aux us & coutumes* de Paris, & l'autre toisé à *boute-avant sans retour*.

Par le premier, on toise les vuides aussi-bien que les pleins, à moins que ces vuides ne soient excessifs, ce qui ne se trouve jamais au dire des Experts-Architectes : on toise aussi toutes les saillies & toutes les moulures ; de sorte que toute piece de moulure, quelque petite qu'elle soit, comme un filet & un quart de rond, est comptée pour demi-pied chaque moulure, quoiqu'elle n'ait pas quelquefois un demi-pouce : si bien que, par cette maniere de toiser, une corniche, qui n'aura pas un pied de haut, peut revenir à plus de six pieds. Quand les marchés sont conçus en ces termes, *selon les us & coutumes* de Paris, les Maçons enrichissent leurs ouvrages & embellissent les bâtimens de moulures & de saillies le plus qu'ils peuvent.

C'est pour remédier à ces abus, que l'autre maniere de toiser à *bout-avant sans retour*

a été établie par l'Ordonnance de Henri II de 1557, & cette Ordonnance oblige les Maçons à enrichir leurs ouvrages & orner le bâtiment de saillies & de moulures, suivant sa qualité, sans que les saillies & moulures puissent être toisées, non plus que le vuide, mais seulement le plein; ainsi il est aisé de voir que ce toisé est bien plus avantageux aux Bourgeois qui font bâtir, que le toisé aux us & coutumes : aussi les Entrepreneurs & Maçons savent-ils bien éluder l'Ordonnance, & les Bourgeois sont toujours leurs dupes, à moins qu'on ne les lie par quelque bon écrit, où la maniere de toiser soit diserement & amplement prévue & expliquée, & toutes les clauses du marché bien exprimés, comme je le dirai en particulier, en parlant du toisé de maçonnerie & de charpenterie.

Toisé de Maçonnerie.

I. Selon les us & coutumes, tous les murs, soit de pierre de taille ou de moilon, se toisent toise pour toise, de quelqu'épaisseur qu'ils soient, & l'on ne rabat aucun vuide pour les croisées, ni même pour les portes cocheres, quand il y a un seuil de pierre de taille; s'il n'y en a point, on rabat la moitié du contenu aux portes. On ne toise point les tranchées & rigoles.

Les saillies, avant-corps, arriere-corps, rétables & entablemens, moulures, &c. se toisent outre le corps des murs; & s'il se trouve des ornemens, figures ou armes, on ne les toise pas, on les estime.

Les cloisons recouvertes des deux côtés, les enduits des galetas, à cause qu'il faut contre-latter le scellement des lambourdes, qui supportent les ais & parquets, les pavés à carreaux & les languettes de tuyaux de cheminées, vont pour gros murs : néanmoins il y en a qui ne comptent ces scellemens qu'à trois toises pour deux.

Les aires & planchers de plâtre, les cloisons, non recouvertes de part ni d'autre, & les aîles de lucarnes, vont à deux toises pour une : si elles sont recouvertes d'un côté, elles se comptent à trois toises pour deux.

L'enduit des vieilles murailles, qu'il faut rehacher, se compte à six toises pour une; mais quand elles n'ont jamais été enduites, ou quand il y a beaucoup à réformer & à rétablir, les enduits vont à quatre toises pour une.

Les solins, qui sont au-dessus des poutres, ne se comptent qu'à un quart de pied chacun. On compte un pied pour chaque scellement de corbeaux, lorsqu'ils sont scellés avec bon tuileau & plâtre sur le derriere, & bons éclats de pierres sur le devant : on compte aussi un pied pour chaque scellement de gond aux contrevens; mais pour le scellement des autres, on ne compte que demi-pied. Le scellement des barreaux de fer se toise pour demi-pied chacun dans la pierre de taille, & dans le plâtre pour un quart : on compte aussi demi-pied pour chaque piece de moulure, quoiqu'elle n'ait pas plus d'un doigt de grosseur.

Mais il faut remarquer que tous ces marchés à une, deux, trois & quatre toises, pour une de gros mur, ne s'estiment de la sorte que lorsqu'on entreprend un bâtiment entier, où il y a beaucoup de mur de maçonnerie : car s'il ne s'agissoit, par exemple, que de l'enduit d'un lambris, la toise duquel va pour toise de gros mur, en fournissant de lattes & de clous, cette toise d'enduit, en n'y faisant point de nouveau mur de maçonnerie, ne seroit prisée que quatre livres ou environ; au-lieu qu'elle passeroit pour le prix de huit & neuf livres en un bâtiment neuf, à cause que le Maçon, en ce cas, fait meilleur prix de la toise de gros murs, laquelle il n'entreprendroit pas quelquefois pour douze livres, s'il n'y avoit point d'autre besogne que du gros mur.

On toise aux marches, tant la hauteur que la largeur, ou giron & pas; & en cette façon de toisé, elles vont pour gros murs : si ce ne sont marches tournantes, on ne les toise que par le milieu de leur longueur.

L'arc de la voûte se toise par-dedans œuvre : & pour toiser le remplage des reins de la voûte en berceau, on prend le tiers de la longueur de l'arc que l'on multiplie par la longueur de toute la voûte : pour celles qui sont en lunettes ou en voûtes d'arrêtes, on prend le quart de l'arc. Il y en a qui prennent toujours le tiers pour toutes ces sortes de voûtes, comme on fait pour celles en berceau.

Les piles de pierres de taille qui ont quatre faces, telles que peuvent être celles qui sont dans les caves & offices, & qui soutiennent des arcades, se toisent sur leur largeur & épaisseur; tellement que si une pile a quatre pieds de large & deux d'épais, elle sera toisée pour six pieds.

Les tuyaux & manteaux de cheminées se toisent pour mur, & leur hauteur par leur pourtour, rabattant les épaisseurs des languettes, & augmentant neuf pouces pour celles du plancher : les âtres de cheminées, faits de grands ou petits carreaux, vont pour un sixieme de toise.

Les lambris & plafonds à lattes jointives, vont toise pour toise ; les recouvremens des poutres & sablieres, trois toises pour une ; les planchers carrelés, toise pour toise ; le redressement des planchers à remettre de niveau, vont trois toises pour une de gros mur : on ne compte rien pour le scellement des croisées à un mur neuf.

Les tuyaux des privés de poterie se toisent par leur hauteur & sur six pieds de pourtour ; & s'il n'y a point de poterie, ils ne vont que pour trois pieds : chaque siege se compte pour douze pieds ; les ventouses pour trois sur leur hauteur ; & les contre-murs, qui sont derriere les tuyaux & jusques dans les fosses & caves, vont toise pour toise.

Les fours à cuire le pain, vont pied pour toise, si le four a six pieds dans œuvre.

II. Quoique l'Ordonnance que j'ai rapportée ci-dessus, assujettisse les Entrepreneurs & Ouvriers à orner leurs ouvrages, sans pouvoir compter, ni saillies, ni moulures, ni vuides, cependant l'usage est aujourd'hui de toiser tant le vuide que le plein, même jusqu'à la pointe des pignons & sommités des lucarnes, & le tout quarrément ; tellement qu'en toisant le vuide aussi-bien que le plein, il se trouve quelquefois plus de vuide que de plein & rempli de maçonnerie : ce qui cause de grands différends entre celui qui a fait bâtir, & l'Entrepreneur ou Maçon, quand se vient au toisé ; car souvent ceux qui font bâtir, n'entendant pas ces termes de l'art, se trouvent trompés dans leur calcul ; sur quoi les Maîtres Maçons répondent qu'ils eussent fait leur marché à plus haut prix, si le toisé se fût fait plus désavantageusement pour eux. C'est pourquoi, à mon avis, il seroit bon, comme quelques-unes font, d'expliquer dans les marchés plus nettement & clairement les termes du toisé, & y déclarer en termes exprès, si on entend toiser, ou non, les saillies & moulures à raison de demi-pied pour chaque partie de moulure, ou si elles ne seront point toisées du tout ; comme pareillement si le vuide se toisera aussi-bien que le plein, ou bien si on ne toisera que ce qui sera plein & rempli de maçonnerie.

Quand on veut toiser autrement qu'aux us & coutumes, il faut donc spécifier exactement, par un devis, la condition à laquelle on veut toiser, & dire que les murs, quoique remplis d'architecture, pans de bois, tuyaux & manteaux de cheminées, ne seront néanmoins toisés, mais seulement le corps des murs, pans, tuyaux & manteaux, qui tous se toiseront depuis l'extrêmité du haut d'iceux, & sans rabattre aucun vuide.

On croit communément avoir meilleur marché quand on a ainsi statué par un devis, qu'il ne sera toisé aucune saillie dans tous ces endroits, quoiqu'il s'y en trouve : cependant il faut avouer qu'on paye assez souvent tout autant, & quelquefois davantage, que si on toisoit les saillies après le corps des murs, parce que tous les Entrepreneurs sont assez éclairés pour savoir à combien la toise leur peut revenir, les saillies comprises, sans qu'elles soient toisées, & le gain qu'il y faut faire ; enforte qu'on peut dire que cette maniere de toiser ne sert qu'à soulager l'esprit de celui qui fait bâtir, & l'éclairer lors du toisé, parce qu'il voit plus clair en une hauteur & une largeur, que quand il faut toiser après coup tous les membres de l'architecture, où il ne connoît plus rien.

Pour lever un autre doute, qui fait naître assez souvent des procès, il faut encore observer que toutes saillies qui sont sur un corps de maçonnerie, quand elles se toisent, doivent suivre le prix de la toise : ainsi si c'est mur de pierres de taille, les saillies qui y seront, doivent aller au même prix ; de même si c'est sur simple maçonnerie, ou sur pans de bois & cheminées, cela préviendra la contestation, & tout doit rouler sur le prix qu'il faut concerter auparavant avec gens connoissans & de probité.

Toisé de la Charpenterie.

Comme on vend le bois quarré ou de charpenterie à la piece & au cent de pieces, il faut le savoir réduire à la piece : pour cela, il n'y a qu'à savoir que chaque piece de bois doit avoir douze pieds de long sur six pouces en quarré, ou la valeur ; de sorte qu'elle contient en soi cinq mille cent quatre-vingt-quatre pouces cubes. Pour le connoître, il n'y a qu'à multiplier la grosseur d'une piece par sa largeur, & le produit par sa longueur. *Exemple.* Un morceau de bois a six pouces de gros, & douze pouces de large ;

en multipliant ſix par douze, cela ſera ſoixante-douze pouces : cette même piece de bois aura ſix pieds de longueur, qui ſont ſoixante-douze pouces ; en multipliant les ſoixante-douze pouces du produit de la largeur & groſſeur par les ſoixante-douze pouces de la longueur, l'on trouvera que le produit total ſera de cinq mille cent quatre-vingt-quatre pouces, qui eſt le contenu de la piece. Par cette regle, toutes ſortes de pieces, de quelque longueur, groſſeur & largeur qu'elles ſoient, peuvent & doivent être ainſi réduites.

Nota. 1°. En faiſant marché de bois, il faut en marquer dans les devis, toutes les groſſeurs & longueurs, ainſi que l'on deſire qu'elles ſoient miſes en œuvre, & mettre dans le marché, qu'en cas qu'ils emploient le bois plus gros, il ne ſera rien compté pour la groſſeur excédente ; mais que ſi le bois eſt de moindre groſſeur que celle énoncée au marché, il ſera déduit d'autant ſur le marché.

Nota. 2°. Qu'aux us & coutumes de Paris, cinq pieds de bois mis en œuvre ſont comptés pour ſix, ſix & demi pour ſept & demi, huit pieds paſſent pour neuf, dix pour dix & demi, onze pour douze, treize pour treize & demi, quatorze pour quinze, ſeize pour dix-huit, & vingt-deux pieds pour vingt-quatre, qui ſont quatre toiſes.

Toutes ces meſures ſe comptent ainſi, parce que tous les bois qui ſe débitent dans les forêts, ſont de ſix pieds, de neuf, de dix & demi, de douze, de treize & demi, de quinze, de dix-huit, de vingt-un pieds & toiſes.

Nota. 3°. Qu'en toiſant les baluſtres d'un eſcalier, on les évalue, s'ils ſont quarrés, à deux baluſtres pour piece ; & s'ils ſont tournés, il en faut quatre pour piece.

Il ſe rencontre quelquefois de la difficulté pour le toiſé des pieces de charpenterie, comme dans le toiſé de la maçonnerie : car les ſolives, qui ont cinq pouces ſur ſept, ſe toiſent comme ſi elles avoient ſix pouces en quarré, qui ſont trente-ſix pouces en ſurface ; au-lieu que cinq multipliés par ſept, n'en ſont que trente-cinq.

De plus, comme les pieces de charpenterie fournies par les Marchands, augmentent en longueur, & ſont plus grandes les unes que les autres de trois pieds, ſans qu'il s'en trouve de ſept ni de huit pieds, de dix ni d'onze, de treize ni de quatorze, de ſeize ni de dix-ſept, & ainſi des autres conſécutivement, quand la longueur d'une piece approche de plus près la piece du Marchand, qui excede en grandeur immédiatement une autre moindre, comme quand elle approche de plus près la grandeur de douze pieds que de neuf, elle eſt toiſée comme ſi elle étoit longue de 12 pieds, encore qu'elle n'ait guere plus de dix pieds & demi de long, parce que les Charpentiers diſent que la rognure qui reſteroit, leur demeureroit inutile, pour être trop courte : ſi elle n'a que dix pieds de long, elle ne ſera toiſée pour douze pieds, mais pour dix ſeulement, à cauſe qu'il leur reſtera deux pieds de rognure, qu'ils peuvent faire ſervir : ſi elle eſt de dix pieds & demi juſtement, elle ne doit paſſer auſſi pour une piece longue de douze pieds, mais pour une de dix pieds & demi ; d'autant qu'en coupant & ſciant une piece de vingt-un pieds de longueur par le milieu, ils en font deux pieces de la longueur de dix pieds & demi chacune, ſans aucune perte de bois.

L'embarras de ces réductions de pieces de bois de différentes longueurs, qui cauſe tous les jours des diſputes pour les toiſés, eſt cauſe qu'à préſent, dans les marchés des bâtimens du Roi, il eſt dit que les bois ſeront payés ſuivant la meſure qu'ils ſe trouveront avoir en œuvre, qui eſt une condition que les Particuliers, qui voudront bâtir, doivent, à mon ſens, toujours mettre dans leurs marchés, ſauf à donner quelque choſe de plus du cent de bois.

Pour éviter donc tous ces embarras & difficultés, auſſi-bien au toiſé de la charpenterie, que de la maçonnerie, il me ſemble qu'il ſeroit pareillement beſoin d'expliquer fort diſtinctement, bien au long & intelligiblement, toutes les conditions, tant de l'un que de l'autre toiſé ; car, à cauſe de ces différends, il y a eu Arrêt ſolemnel au Parlement de Paris, qui ordonne qu'en fait de viſites, rapports & autres actes dépendans de l'art de maçonnerie & de charpenterie, il ſera libre aux Parties de nommer des Experts-Bourgeois & autres gens à ce connoiſſans, autres que les Jurés en titre d'office.

Toiſé des Couvertures.

Pour meſurer une couverture de tuile, on en prend le pourtour avec la ligne, depuis

l'un des bords de l'égout, jusqu'au bord de l'autre égout, passant par-dessus le faîte : on ajoute au pourtour un pied pour le faîte, & un autre pied pour chaque égout, s'ils sont simples ; ou deux pieds pour chaque égout, s'ils sont doubles-pointes ou composés de cinq tuiles chacun : on multipliera ce pourtour & les pieds ajoutés, par la longueur de la couverture, à laquelle il faut aussi ajouter deux pieds pour les demi-*ruellées* des bouts ; le produit donnera le contenu de la couverture. Les Couvreurs appellent *Ruellées* ou *Ruillées*, l'enduit de plâtre ou de mortier, qui se met sur les tuiles pour joindre la couverture & la tuile à la muraille.

Quand le bâtiment est bâti en croupe (j'ai expliqué ci-dessus ce que c'est), on mesure la couverture par le milieu, en tournant tout-autour, & en y ajoutant un pied pour chaque ruellée d'*Arrêtieres* ; (ce sont les enduits qui couvrent les *Arrêtiers*, c'est-à-dire, les pieces de bois qui forment les angles d'un toît fait en pavillon ou en croupe.) Cette étendue de la couverture par le milieu & les pieds de ruellées, se multiplie par le pourtour qu'on prend en passant par-dessus le faîte, depuis le bord d'un des égouts, jusqu'au bord de l'autre, comme il vient d'être dit, & le produit donnera le double du contenu de la couverture.

On mesure les couvertures toutes pleines, quoiqu'il y ait des lucarnes ou des œils de bœuf ; loin d'en déduire le vuide, on les compte à part, & on les ajoute au premier produit. Le battelement & pente des gouttieres vont chacun pour un pied ; le *Battelement* est l'extrémité de la couverture, qui tombe dans une gouttiere : chaque posement de gouttiere va aussi pour un pied ; une vue de faîtiere pour six pieds quarrés ; un œil de bœuf commun, pour dix-huit pieds, qui est demi-toise ; les lucarnes pour demi-toise ou pour toise, selon leur façon.

Le toisé d'ardoise se fait de même que celui de tuile ; mais on n'y compte rien pour le faîte, soit qu'il soit couvert de plomb, ou non.

Article VII.

Quand & pendant quel tems les Ouvriers doivent garantir les Ouvrages qu'ils ont faits, soit pour les Particuliers, soit pour le Public.

Les Romains, dont tout le monde respecte les loix, & admire encore les beaux restes d'architecture, obligeoient les Entrepreneurs & les Ouvriers, comme Maçons, Ouvriers en marbre & Sculpteurs, qui avoient fait quelqu'édifice, mur ou autre ouvrage, à le garantir pendant dix années, du jour qu'il étoit achevé ; & s'il y survenoit pendant ce tems quelque ruine qui ne fût point causée par les Astres, ou par une force majeure ; ou si l'on découvroit quelque défaut à l'ouvrage, soit par la mauvaise qualité ou par le mauvais assemblage des matériaux, celui qui l'avoit fait devoit le rétablir ; & quand l'ouvrage etoit de conséquence, l'Entrepreneur & les Ouvriers le reparoient conjointement, mais les matériaux devoient être fournis par le particulier : lorsque l'ouvrage étoit de terre ou d'une matiere médiocre, la garantie ne duroit que six années, pendant lesquelles, si l'ouvrage manquoit par les mal-façons, l'Ouvrier le rétablissoit à ses fraix.

Quant aux ouvrages publics, ceux qui les avoient faits & leurs héritiers en étoient garans pendant quinze ans.

Ces loix regardoient, non pas les Architectes, qui ne faisoient que donner les desseins, mais seulement ceux qui entreprenoient les édifices, & ceux qui mettoient la main à l'œuvre, même ceux qui étoient employés aux ornemens. Elle assujettissoit encore l'Entrepreneur & les Ouvriers, je ne dis pas à rendre leur ouvrage solide (car ce leur est une chose indispensable, qui va sans dire), mais même à ne pas se charger d'un grand nombre d'ouvrages, & à ne les pas laisser imparfaits. Cette garantie & ces ménagemens, auxquels la loi les engageoit envers ceux qui les employoient, ne sembloit onéreuse qu'à ceux dont la conduite n'étoit pas droite, & les contrevenans étoient fouettés, rasés & bannis. L'ancienneté de cette loi l'a fait passer pour une loi de la nature, écrite dès sa création dans le cœur de tous les hommes, qui les oblige à garder entr'eux les traités, & à ne point tromper le public. On sait que la passion de bâtir, qui est nécessaire dans les uns, & qui est de goût & d'inclination dans les autres, est d'ordinaire la passion la plus

épanchée ; on se livre tout entier & sans mesure aux promesses du Maçon ou de l'Entrepreneur. Cette confiance a porté les Législateurs à imposer aux Ouvriers la nécessité d'y correspondre : ils ont jugé qu'un Maçon ou autres gens de cette espece, sur la parole ou à l'instigation desquels on devient prodigue, étoient punissables des plus honteux châtimens, dès qu'ils emploient leur art & leur connoissance à tromper : c'est pourquoi la loi les jugeoit indignes de la société civile ; encore cette peine n'étoit-elle que la suite d'un autre châtiment, qui étoit de leur faire rendre ce qu'ils avoient reçu, après les avoir contraints de refaire, à leurs dépens, l'édifice où il survenoit des ruines pendant les dix ou six années de la garantie, parce que l'on estimoit que l'air, qui est la vraie pierre de touche de tous les ouvrages, en manifesteroit les défauts pendant ce long tems, ou qu'il en vérifieroit la solidité : ainsi, par la longueur de ce terme, l'on arrêtoit alors l'avidité des mauvais Ouvriers, & on assuroit la dépense de ceux qui faisoient bâtir, par l'espérance certaine d'un rétablissement qui ne leur coûtoit rien.

Si on s'élevoit parmi nous avec autant de rigueur contre les Maçons & les Charpentiers qui s'écartent des conditions de leur marché, ou qui abusent de leur art par ignorance ou par mauvaise foi, les ouvrages publics & ceux des Particuliers en seroient infiniment meilleurs, parce que les Entrepreneurs & les Ouvriers en seroient plus habiles, moins trompeurs ou plus circonspects. Hardis qu'ils sont par l'assurance de l'impunité, ils brochent leurs ouvrages, fourrent de mauvais matériaux, souvent même changent toutes les conventions de leur marché, parce qu'ils sont assurés qu'il en faudra toujours venir à des estimations qu'ils ont le secret entr'eux de se rendre toujours favorables ; c'est ce qui a donné lieu au fatal proverbe que *Qui bâtit, ment*, pour signifier que, quelque précaution que l'on prenne, on est toujours trompé, & du côté du tems où l'on se promet son bâtiment parfait, & du côté de la dépense qui excede d'ordinaire d'un bon tiers au moins tout ce que l'on a pu résoudre ; & encore du côté de la bonté & de l'issue de l'ouvrage, qui n'est presque jamais si bon qu'il devroit l'être.

La maxime certaine parmi nous, est que les Maçons, les Charpentiers, Couvreurs & autres Ouvriers de cette sorte, sont garans de leurs ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils sont achevés, quand ce sont des ouvrages d'une matiere solide ; & pendant six ans, quand l'ouvrage est de terre ou d'une autre matiere médiocre. Les Architectes, & généralement tous ceux qui prennent les ouvrages en leurs noms, sont assujettis à cette garantie ; mais elle ne s'entend pas aux cas fortuits, tels que sont les tonnerres, les inondations extraordinaires, les guerres : on ne voit pas même qu'on assujettisse à cette garantie, les Menuisiers, Plombiers, Carreleurs & Paveurs ; cependant ces Artisans ne doivent pas être moins responsables que les autres, des vices de leurs ouvrages, du moins pendant six ans ; savoir, les Menuisiers, de la verdeur & autres mauvaises qualités des bois, & de leur méchant assemblage ; les Paveurs, de la tendreté du pavé ; les Carreleurs, du mélange d'un plâtre éventé avec la poussiere. Ces défauts particuliers ne laissent pas d'avancer la ruine des maisons : la voûte d'une cave périt, parce que le pavé est peu joint, mal cimenté & trop uni ; un gros mur s'entraîne, à cause des eaux d'une gouttiere qui n'est pas bien soudée ; un plancher se détruit, parce que le carreau se leve, faute d'être posé en bon joint & sur un plâtre mêlé grassement. Il en est ainsi de quantité d'autres mal-façons, que les Ouvriers, plus attentifs à leurs intérêts qu'à leurs devoirs, pratiquent tous les jours : c'est pourquoi il n'y a nulle raison d'en dispenser aucun de la garantie de la loi que nous avons adoptée par nos usages & nos réglemens.

Les Ouvriers assurent qu'ils ne sont point sujets à garantir les ouvrages publics. La raison qu'ils en rendent, est que les dégradations n'y surviennent, selon eux, que par des cas fortuits & des forces majeures, dont ils ne peuvent jamais être responsables. Mais il n'y auroit point de raison d'exempter de la garantie l'héritage du public, dont l'intérêt l'emporte toujours sur le particulier, que les Ouvriers doivent certainement garantir. Aussi les loix demandent-elles quinze années de garantie des ouvrages publics ; il n'y a aucune Ordonnance qui ait abrégé ce terme : ainsi il ne dépend point des Entrepreneurs de le raccourcir ni de l'ôter ; ils ne doivent pas moins au public qu'aux particuliers. La profession publique qu'ils font de leur art, suppose en eux une connoissance sûre & moralement infaillible de leurs regles & de toutes les choses qui en sont l'objet ; ils sont inexcusables sur les vices, sur les irrégularités & sur les défauts qui paroissent ou qui sont cachés, mais que le tems seul peut rendre évidens ; c'est pourquoi la loi veut qu'ils

qu'ils en ſoient garans, eux & leurs héritiers, pendant quinze ans, qui eſt le tems qu'on a jugé néceſſaire pour découvrir les défauts des matériaux & de la conſtruction, où tout doit être de deſſein & de réflexion, & où l'Ouvrier ne doit rien faire ni rien employer qui n'ait été vu, choiſi & préféré. Il eſt vrai que les Ouvriers ne peuvent être reſponſables des dégradations qui arrivent par forces majeures & par cas fortuits, ſans qu'il y ait de leur faute ; mais auſſi ce qu'ils appellent forces majeures & cas fortuits, ne l'eſt pas toujours. Il y a des cas fortuits nés avec l'ouvrage ; ce ſont ceux qui procedent de la mauvaiſe façon ou de la mauvaiſe qualité des matériaux qu'on y a employés : comme cette mauvaiſe façon & les mauvais matériaux occaſionnent tous les accidens & toutes les ruines de l'ouvrage, on ne peut pas nier que l'Ouvrier ne ſoit indiſpenſablement tenu de le réparer, puiſque le déſordre vient de ſon fait : il eſt donc alors ſans difficulté dans le cas de la garantie ; autrement tous les défauts & les vices des édifices publics que le ciel & le tems découvrent, ſeroient des effets des aſtres ; & par cet aveugle préjugé, l'Ouvrier, viſiblement coupable, triompheroit du public, dans le même tems qu'on pourroit voir au doigt & à l'œil, par les apparences de la conſtruction, qu'il eſt impoſſible que ſon ouvrage ſubſiſte, parce qu'il eſt peu ſolide, mal fait, & les matériaux mal choiſis & défectueux. Il y a d'autres cas fortuits, que j'appelle étrangers à l'ouvrage, parce que le ciel ou la fureur des hommes en ſont les auteurs, & la prudence humaine ne ſauroit les prévenir ni les parer : tels ſont les incendies, les tremblemens de terre, les grands débordemens, les ravages de la guerre, les tonnerres, les vents extraordinaires, &c. Voilà les forces majeures qui affranchiſſent l'Ouvrier de l'obligation de refaire ſon ouvrage. Ainſi avant qu'un Ouvrier puiſſe propoſer que c'eſt par un cas fortuit ou par une force majeure que ſon ouvrage eſt détruit, il faut qu'il prouve qu'il n'y ait point eu du tout de ſa faute, ni dans la qualité, ni dans l'emploi des matériaux ; & pour que ſa juſtification ſoit avérée & qu'il puiſſe avoir ſa décharge, il faut qu'il faſſe faire, en préſence des Juges, de bons procès-verbaux, viſite & examen par des Experts connoiſſans, ſcrupuleux, exacts & pénétrans, qui ne ſachent point par complaiſance, par pitié ou par charité pour l'Ouvrier, imputer à la providence tout le mal qu'il a lui-même cauſé. Par exemple, un avant-bec a été bâti ſans faire corps avec la pile, un ceintre eſt ſi ſurbaiſſé qu'il ne bande point, les piles ſont trop foibles, les pilotis peu enfoncés ; voilà des vices dans la conſtruction, dont on doit certainement augurer un prompt déſordre, qui ne peut être imputé qu'à l'ignorance ou à la négligence de l'Ouvrier ; les pierres ont été employées toutes vertes ſur l'arriere-faiſon, ou elles ſont poſées en délit, le mortier eſt ſec & ne lie point, les bois ont été coupés dans leur ſeve au commencement des lunes & ſur le retour ; voilà des vices dans les matériaux, qui font conjecturer une prompte ruine : cependant ces vices, ſoit de matériaux, ſoit de conſtruction, ne paroiſſent pas, ou du moins ils ne ſont pas ſenſibles, lorſqu'on reçoit l'ouvrage & qu'on vérifie l'exécution du marché dans l'an après qu'il eſt achevé ; ils ne ſe découvrent qu'à la ſuite des tems. Il eſt néanmoins indubitable que dans ces deux cas, vices de matériaux, ou vices de conſtruction, l'Ouvrier eſt tenu des dégradations. De même, on voit ſouvent des ponts tout de pierre, qui n'ont été renverſés que parce que les aſſiſes n'étoient point attachées les unes aux autres, & ne faiſoient que de ſimples paremens, ſans autres lits que de ſix ou huit pouces & ſans boutiſſes, ce qui eſt un défaut conſidérable ; car les grandes eaux arrachant peu-à-peu le mortier du joint des pierres, elles s'y font un paſſage, baignent & battent la pierre de tous les côtés ; enſorte qu'entraînée par ſon propre poids, & n'étant point attachée par aucun crampon, elle ſe déplace, & ſe trouvant oppoſée au cours de l'eau, les premiers glaçons l'entraînent, & après elle les aſſiſes du même lit ſucceſſivement : enſuite le corps de la pile, qui n'eſt bâti que de moilons & de mortier ſec & terreux, n'étant plus défendu par les aſſiſes, & étant heurté par l'eau & les glaçons, il ſe dégrade & tombe. Voilà encore un de ces cas que l'Ouvrier appellera fortuit, mais qui ne peut cependant être imputé qu'à ſa faute. Il y a quantité d'autres accidens & de fraudes, ſoit volontaires ou involontaires, qui n'arrivent ou ne ſe vérifient qu'à la longue : ainſi il faut donner du tems pour découvrir les imperfections de l'ouvrage, & il faut obliger l'Ouvrier à réparer les défauts qui ſont ſur ſon compte, & qui ne doivent éclater qu'avec le tems ; c'eſt-à-dire, dans les quinze années, à compter du jour du parachevement des ouvrages publics ; car pour ce qui eſt de la réception que nous en faiſons ſur la fin de l'an d'après qu'il eſt achevé, ce n'eſt qu'une vérification de l'exécution du devis & du marché, mais

ce n'eſt pas une approbation ni une reconnoiſſance que tous les matériaux qui forment l'ouvrage ſoient parfaits, ni que la conſtruction en ſoit exacte & ſans reproche. Quelque habile que ſoit celui qui fait cette réception, il eſt impoſſible qu'il puiſſe ni deviner ce qui ne paroît pas, ni devancer par un jugement prophétique ce qui arrivera : il ne peut pas, par exemple, augurer qu'une pierre ne ſe feuilletera pas au bout de ſix ans : les yeux peuvent bien décider ſur l'ordre & l'arrangement extérieur, mais ils ne peuvent pas voir le dedans ; & l'eſprit ne peut pas juger ſi une poutre ſe pourrira dans dix ans : c'eſt au tems qu'il faut s'en rapporter.

CHAPITRE IV.

Soins domeſtiques des Chefs de Famille.

IL y a trois manieres différentes de faire valoir un bien de campagne : le tenir par ſoi-même, le donner à ferme à moitié fruit ou à l'argent, ou bien le faire valoir pour ſon compte par un régiſſeur à gages. J'expliquerai au Chapitre premier de la ſeconde Partie de cet Ouvrage, le bon & le mauvais de ces différentes adminiſtrations. Je ſuppoſe ici nos chefs de famille déterminés à faire valoir leur bien par eux-mêmes.

Il faut d'abord les conſidérer dans l'intérieur de la maiſon, parce que c'eſt-là le centre de l'économie champêtre, & c'eſt de-là qu'ils doivent tout animer. La terre eſt une bonne mere, mais elle veut être careſſée, & alors elle ne refuſe rien à nos ſoins : quand on la néglige, elle eſt ſtérile & ingrate.

Le ménage des champs demande du génie & de l'action de la part de celui qui le conduit, ſur-tout dans les commencemens : il faut qu'il ſoit induſtrieux, attentif & laborieux pour trouver les occaſions, & veiller ſur tout le détail, qui eſt un des principaux points de l'économie des champs ; le ſavoir-faire, qui en eſt le nœud, ne s'acquiert que par l'expérience, maîtreſſe des choſes. *Tant vaut l'homme, tant vaut ſa terre.*

1°. Le premier ſoin du maître doit être de conſulter à quoi ſes terres ſont propres, & où peut aller leur fécondité, pour régler là-deſſus quel uſage il en fera, à quoi il employera ſes domeſtiques & ſes engrais, & quelle ſera ſa dépenſe & le débouchement de ſes produits : par exemple, il plantera des vignes dans les terroirs ſecs & pierreux ; il ſemera des bleds dans les terres fortes ; s'il y a des prairies ou des pâturages, il s'appliquera à commercer des chevaux, bœufs ou moutons, ſuivant la qualité des herbages convenables à ces différens beſtiaux ; s'il a des bois, il en fera commerce, & il en augmentera le profit par les cochons qu'il y mettra en glandée ; il fera des plantes aquatiques dans ſes prairies, & s'appliquera à avoir des chanvres, des lins, des huiles, du haublon, des laines, des pigeons, des fromages, du miel, des fruits ou autres grains, plants, beſtiaux ou denrées, ſuivant les différens avantages que le haſard ou la ſituation des lieux pourroit lui procurer : il examinera quel profit il pourroit faire ſur les beſtiaux qu'il donneroit à cheptel ; quel eſt le meilleur de faire valoir ſes terres, ou de les affermer à l'argent ou à l'eſpece ; & ainſi de quantité d'autres traits d'économie qui ſont répandus dans cet ouvrage.

Si notre chef de famille fait quelqu'acquiſition, avant que de la conclure, il doit être attentif, non-ſeulement à ne la faire qu'avec ſûreté & bons titres, mais encore à bien prévoir les charges néceſſaires, comme droits ſeigneuriaux, cenſives, champarts ou autres rentes foncieres, retraits, tant ſeigneuriaux que lignagers, droits de centieme & huitieme denier qu'il faut payer au Roi, droit de franc-fief qu'il lui faut auſſi payer de vingt années une, quand c'eſt un roturier qui acquiert un bien noble, &c.

Le chef de famille aura un livre journal pour écrire les jours que ſes domeſtiques ſont entrés chez lui, ce qu'ils ont de gages, & ce qu'il leur paye, ce qui lui eſt dû, ce qu'il reçoit, & ce qu'il vend ou fait vendre.

Il s'appliquera à ſe faire payer exactement, ſur-tout par les payſans, que le nombre d'arrérages accable plus qu'il ne les ſoulage : il uſera de ménage en toutes choſes, & mettra tout à profit, ſans néanmoins donner dans l'avarice, qu'il doit éviter autant que la profuſion.

Il se formera une espece de commerce des choses qui seront renfermées dans son domaine, n'y laissera rien perdre, & fera argent de tout.

2°. Il faut des domestiques pour être servi & pour faire valoir son bien, mais il en faut prendre le moins qu'on peut; car *le grand train absorbe le grand gain*, & l'ouvrage ne s'en fait pas mieux.

C'est un trésor que des domestiques fideles: c'est pourquoi lorsqu'on est assez heureux d'en avoir de tels, il faut les garder & leur passer des défauts qui ne sont point essentiels.

Il ne faut point avoir trop de familiarité avec eux; ils en deviennent paresseux & insolens, souvent jusqu'à se persuader qu'on ne peut se passer d'eux.

Aussi, pour peu qu'on en soit content, & principalement d'un valet laboureur, qu'on se donne bien de garde de le changer: car il est des terres comme des enfans, qui n'en valent jamais mieux pour changer de nourrice.

Un pere de famille doit toujours avoir un esprit de douceur, commander sans fierté, se faire obéir sans aigreur, se faire craindre de ses gens sans les maltraiter, ni de paroles ni de fait, leur faire faire tous leurs devoirs, les reprendre de leurs fautes, ou les congédier, toujours sans colere & sans rudesse; c'est le moyen de leur donner plus de confusion, & de ne se jamais commettre.

Comme la plupart de nos domestiques sont nos plus grands ennemis, parce qu'ils nous croient plus heureux qu'eux sans le mériter, il faut avoir avec eux beaucoup de circonspection, ne rien dire que ce que l'on veut bien qu'ils publient, & ne s'ouvrir devant eux de ce qu'on a dessein d'entreprendre, que pour en tirer adroitement des lumieres.

Si le maître veut être bien servi, il n'aura qu'à payer exactement & de bonne grace ses domestiques & ses ouvriers, & les nourrir selon leur état, sans les interrompre dans leurs repas, & sans les regarder manger; c'est un proverbe, que *Qui paye bien, est bien servi.*

Il se rendra ingénieux en toutes choses: il aura soin de pourvoir aux nécessités de sa maison pour ce qui le regarde, laissant à sa femme les soins qui lui conviennent.

Il proportionnera l'ouvrier à l'ouvrage, & traitera ses domestiques chacun conformément à leur humeur.

Qu'il ne se figure pas d'en avoir de diligens, si lui-même ne fait les rendre tels par son exemple & sa vigilance, en veillant sur ce qu'ils font, & se levant souvent le premier pour les ranger à leurs devoirs. L'œil du maître engraisse le cheval & la terre: c'est pourquoi, quand même il ne demeureroit pas sur le lieu, il doit y venir souvent en visite, mais sans fatiguer ni contrôler le fermier qui tient son domaine en bon état.

Sur-tout il est à propos qu'il sache un peu de tout, afin que, lorsqu'il commande, on lui obéisse comme à une personne qui non-seulement a droit de commander, mais encore qui entend ce qu'il commande.

Avant que de se coucher, il donnera ses ordres à chacun de ses domestiques, afin qu'ils les sachent & les exécutent soigneusement le lendemain. En hiver, depuis la mi-Octobre jusqu'à la mi-Février, il faut que leur diner soit prêt avant le jour, afin que quand il commence à paroître, chacun se rende à son travail; & comme ces jours-là sont fort courts, il ne faut pas souffrir qu'ils reviennent de leur ouvrage qu'il ne soit presque nuit, pour souper aussi-tôt; après quoi chacun ira soigner le bétail & les autres choses commises à sa garde; & le pere de famille ne dédaignera pas, en se promenant, d'aller voir si tout est gouverné comme il faut, tenant toujours pour maxime sûre, que l'œil du maître porte l'abondance par-tout. Après cet exercice, jusqu'à ce qu'il soit tems de s'aller coucher, les valets & les servantes, pendant les quatre mois d'hiver, seront employés à passer le reste de l'après-soupé à des ouvrages qu'on leur donnera suivant la saison, le tems & les pays, ne fût-ce qu'à leur faire mettre en bon état tous les outils du labourage & du Jardin, qu'on doit avoir en bon nombre & bien gardé.

3°. C'est une bonne & ancienne regle, qu'il ne faut jamais faire de jour ce qu'on peut faire de nuit, ni pendant le beau tems ce qu'on peut faire pendant le mauvais; comme de faire curer les étables, tondre les haies, arracher les épines & chardons des prés & des terres, couper du bois, charier du fumier ou des matériaux, tirer la marne, faire des digues & des fosses, & autres pareils ouvrages qui ne se font que quand on ne peut rien faire de meilleur.

La vigilance du maître se fera encore voir, au soin qu'il aura de bien entretenir tout

ce qui dépendra de ſon domaine, pour prévenir les inconvéniens qui en pourroient arriver; & s'il y a des ouvrages à faire, il en fera un juſte diſcernement, pour les faire faire chacun à ſon rang & ſaiſon, préférant toujours l'utile à ce qui ne donne que du plaiſir. Il faut même que, pour les prévenir, il faſſe amas de matériaux, qu'il peut trouver ſur ſon domaine, comme bois, chaux, briques, roſeaux, &c. ou profiter des occaſions qui ſe préſentent d'en avoir à bas prix, que l'on garde pour les beſoins.

Il doit être également attentif à ſe faire payer, ſans dureté, de tout ce qui lui eſt dû, & à ne rien laiſſer preſcrire ni dégrader; car une tuile & un chapon de rente, qu'on aura perdu par négligence, en entraînent vingt autres.

4°. Il faut auſſi qu'il s'applique à ménager & varier ſi bien ſon fonds, qu'il lui rapporte, autant que faire ſe peut, tout ce qui lui ſera néceſſaire & utile dans ſon ménage champêtre; car c'eſt un profit, & en même tems un plaiſir très-grand, que de trouver tout chez ſoi, & de n'avoir point toujours à débourſer & à courir ailleurs pour l'avoir. Le détail du ménage fournit tous les jours quantité d'occaſions, qui font connoître que ce n'eſt point un petit profit, & que rien n'eſt plus utile & plus commode que d'avoir tout chez ſoi.

De même, c'eſt une choſe fort avantageuſe quand la terre eſt partagée aux différens uſages, qui ſont les plus généraux & les plus ordinaires, & qu'il s'y trouve un peu de toutes les eſpeces de productions; des bois, des prés, des grains, des eaux, des vignes, des fruits, des plants de toutes ſortes: par-là on fournit à tous ſes beſoins & aux variétés du débit & du commerce; & de plus, quand une eſpece manque à produire, on en eſt dédommagé par la fécondité d'une autre. C'eſt pourquoi notre Econome partagera ſes terres à différens uſages, chacun ſuivant ſon génie, s'il n'a pas trouvé ce partage déja fait. Il fera pourtant attention que les prés & les bois ſont les biens les plus eſtimés, parce qu'ils produiſent beaucoup avec peu de dépenſes & de ſoins, & qu'ils ne ſont point ſujets à quantité d'accidens & de révolutions qui arrivent aux autres biens.

Un point des plus importans du ménage des champs, eſt de bien entendre à ſe défaire avantageuſement de tout ce qu'on dépouille, & de s'appliquer ſur-tout à multiplier ſur ſes terres les productions dont le maître tirera le plus d'argent, ſoit par le courant de ſa Province, ou par ſon ſavoir-faire. C'eſt-là où doivent tendre la plupart de ſes vues; & l'économie de ſes ordres & de ſa maiſon doit ſe rapporter à ce but principal, afin que toute l'harmonie du commerce ſoit bien entendue, & qu'en étudiant avec ſoin tous les bons débouchemens, & en en guettant les occaſions, il n'en manque aucune. On voit quantité de Bourgeois des Villes de Province gagner conſidérablement ſur les fruits qu'ils recueillent dans les campagnes, quand ils ſavent ſe procurer des débouchemens, ou attendre les occaſions. On y trouve même des gens qui, n'ayant des terres que de peu d'étendue, mais étant attentifs au commerce de leurs productions, ſe font un revenu conſidérable. Les uns s'appliquent aux vins & aux eaux-de-vie; les autres aux grains, & particuliérement au bled; ceux-ci aux beſtiaux, ſoit chevaux, bœufs ou brebis; ceux-là, aux huiles; d'autres, aux lins, chanvres, cordages, toiles, &c. Chaque Province a ſes productions favorites, & ſes débits ou débouchemens avantageux; c'eſt aux gens du maître à en ſavoir profiter. Nous voyons tous les jours des perſonnes qui, ſans aucun fonds, ſans autre ſecours que leur induſtrie, font leur fortune à revendre ce que les autres dépouillent; enſorte que, quoiqu'ils ne faſſent, pour ainſi dire, que glaner au champ du maître, ils y recueillent plus que lui. Cela doit réveiller tous les bons Economes & animer leur induſtrie, pour ne pas abandonner à d'autres les profits qu'ils peuvent faire eux-mêmes ſur leurs propres biens. Quand on a le tems de s'appliquer à ce point de l'économie champêtre, c'eſt ne jouir de ſon héritage qu'en partie, que de ne pas s'étudier à en pouſſer les profits juſqu'au bout. Les eſprits les plus bornés, pour peu qu'ils veuillent s'appliquer, ſont tout-d'un-coup au fait: on remarque même que ce ſont ceux qui y ſont ſouvent les plus grands progrès, parce que le détail & le méchaniſme de cette économie champêtre eſt ordinairement conforme à leur génie: leur vigilance n'eſt que trop à ſouhaiter dans toutes les autres perſonnes qui ont du bien à la campagne; & il eſt également louable & fructueux à tout le monde, de bien conduire l'économie de ſon héritage juſqu'où elle peut aller. Il ne faut que du goût; & quand on a ce goût, tout le reſte vient bien vîte: il n'y a que les premiers eſſais, les pre-

miers arrangemens qui coûtent quelques démarches : quand une fois l'établiſſement du commerce eſt fait, il ne faut preſque plus rien pour en entretenir l'harmonie & le courant ; on y trouve tous les jours de nouveaux débouchemens, de nouvelles occaſions : le nom, le goût du maître & le gain qu'il fait de jour en jour, aiguiſent ſon eſprit, l'animent, & lui font de toutes ſes dépouilles un retour très-avantageux.

5°. Les ſalaires des domeſtiques ſeront réglés ſelon leur emploi. Par exemple, un valet de charrue doit plus gagner que les autres ; ſes gages peuvent aller depuis vingt juſqu'à trente écus, & même juſqu'à cent livres quand il eſt robuſte, adroit, & qu'il entend bien à gouverner les chevaux. Il y a des endroits où l'on donne à un tel valet juſqu'à cinquante écus ; mais on n'en prend guere de ce dernier prix, à moins qu'on n'ait un gros labourage à mener ; & pour lors ce valet, qui indiſpenſablement doit bien ſavoir ſon métier, outre ſa charrue qu'il tient, a ſoin encore que les autres, qui labourent pour le même maître, aillent comme il faut. Un valet vigneron peut gagner depuis dix, douze ecus, juſqu'à quarante-cinq livres, quand il ſert bien ſon maître. Un berger a de gages cent livres, lorſqu'il a à conduire un troupeau de deux ou trois cens bêtes à laine ; quand ce troupeau eſt moins nombreux, les gages diminuent à proportion. Ceux de la premiere ſervante peuvent monter depuis huit juſqu'à dix écus ou quarante livres, encore faut-il que ce ſoit une ſervante qui entende parfaitement le ménage de la campagne, & qui ſache débiter & acheter les denrées. Pour les autres ſervantes, dont l'emploi eſt d'aller garder les vaches ou les moutons, on ne leur donne que vingt ou vingt-deux livres.

Ceux qui ſont d'un rang ſupérieur, augmenteront à proportion le nombre de leurs domeſtiques & leur dépenſe : ils donneront, par exemple, quarante livres par an au Maréchal, pour les fers de quatre chevaux ; vingt livres au Sellier pour les harnois ; quarante livres au Charron ; trois cens livres au Maître-d'Hôtel ; la moitié au Valet-de-Chambre ; autant à l'Officier d'Office ; deux cens livres au Cuiſinier ; cent livres au Cocher ; quarante-cinq livres au Palefrenier, & ainſi du reſte : mais tous ces prix varient, ſuivant les tems, les lieux, les beſoins du maître & la capacité du domeſtique. Ce que le maître peut faire de mieux, eſt de faire un bordereau des gages & de toute la dépenſe qu'il a à payer, pour conſulter ſes revenus, qu'il ne doit même jamais conſommer entiérement ; parce qu'il en doit mettre par chacun an, le tiers, le quart ou le cinquieme en réſerve, pour ſe faire un fonds de reſſource pour les maladies, inſolvabilité, feu, guerre, orages, dépenſes extraordinaires, & autres occaſions imprévues. Pour qu'on puiſſe ſe régler, il y aura à la fin de ce Chapitre une table à trois colonnes, par laquelle on verra, 1°. ce qu'on a à dépenſer par jour à proportion de ſon revenu annuel ; c'eſt ce qu'apprendront la deuxieme & la troiſieme colonnes. 2°. Ce qu'un certain principal doit rapporter de clair par an au denier vingt, qui eſt toujours le denier courant ; c'eſt ce qu'on trouvera dans la premiere & la deuxieme colonnes. 3°. A quoi une dépenſe journaliere montera par année, & de combien on ſera le principal. Pour connoître cela, il n'y a qu'à rétrograder de la troiſieme colonne à la deuxieme & à la premiere, en ſuivant la ligne de la ſomme propoſée.

6°. La maîtreſſe prendra ſur ſon compte ce qu'elle pourra faire pour ſon mari, c'eſt-à-dire, tout l'intérieur du ménage champêtre ; ce qui va ſi loin, ſur-tout dans les pays gras, qu'une bonne ménagere y eſt ordinairement un tréſor. Elle aura l'œil ſur ſes ſervantes, & donnera tous ſes ſoins pour que le dedans de la maiſon ſoit dans un très-bon ordre, qu'on n'y voie rien traîner, que toutes choſes y aient leur place ſans confuſion, & que la propreté brille par-tout. Elle ſera diligente, aſſidue & ſédentaire, ſur-tout quand le mari ſera abſent pour les affaires du dehors. Elle s'appliquera à ſavoir tellement ménager les denrées & les proviſions, que les unes ne ſe vendent que dans les ſaiſons convenables, & que les autres ne ſe conſomment pas avant le tems. Dans quelque rang que ce ſoit, le principal de la femme eſt le détail & la ſcience économique du ménage.

La baſſe-cour eſt un objet ſi important, qu'il fournit ſeul à la bonne ménagere l'entretien du ménage, & de quoi payer taille & ſel, quand elle ſait la tenir bien garnie, & vendre à tous les marchés voiſins, beurre, œufs, lait, pigeons, poules, &c. encore mieux, quand elle ſait ménager le terrain & le tems propre, pour avoir, ſans toucher au gros du ménage, de quoi récolter le chanvre, le lin, la laine, l'huile néceſſaires ou utiles pour l'entretien & l'ornement de ſa maiſon & de ſes domeſtiques ; pour y faire,

par exemple, les linges, les matelas, tirtaine, chauſſes, cordages, fils, &c. à cet effet, préparer & réſerver la terre & ſes productions prudemment; ſavoir, pendant les veillées, occuper ſes ſervantes à coudre, filer, tiller du chanvre, ou autres ouvrages ſuivant les ſaiſons, &c. comme auſſi faire quantité de petites épargnes, & amaſſer bien des douceurs, qui font honneur & profit dans les occaſions.

La maîtreſſe ne ſe fiera pas entiérement à ſes ſervantes de tout ce qui les regarde ordinairement, comme de leur laiſſer pêtrir le pain ſans examiner ſi elles ne mêlent de la farine du maître avec celle qui eſt deſtinée pour les domeſtiques, ou ſi elles n'en font point en cachette quelque pain ou pâtiſſerie pour elles. Elle ne doit pas dédaigner de viſiter ſouvent la laiterie, qui, par ce moyen, en ſera plus propre & mieux garnie. Toutes les fois qu'elle mettra du linge à la leſſive, elle aura ſoin d'en faire un mémoire exact, comme auſſi des denrées qu'elle enverra vendre. Elle tiendra tout enfermé ſous clefs, hormis le pain, & elle donnera par compte à la principale ſervante, le linge courant, l'étain & autres uſtenſiles du ménage, afin qu'elle lui en réponde, en cas que par ſa faute il s'en perde quelque piece.

Enfin nos chefs de famille veilleront ſi bien à tout, le mari à l'amendement, labours, ſemailles & dépouilles de ſes terres, à la garde & vente de ſes chevaux, grains, vins & fruits, & la femme, à tout ce qui eſt du détail de l'économie champêtre, que rien ne leur échappe, & que tout leur rapporte du profit, parce que tout peut en rapporter à qui ſait l'entendre.

TABLE.

Pour ſavoir, 1°. ce qu'une ſomme propoſée rapporte d'intérêt par an. 2°. Ce qu'on a à dépenſer par jour à proportion de ce qu'on a par an. 3°. A quoi une dépenſe faite tous les jours montera au bout de l'année, & de combien en ſeroit le principal. Voyez ci-deſſus l'uſage de cette Table, page 61.

Principal	*fait*	*par an,*	*par jour,*		
300000 liv.		15000 liv.	41 liv.	1 ſ.	11 d.
200000.		10000.	27.	7.	11.
180000.		9000.	24.	13.	1.
160000.		8000.	21.	18.	4.
140000.		7000.	19.	3.	6.
120000.		6000.	16.	8.	9.
100000.		5000.	13.	13.	11.
80000.		4000.	10.	19.	
60000.		3000.	8.	4.	4.
40000.		2000.	5.	9.	6.
20000.		1000.	2.	14.	9.
18000.		900.	2.	9.	3.
16000.		800.	2.	3.	10.
14000.		700.	1.	18.	4.
12000.		600.	1.	12.	10.
10000.		500.	1.	7.	4.
8000.		400.	1.	1.	11.
6000.		300.		16.	5.
4000.		200.		10.	11.
2000.		100.		5.	5.
1800.		90.		5.	
1600.		80.		4.	5.
1400.		70.		3.	10.
1200.		60.		3.	4.
1000.		50.		2.	7.
800.		40.		2.	1.
600.		30.		1.	7.
400.		20.		1.	1.
200.		10.			6.
180.		9.			6.
160.		8.			5.
140.		7.			5.
120.		6.			4.
100.		5.			4.
80.		4.			3.
60.		3.			2.
40.		2.			2.
20.		1.			1.

CHAPITRE V.

Des Proviſions de la Maiſon.

COMME la regle eſt l'ame de l'*Economie*, & que ſans elle on diſſipe bien vîte ſon bien, loin d'en amaſſer, le premier ſoin du maître ſera de proportionner ſa dépenſe journaliere à ſon revenu.

Et ſon ſecond ſoin ſera de faire & de diſtribuer à propos les proviſions de ſa maiſon. C'eſt la principale occupation de la femme qui ſera chargée du détail du ménage : elle ſera attentive à ſe faire remettre le ſoir toutes les clefs, & principalement celles du grenier, de la cave & de la grange ; & de tems en tems le maître y ſera la ronde avant de ſe coucher, pour voir ſi tout y eſt bien fermé & bien clos.

Du Pain.

Le pain eſt le plus commun & le plus univerſel de tous les alimens ; perſonne ne s'en paſſe, il entre dans tous les répas, & ſouvent il eſt le ſeul ſoutien de la vie des pauvres : ainſi il doit tenir la premiere place des proviſions de la maiſon.

On en fait de trois ſortes ; l'un pour le maître, l'autre pour les valets & ſervantes, & le troiſieme pour les chiens.

Le premier ſe fait de froment pur : on mêle du ſeigle ou du méteil dans le ſecond ; & le troiſieme ne ſe fait que des recoupes, autrement dit du ſon.

Pour faire le pain, il faut, outre le bon bled, que le moulin, les eaux, le four & la façon y contribuent.

Le pain de cuiſſon ou de *ménage* eſt celui que ſes Bourgeois cuiſent à la maiſon, ſoit à la ville, ſoit à la campagne : il eſt ordinairement compoſé de farine de froment, & pêtri un peu légérement ; c'eſt le pain du maître.

On fait le *Pain de braſſe*, de farine de méteil pur : il ſoutient beaucoup, & ſe donne aux gens accoutumés à travailler du corps & à vivre groſſiérement.

On peut par occaſion faire d'autres ſortes de pain pour régaler ſes amis : la diverſité de mets qu'on trouve à la campagne, n'eſt pas un de ſes moindres agrémens. On fait du *Pain à la Reine*, *du Pain mollet*, *du Pain à la mode*, *à la Montauron*, *du Pain de Segovie*, *de Gentilly*, *du Pain de condition* ; ce ſont diverſes façons & préparations que donnent les Boulangers de *petit Pain* à celui qu'ils vendent. Ils mettent du lait au pain à la mode, à la Montauron, de Segovie, &c. du ſel & de la levure de biere au pain à la Reine, du beurre au pain de Gentilly ; & en tous ces pains la farine eſt très-fine, de bon bled, & la pâte pêtrie mollement & beaucoup levée.

Je ne parlerai pas du *Pain de Goneſſe*, ni du *Pain Chaland* ou de *Corbeil*, parce qu'ils ne ſont d'uſage qu'à Paris, comme l'eſt à-peu-près le *Pain de Mouton*, qui eſt un petit pain mollet, doré par-deſſus avec du jaune d'œuf & ſaupoudré de quelques grains de bled, que les Pâtiſſiers font au jour des Etrennes & bonnes Fêtes, & que les valets donnent aux petits enfans en forme de petits préſens.

Le pain de cuiſſon, autrement pain de ménage, qui eſt le pain qui ſe cuit chez les Bourgeois pour eux-mêmes, veut être pêtri mollement, compoſé de bonne farine & bien façonné : pour le rendre léger, on fait une levure à-peu-près de la ſixieme partie de la farine qu'on veut employer. Si l'on veut ſaler ce pain, il faut mettre le ſel dans l'eau avant de la faire chauffer ; il en ſera plus ſavoureux & plus délicat.

Des Bleds & autres Grains.

A l'égard des bleds, le froment eſt toujours le meilleur ; le méteil vient après, puis le ſeigle & l'orge, & enfin l'avoine, les pois & la veſce. Les trois derniers grains ne ſervent qu'à faire du pain pour les pauvres gens. On ne dira rien ici des différentes eſpeces de

de froment ; chacun les employera tels qu'il les recueillera. Nous dirons ſeulement que celui qui croît dans des terres fortes & ſablonneuſes ou pierreuſes, eſt meilleur, ſe garde mieux, & fait un pain plus léger & de meilleur goût.

Plus le bled eſt vieux, plus il profite : c'eſt pourquoi on fera toujours enſorte d'en avoir d'année à autre ſa proviſion, pour en manger trois ou quatre mois après que le nouveau eſt recueilli.

Il y en a qui aiment mieux le bled nouveau que le vieux. On ne diſpute point des goûts ; mais le vieux bled eſt plus ſain & fait plus de profit que le nouveau ; plus de profit, parce qu'il eſt plus ſec, s'attache moins aux meules du moulin, & fait une meilleure pâte ; il eſt plus ſain que le nouveau, parce que ce dernier n'eſt pas déchargé des parties volatiles & de l'humidité qui nuiſent au corps, & qui ſont une eſpece d'excrément que le bled nouveau rend tous les ans en ſuant quand il eſt entaſſé dans la grange : c'eſt pour qu'il ne s'échauffe point qu'on arroſe d'eau les gerbes, lit par lit.

Bien de gens prétendent que le bled ſe conſerve mieux en paille que battu, parce que la ſubſtance du grain s'évapore bien moins tant qu'il eſt enfermé dans la balle : on prétend auſſi que le bled nouvellement battu fait le pain plus blanc, d'un goût plus délicat, & ſenſiblement meilleur que quand il eſt fait de grains gardés au grenier. C'eſt pour ces deux raiſons qu'ordinairement à la campagne on n'en fait battre qu'à meſure qu'il en faut pour vivre ; mais auſſi la farine du bled nouvellement battu ne rend pas tant, & ne ſe conſerve pas ſi bien que celle du grain qui a repoſé & mûri dans le grenier. Le froment de Maïs fait du pain plus blanc & de plus belle pâtiſſerie que le froment ordinaire.

Quelque ſec que ſoit le bled, ſi on le place dans un lieu humide, il ſe ramoitit & ſe gonfle ; & alors les Marchands en font peu de cas, parce qu'il ne ſe moud pas aiſément, qu'il engraiſſe les meules, que le ſon n'en eſt jamais bien net de farine, & qu'elle n'eſt pas de garde. Dans les années pluvieuſes, les bleds gardés s'échauffent. Au ſurplus, voyez ce qui ſera dit ci-après ſur le commerce des grains & farines.

Le bled, tel qu'il ſoit, ne peut pas faire de bon pain, s'il n'eſt bien vanné : (le mauvais & les ordures qu'on en ſépare, ſont pour la volaille) enſuite on le crible & on le fait bien ſécher au ſoleil ſur des draps blancs, & on le frotte, ſi on veut bien s'en donner la peine, avec les mains : c'eſt le moyen d'en ôter la pouſſiere qui y eſt attachée, & qui donne un mauvais goût au pain : quand il eſt trop ſec, on le baſſine d'un peu d'eau comme on fait dans les pays chauds ; c'eſt aſſez d'une pointe d'eau pour quatre boiſſeaux de froment, meſure de Paris : puis on l'envoie au moulin quand il eſt reſſuyé. Le bled, qu'on deſtine pour la proviſion de la maiſon, doit être bien conditionné ; c'eſt-à-dire, qu'il faut que le grain en ſoit bien nourri & non ridé, il s'en garde mieux ; mais de quelque nature que ſoit ce bled, la regle du ménage veut qu'on ſache à combien de meſures peut monter la proviſion, & qu'on la mette en réſerve, avec quelques meſures de plus, pour pouvoir aller juſqu'à l'arriere-ſaiſon. La proviſion du maître ſera ſéparée de celle des domeſtiques, & l'une & l'autre bien conſervée, ſoit en paille, ſoit battue. Quelques gens fort entendus au ménage trient ces proviſions dès les champs, & les font entaſſer ſéparément dans une des travées de la grange ; & quand c'eſt du froment, ils le font cribler après qu'il eſt battu, & en mêlent les criblures parmi le bled dont on fait le pain des domeſtiques, à l'exception de l'ivraie, de la veſce & de la nielle qui ne ſont bonnes que pour la volaille.

Des différentes ſortes de Moulins.

Les Anciens n'avoient point de moulins ; ils faiſoient moudre le bled par des ânes ou par des eſclaves qui tournoient la meule à force de bras ; ou bien, après l'avoir brûlé dans des fourneaux, à-peu-près comme on fait le caffé, pour le moudre plus aiſément, on le broyoit dans un mortier ; & ce travail étoit ſi pénible, qu'on l'impoſoit pour peine aux eſclaves qui avoient trompé leurs maîtres.

Les *Moulins à eau* (ce ſont ceux qu'une riviere ou une chûte d'eau fait tourner) ſont à préférer aux autres, parce qu'ils moudent d'un mouvement égal, qu'ils font la farine plus abondante, & moins de ſon, ſur-tout quand l'eau qui les fait tourner, eſt rapide.

Les *Moulins à vent* (ce ſont ceux qui tournent par la force du vent qu'on recueille dans des toiles ou volans) ne moudent pas toujours également comme les premiers, parce que le vent interrompt le mouvement des meules à meſure qu'il augmente & qu'il change.

On a auſſi des *Moulins à bras* portatifs pour l'armée : on les fait tourner à force de bras ou par un cheval ; ils ne rendent pas la farine ſi belle, & on ne s'en ſert que dans ces grands beſoins.

Il n'importe que ce ſoit un moulin à eau ou à vent où l'on aille pour moudre ; mais il eſt bon d'avertir de prendre celui qui moudra le plus promptement : la raiſon eſt que broyant le bled avec précipitation, il en moud moins de ſon, & en rend ainſi la farine plus raffinée ; ce qui ne peut produire que de bon pain, ſur-tout lorſque cette farine a paſſé par un fin bluteau.

Il y a ordinairement des bluteaux dans le moulin pour ſéparer le ſon de la farine. Chaque bluteau eſt une eſpece de grand ſas ou tamis long & cylindrique, fait de pluſieurs cercles qui ſoutiennent une piece de toile, de ſoie ou autre étoffe plus ou moins fine, à travers de laquelle la farine tombe dans le mai du moulin. On prend tel bluteau qu'on veut, ſoit le fin, ou celui des Boulangers qui fait encore la farine plus fine, ſoit le commun qui ſert ordinairement aux Bourgeois, ou le gros qui fait la farine du pain des domeſtiques.

Il y a des pays où l'on ne blute point la farine, enſorte qu'elle ſort de deſſous les meules pêle-méle avec le ſon : mais quand on veut mettre cette farine en œuvre, il faut toujours la paſſer au tamis : les uns la tamiſent très-finement, font leur pain de cette premiere farine ; & ce qui en reſte, ils le paſſent dans un tamis plus gros, d'où ils tirent encore une farine commune, qu'ils mêlent parmi celle des domeſtiques.

D'autres plus ménagers paſſent la farine qui vient du moulin ſans être blutée, par un tamis commun, dont ils font ſortir autant de farine qu'ils peuvent, & le ſon qui reſte, eſt pour la nourriture des animaux.

Les moulins où l'on ſe ſert de bluteaux, ſont plus commodes, en ce qu'ils épargnent la peine de paſſer la farine par le tamis. Il vaut mieux, pour le profit, bluter la farine de méteil & de ſeigle, que de la paſſer au tamis, parce que le mouvement du bluteau eſt plus fort & détache mieux la farine & le ſon.

Il ne faut point moudre le premier dans un moulin rebattu de nouveau ; car la farine ſort d'entre les meules toujours pleine de gravier, & le moulin rend plus de ſon que de farine, à cauſe des trop grands jours que la pointe du marteau avec lequel on a rebattu les meules, y laiſſe d'abord. C'eſt pourquoi il faut attendre qu'il y ait eu auparavant deux ou trois bichets ou meſures de bled de moulues : & alors quand on voit le moulin en bon train, il y a de l'économie à y faire moudre du bled pour quatre mois ; car la farine vieille fait beaucoup plus de profit que celle qui eſt moulue nouvellement ; mais dans les groſſes chaleurs elle s'altere au bout de quinze jours.

Des différentes Farines, de leurs uſages & de la maniere de les conſerver.

La *Farine de Froment*, comme la meilleure de toutes, fait auſſi le meilleur pain. La farine de ſeigle, dont la pâte biſe ſert aux Pâtiſſiers & Perruquiers pour mettre au four les pâtés & les perruques, n'eſt pas à beaucoup près ſi eſtimée ; elle fait un pain gras, pâteux, noirâtre & déſagréable au goût, mais cependant nourriſſant & rafraîchiſſant ; c'eſt pourquoi il y a des femmes qui en mangent exprès pour ſe tenir le teint frais & le ventre libre. On en fait auſſi pour nourrir les chiens & engraiſſer les cochons : toutes les autres bêtes, principalement les poules & les chevaux, ont de l'averſion pour le pain de ſeigle : il ſe conſerve beaucoup plus, & ſeche moins quand on y a mêlé un peu de farine de froment. Celle de bled-méteil fait le pain bien meilleur, & facile à digérer. La *Farine d'Orge* mêlée avec d'autres, donne du pain moins mauvais que celui de ſeigle, mais il faut la ſavoir bien employer. L'orge mondé ſe fait en enlevant ſeulement l'écorce du grain. On fait auſſi avec l'orge une farine groſſiere, par le moyen d'un moulin fait exprès : on s'en ſert fort communément en décoction dans de l'eau ou dans du lait ; il rafraîchit & humecte beaucoup. La *Farine de l'Eſcourgeon*, ou orge quarré, eſt un ſecours qui vient aux gens de la campagne, un peu avant que l'Août ſoit ouvert, & qui leur aide à attendre les autres bleds : on en mêle la farine avec d'autre meilleure, pour en rendre le pain plus mangeable ; car étant employée ſeule, le pain en eſt rude, déſagréable au goût, peu ſubſtantiel, moins blanc & léger. La *Farine de bled de Turquie* ou Maïs, s'emploie encore pour faire du pain, qui eſt plus blanc & plus ſubſtantiel que celui

de froment, mais il eſt très-peſant ſur l'eſtomac ; cependant ceux qui y ſont accoutumés, s'en accommodent très-bien : dans les pays où il eſt commun, on en fait une eſpece de bouillie appellée *Gaude*, qui ſert de nourriture la plus grande partie du tems à bien des gens de campagne. On fait du gruau de la farine d'*Avoine*, qu'on prend en décoction, comme l'orge mondé, dans de l'eau ou du lait, & elle produit le même effet.

Pour avoir de la farine de garde, on choiſira le bled le plus ſec & le plus mûr du grenier : on mettra la farine qui en aura été moulue, dans une huche ou autres vaiſſeaux en lieu ſec, car l'humidité fait prendre un goût de moiſi à la farine ; ſur-tout qu'on ait ſoin que cette huche ou ces vaiſſeaux ſoient bien fermés, de crainte que la farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe quelque choſe de mal-propre. En été on la mettra à la cave, pourvu qu'elle ne ſoit pas humide, ou dans un autre lieu frais : en hiver, la boulangerie ſuffira pour la garder : un cellier eſt encore très-propre pour cela. Enfin il ſera bon de la remuer quelquefois, afin que l'air qui paſſera au travers, empêche qu'elle ne s'attache & qu'elle ne prenne un mauvais goût. La farine bien conditionnée & de bon bled, ſe garde ſept ou huit mois dans les ſaiſons tempérées.

Il y a un moyen très-ſimple pour garder & conſerver la farine pendant deux ou trois ans ; c'eſt celui dont on ſe ſert pour en tranſporter aux Indes & dans nos Colonies. Faites faire des poinçons ou quarts tels que ceux dans leſquels on met le vin ; que le bois ſoit bien ſec & le vaiſſeau bien joint ; prenez votre farine, ſoit de bled froment, de ſeigle ou d'orge ; qu'elle ſoit bien blutée, de façon qu'il n'y reſte point de ſon ; mettez-la dans vos poinçons, & l'y entaſſez de telle ſorte en la foulant, qu'elle ne faſſe qu'une maſſe qui ſoit dure comme une pierre. Faites foncer vos poinçons bien exactement, & les mettez dans un lieu ſec. J'ai la preuve qu'elle ſe conſerve de cette maniere pluſieurs années. Il faut que cette farine, qu'on aura fait faire au mois d'Avril, ſeche pendant un mois dans un lieu bien aéré, avant que de la renfermer dans les vaiſſeaux. La dépenſe de ces vaiſſeaux une fois faite, on en a pour long-tems, & l'on eſt exempt d'inquiétude pour l'avenir.

Ce qu'on appelle *folle-farine* ou *farine volante*, ſert à faire, non pas du pain, mais de la colle : les Meûniers l'amaſſent & la vendent à ceux qui en ont beſoin pour cet uſage. L'*Amidon*, dont il ſera parlé ci-après, eſt une pâte qui ſe fait de fleur de froment qu'on met en farine, ſouvent ſans meule. La *Recoupe* eſt la farine que l'on tire du ſon remis au moulin : les pauvres gens en font du pain. La *Recoupette* eſt la troiſieme farine que l'on retire du ſon des recoupes mêmes.

Maniere de faire le Pain, & les différens Fromens.

Les eaux les plus légeres ſont toujours les meilleures pour la façon du pain : ainſi en général celles de puits, de ſources & de fontaines, ſont à préférer à celles de rivieres, qui ont toujours quelque choſe de groſſier ; cependant on ne laiſſe pas que de s'en ſervir en bien des endroits avec ſuccès.

Pour faire le pain, il faut avoir un levain peſant deux ou trois livres, plus ou moins, ſuivant la quantité de pain qu'on veut faire : ce levain n'eſt autre choſe qu'une pâte crûe qu'on a gardée pendant ſept ou huit jours, & qui s'eſt aigrie. Il eſt d'une néceſſité indiſpenſable d'en avoir pour faire du pain, ſans quoi on ne pourroit y réuſſir. Ce levain ſe prend ordinairement de la pâte de la derniere fournée de pain qu'on a faite, ſoit de froment, de méteil, ou autre nature de pain qu'on veut faire. Ce levain, qui n'eſt qu'un morceau de pâte gros à-peu-près comme la tête, en s'aigriſſant, fermente & fait fermenter la pâte où on le met. Les uns y mettent du ſel, d'autres du vinaigre, d'autres du verjus de grain & de pommes ſauvages, de la levure ou écume de biere, qui ſont tous des acides qui provoquent la fermentation. De quelque maniere qu'on faſſe le levain, il faut toujours beaucoup de chaleur pour le conſerver : pour cela on le couvre de farine, & on le met au pied du lit entre la paillaſſe & le lit de plume, ou autre lieu chaud. Les Flamands font leur levain en mettant bouillir du froment dans de l'eau, dont ils écument la mouſſe qui ſurnage ; ils la laiſſent épaiſſir & l'emploient en pâte, où elle fait un pain fort léger. Nos Boulangers ſe ſervent plus ſouvent de l'écume de biere, qu'ils détrempent avec de la farine pour en faire le pain mollet.

Les bleds de France les plus eſtimés à Paris, ſont ceux de Beauſſe, de France, de

Brie, de Picardie & de Champagne. Le bled de Beauſſe eſt de plus grande montre, & ſe pâtiſſe mieux que les autres, parce qu'il vient en terre graſſe & liée. Celui de France eſt plus court & plus petit, parce qu'il croît en terre médiocre ; mais en récompenſe le pain en eſt meilleur & plus blanc. Le bled de Brie eſt plus lourd que les précédens, & cependant il rend moins ; il eſt plus court, plus petit, & fait le pain moins blanc & moins bon que les premiers. Le bled de Picardie eſt inférieur aux trois autres ; il eſt dur, revêche, plus couenneux, plus difficile à moudre, & il laiſſe toujours beaucoup de farine dans le ſon. Le bled de Champagne, quoique plus abondant que celui des autres Provinces, leur cede à toutes ; & quoiqu'il ſoit de belle apparence, il rend moins que les autres, & il eſt plus long à moudre : il eſt long, menu & fendu par le milieu.

Un bon ſeptier de farine de bled peſe avec le ſon deux cens quarante livres ; il fait ordinairement cent ſoixante-dix & cent quatre-vingt livres de pain. On tient qu'un boiſſeau de farine bien moulu doit faire ſeize livres de pain.

Pour revenir à notre maniere de faire le pain, mettez la quantité de farine que vous voulez dans une huche qui ſert à pêtrir le pain ; rangez votre farine des deux côtés de la huche, laiſſant un vuide dans le milieu où vous mettrez le levain : enſuite faites chauffer dans un chaudron la quantité d'eau qu'il vous faut : quand elle ſera chaude à y ſouffrir aiſément la main, jettez-la dans le milieu de la huche pour détremper le levain ; & lorſqu'il ſera bien délayé, vous en formerez petit-à-petit, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme, que vous laiſſerez au milieu de la huche, prenant ſoin de la couvrir d'une ſerviette : renverſez deſſus les deux côtés de farine qui reſtent, puis la couvrez du couvercle de la huche.

Si c'eſt en hiver, & que le froid ſoit un peu fort, il faut couvrir le levain de quelque choſe de chaud, & même on met quelquefois un réchaud de feu par-deſſous, afin que le levain ait plus de chaleur pour fermenter : cela ſe fait ordinairement le ſoir, & le lendemain matin on fait la pâte de cette maniere. On fait encore chauffer de l'eau comme pour le levain ; on releve ſa farine comme elle étoit en premier lieu, & on ôte la ſerviette qui eſt deſſus ; on jette l'eau qui eſt dans le milieu ſur le levain : on le délaye encore bien, enſorte qu'il n'y ait point de grumeaux. Quand le tout eſt bien délayé, on forme la pâte du reſte de la farine ; mais ſur-tout prendre garde de ne point mettre trop d'eau, de peur que la farine ne manque ; ce qu'on appelle *noyer le Meſnier* : il eſt même à propos d'en garder un peu pour tourner le pain. Quand toute la pâte eſt faite, on la laiſſe dans la huche & on la couvre d'une nappe : ſi c'eſt en hiver, on fait chauffer la nappe, & on la couvre encore d'autres choſes ; & ſi le froid ſe faiſoit trop ſentir, on mettroit un réchaud de feu ſous la huche : on laiſſe la pâte en cet état une heure ou une heure & demie ; enſuite on met le feu au four ; & pendant qu'il chauffe, on tourne le pain de la groſſeur qu'on le ſouhaite, & on le met ſur une table avec un drap deſſous, faiſant enſorte que les pains ne ſe touchent point l'un l'autre. Pour éviter cela on peut ſe ſervir de jattes de bois, & couvrir le pain d'un drap.

Comme on cuit tous les huit jours en campagne, il faut toujours garder un peu de pâte pour faire le levain : on le couvre de farine, comme nous avons dit, & on le met toujours dans un endroit chaud : il ne ſe garde pas plus de quinze jours bon ; & quand il eſt trop aigri, & qu'on n'en peut point avoir d'autre, il n'y a qu'à y mettre pour le détremper de l'eau plus chaude qu'à l'ordinaire, afin d'animer la chaleur qui le fait fermenter. Il eſt néceſſaire de bien manier la farine, pour que tout ſe tourne en pâte ſans grumeaux : plus la pâte maniée eſt pêtrie vîte & mollement, plus le pain eſt léger & agréable au goût : c'eſt pourquoi on fait toujours celle du pain bourgeois molle ; au-lieu que celle du gros pain ou pain de ménage ſe pêtrit moins & plus lentement, ce qui la rend plus ferme.

On pêtrit le pain différemment dans différens pays. Dans la Beauſſe, avant de le faire, on rafraîchit le levain en été avec de l'eau fraîche, à midi, à cinq heures & à neuf heures du ſoir ; on y eſtime plus l'eau de riviere que les autres : en hiver, on ſe ſert d'eau tiede, & enſuite on ſe met à pêtrir. Il faut moins de levain & une eau moins chaude au bled de France qu'à celui de Beauſſe, ſinon il s'enfleroit trop & ſeroit rude à manger. Le bled de Picardie eſt ſujet à faire du pain gras cuit, parce qu'il s'y fait au four une croûte qui a de la peine à prendre couleur, & qui eſt dure à cuire : c'eſt pourquoi il faut que cette farine ſoit bien maniée & remaniée, & le four bien chaud. Le bled de Champagne a un goût de terre qui augmente dans la pâte quand le levain a trop fermenté : c'eſt pour-

quoi on doit l'employer tout frais, & faire promptement le pain. Le pain de méteil eſt toujours gras & fort à pétrir ; il eſt néceſſaire de le bien manier pour lui faire prendre corps.

Pour peu qu'on ait d'expérience à faire du pain, on connoît à la vue quand la pâte eſt aſſez levée : d'autres en faiſant cette pâte y enfoncent le poing juſqu'au fond, & ils la croient ſuffiſamment revenue, lorſque le trou fait avec le poing ſe remplit de lui-même.

On ſe ſert, pour chauffer le four, de toutes ſortes de matieres combuſtibles, comme éclats de bois, fagots, bourrées, épines miſes en fagots, bruyeres, qu'on va amaſſer dans les landes, vieux échalas rompus, ſarmens de vignes, & même de chaume & de paille, &c. Chacun ſe ſert ainſi de ce que le terroir lui donne. On prendra ſeulement garde, en le chauffant, de ne point brûler le bois par-tout en même tems, mais tantôt d'un côté & tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres en les attirant avec le fourgon. Le four doit être chaud également à propos ; lorſqu'il l'eſt trop, le deſſus du pain brûle, & le dedans ne cuit pas ; & quand il ne l'eſt pas aſſez, le pain ne prend point de couleur & ne cuit point. On connoît qu'un four eſt chaud, lorſqu'en frottant un peu fort avec un bâton contre le carreau ou la voûte, il en ſort des étincelles de feu : pour lors on ceſſe de le chauffer, on ôte les tiſons & les charbons, rangeant quelque peu de braſier à côté de la bouche du four, & on le nettoie avec la patrouille ou l'écouvillon, qui eſt une perche de cinq ou ſix pieds, au bout de laquelle on tient quelques morceaux de vieux linge, qu'on mouille dans l'eau claire, & qu'on tord avant de s'en ſervir ; après cela on bouche le four un peu de tems, pour lui laiſſer abattre ſa chaleur, qui noirciroit le pain ſi on l'y enfournoit tout de ſuite ; & lorſqu'on juge que cette ardeur eſt un peu ralentie, on ouvre le four pour enfourner le pain le plus promptement & le plus proprement qu'il eſt poſſible. On commence toujours par les plus gros pains, dont on garnit le fond & les rives du four, gardant chaque fois le milieu pour y placer le petit pain, qui eſt celui du maître, autrement il brûleroit : c'eſt auſſi par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Enſuite il faut avoir ſoin de bien boucher le four, de crainte que ſa chaleur ne ſe diſſipe : deux bonnes heures & demie après, qui eſt environ le tems néceſſaire pour cuire le pain bourgeois, on en tirera un pour voir s'il eſt aſſez cuit, & particuliérement par-deſſous ; en le frappant du bout des doigts, s'il réſonne, ou qu'il ſoit aſſez ferme, c'eſt une marque qu'il ſera tems de le tirer : ſinon on le laiſſera encore quelque peu de tems, juſqu'à ce qu'il ſoit tout-à-fait cuit.

Pour le gros pain, il ne faudra point le tirer du four que quatre heures après qu'il aura été enfourné : on verra alors s'il eſt cuit, comme on vient de le dire pour le pain bourgeois ; car ſans une parfaite cuiſſon, toute ſorte de pain eſt toujours déſagréable & mal-faiſant : s'il n'eſt pas cuit, il ſent la pâte ; & s'il l'eſt trop, il devient ſi rouge, qu'il perd tout ſon goût.

Quand il eſt bien cuit, on le tire du four, & on le poſe ſur la partie la plus cuite, afin qu'il ſe réhumecte en ſe refroidiſſant. Par exemple, s'il a trop de chapelle, c'eſt-à-dire, ſi la croûte de deſſus eſt trop élevée, ce qui arrive ordinairement, lorſqu'on n'a pas écouvillonné le four, on met le deſſus du pain deſſous ; au-lieu que s'il eſt égal, on l'appuye contre le mur, en le poſant ſur le côté qui eſt aſſez cuit.

Le pain ne doit point être renfermé, qu'il ne ſoit refroidi tout-à-fait. On l'enferme dans une huche, ayant ſur-tout attention de le poſer ſur le côté, afin qu'étant ainſi rangé, il puiſſe avoir de l'air également par-tout. Bien des gens le laiſſent indifféremment ſur une table de boulangerie, où jamais il ne ſe conſerve ſi bien que lorſqu'il eſt enfermé à propos ; car il ſeche trop en été, & en hiver il y eſt trop expoſé à la gelée. On aura ſoin auſſi, pendant les grandes chaleurs, que la huche où ſera le pain, ſoit placée dans la cave, afin de l'empêcher de moiſir.

L'économie veut qu'on ait toujours, pour les domeſtiques, une demi-fournée de pain vieux, quand on en fait du nouveau ; & de ce nouveau, il faut manger d'abord les plus mal faits & les moins cuits, car les plus cuits ſe raſſoupiſſent avec le tems.

Tout pain raſſis étant remis au four, regagne un peu de la bonté qu'il a perdue depuis qu'il a été cuit ; & pourvu qu'il ſoit mangé promptement, après qu'il aura été repaſſé au four, il ſemblera qu'il ſoit nouveau ; mais ſi on le gardoit long-tems, il ſe trouveroit encore moindre qu'il n'étoit auparavant.

Pain beaucoup plus ſubſtantiel qu'à l'ordinaire.

Prenez le ſon que l'on a bluté, & le mettez dans une chaudiere pleine d'eau; faites-le bouillir; paſſez-le enſuite : pêtriſſez votre pain de cette eau blanchie; il ſera beaucoup plus ſubſtantiel, & vous aurez un quart plus de pain que de la façon ordinaire.

Pain de Citrouille.

Pour le faire, on fait bouillir de la citrouille, comme celle que l'on veut fricaſſer, & on la paſſe à travers un gros linge, pour en ôter les filamens; puis on y met de l'eau, dans laquelle la citrouille a cuit, autant qu'il en eſt néceſſaire pour pêtrir à l'ordinaire : en gouvernant la pâte à deux levains, ainſi qu'il a été dit ci-devant, on fait de bon pain, qui ſera un peu gras cuit & jaune. Il eſt excellent pour ceux qui ont beſoin de rafraîchiſſement, & d'avoir le ventre libre.

Pain d'Orge.

La farine d'orge ne ſe pêtrit pas ſi aiſément que les autres, & le pain d'orge eſt toujours fort ſec, facile à s'émier, & peu nourriſſant. Sa façon dépend beaucoup de l'eau qu'on y emploie, & de la maniere de la pêtrir : il faut toujours de l'eau chaude, plus ou moins, ſuivant la ſaiſon, & bien tourner la pâte : le levain contribue auſſi beaucoup à la faire fermenter : on le fait de même que le pain de froment ou de méteil. Ce qu'on vient de dire ici, regarde la farine d'orge employée ſeule, parce que, lorſqu'elle eſt mêlée avec la farine d'autres bleds, elle n'eſt plus difficile à mettre en œuvre : on s'en ſert ainſi beaucoup à la campagne, & elle réuſſit aſſez bien. Il y a même des Boulangers qui en mettent dans le pain qu'ils débitent. Voilà pour l'orge ordinaire. Quant à l'autre, qu'on appelle *Orge quarré*, *Orge prime* ou *Eſcourgeon*, & dont on parlera plus amplement dans la ſuite de cet Ouvrage, le pain s'en fait de même que celui de l'orge ordinaire; mais on n'en uſe pas ſi communément, & c'eſt ſeulement un ſecours qui vient aux pauvres gens de campagne, en attendant la récolte des bleds.

Pain d'Avoine.

On en mange en bien des endroits de ce Royaume : le pain en eſt rude lorſqu'il n'y entre point de meilleure farine : les pauvres gens y mêlent quelquefois de la *farine* de *féve* ou de *pois*, mais c'eſt dans l'extrême néceſſité, ou lorſque la cherté du pain eſt exceſſive. Ces farines mêlées enſemble ne font corps que difficilement, & ce n'eſt qu'à force de bras que la pâte ſe lie.

Pain de Millet & de Panis.

On en mange particuliérement en Béarn, en Gaſcogne, & dans les autres pays de landes & de montagnes. C'eſt pourquoi on appelle les Gaſcons, des *Milliciés*. La maniere de faire ce pain eſt aſſez ſinguliere, car il ne ſe pêtrit pas comme les autres. On commence d'abord par faire moudre le millet, puis on en prend la farine, qu'on met dans une chaudiere où il y a de l'eau; il en faut cinq ou ſix pintes, meſure de Paris, pour quatre livres de farine. On mêle bien le tout enſemble, puis on le met bouillir ſur le feu juſqu'à ce qu'il s'éleve du fond de la chaudiere; pour lors on remue fortement cette pâte avec un bâton, juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite de maniere qu'elle ſe rompe, & c'eſt alors qu'elle en eſt meilleure & plus délicate : cela fait, on l'ôte de la chaudiere, on la coupe par morceaux, puis on la mange. Ce pain, dit-on, n'eſt pas mauvais, mais il faut en faire tous les jours de nouveau, parce que, n'étant pas cuit au four comme les autres, il veut être mangé tout frais. Quelques-uns y mêlent dans la farine de froment; mais ceux qui ont coutume d'en faire, diſent qu'il eſt meilleur lorſqu'il n'y entre que de la farine de millet. Les Montagnards en font leurs repas, en le mêlant dans du petit lait ſalé, ou avec du fromage. Cette nourriture ſeroit d'un aſſez bon ſecours en bien d'autres endroits, ſi le millet y croiſſoit communément.

Le pain de panis ſe fait comme celui de millet, & a les mêmes qualités, puiſque le panis eſt une eſpece de bled, qui ne diffère du millet qu'en ce que les grains du panis ſont en grappes. Il vient en été en moins de quarante jours, il aime les terroirs ſecs, légers & ſablonneux; & comme il eſt fort chaud, il croît encore plus vîte que le millet. L'un & l'autre de ces grains font un pain auſſi ſec & auſſi facile à s'émier que la cendre. Les Perigordins fricaſſent leur pain de panis avec de l'huile ou du beurre, & d'autres le mangent avec du lait ou du bouillon de viande.

Pain de Riz.

Ce pain a ſon mérite; & pour le faire, on fait moudre le riz avec du ſeigle, puis on en pétrit la farine à l'ordinaire. Quelques-uns y ajoutent de la farine de millet; mais ils prétendent que le pain ne profite pas tant, que lorſqu'il n'y a que de la farine de ſeigle mêlée. Ce ménage ſe pratique dans les pays où le riz croît en abondance.

Pain de Bled de Turquie, ou de Mahis.

Ce bled vient aſſez communément en France, ſur-tout en Franche-Comté, Bourgogne & Breſſe: il ſert de nourriture à l'homme, ainſi qu'à bien des animaux domeſtiques. Le pain s'en fait de la même maniere que celui de bled. Il eſt difficile à digérer, quand on n'eſt point accoutumé à en manger; mais lorſque l'eſtomac y eſt fait, on en mange comme d'autres. Le goût n'en eſt pas des plus agréables; mais on l'eſtime plus que le pain d'orge pur. Il ſeroit à ſouhaiter qu'en France on cultivât de ce grain plus qu'on ne fait; on s'en trouveroit bien mieux dans de certaines occaſions. On parlera de ſa culture en ſon lieu.

Pain d'Épice.

Prenez quatre livres & un quart de bon miel, une livre & demie de ſucre en poudre, trois quarterons d'amandes douces pelées & pilées, demi-once de canelle, demi-once de gingembre, une dragme de clous de gérofle, demi-once de muſcade, le tout en poudre; la rapure d'un citron, la quatrieme partie d'une dragme de cardamomum. Faites premiérement cuire le miel ſur un petit feu, juſqu'à ce qu'il devienne preſque noir, prenant garde qu'il ne brûle. Pour bien connoître s'il eſt cuit, il en faut mettre un peu ſur une aſſiette; & s'il ſe leve bien avec un couteau, il eſt cuit: ajoutez-y pour lors le ſucre, juſqu'à ce qu'il ſoit bien fondu, puis mettez-y les amandes pilées & les autres épiceries, avec de la fleur de farine à diſcrétion: battez bien la pâte pendant qu'elle eſt chaude, ſur le coin d'une table: quand elle eſt bien battue, il faut mettre de la farine, enſorte que la pâte ne tienne plus aux mains, & ſaupoudrer les moules de fleur de farine, & former proprement vos pains, pendant que la pâte eſt encore chaude; car ſi vous la laiſſiez refroidir, elle durciroit, de maniere que vous ne pourriez plus la manier. Il faut ranger vos moules ſur des feuilles de cuivre ou de fer blanc, les dorer de miel, & les mettre cuire au four.

Pain à chanter.

Ce n'eſt autre choſe que du pain ſans levain. On prend de la fleur de farine, qu'on détrempe dans de l'eau, & qu'on fait cuire dans des moules faits exprès, à-peu-près de la forme d'un gaufrier.

Vermichel.

On ſe ſert fort communément dans la Provence & dans l'Italie d'une pâte faite avec de la fine farine, de l'eau très-chaude & des blancs d'œufs, pour faire le vermichel blanc: d'autres y ajoutent quelquefois du ſucre, du ſafran & des jaunes d'œufs. On forme cette pâte en petits filets, avec des ſeringues percées de pluſieurs trous; & comme ces petits filets reſſemblent aſſez à des vers, on a donné à cette pâte le nom de *Vermicelli*, en François vermicel ou vermichel. Elle eſt blanche ou jaune, ſuivant qu'elle

a été faite avec de la farine, de l'eau & des blancs d'œufs, ou bien avec les autres choſes marquées ci-deſſus. Le vermichel doit être choiſi nouveau, bien ſéché & d'une belle couleur. On en fait des ſoupes fort agréables. Le blanc eſt plus en uſage que l'autre.

C'eſt encore avec la farine de froment qu'on fait les oublies & le petit-métier, les brioches, les pâtes feuilletées & autres ſortes de pâtiſſeries, dont nous parlerons en traitant de la cuiſine.

Des Boiſſons.

Elles ſont différentes, ſelon les pays : le vin, la biere & le cidre ſont les plus ordinaires. On en donnera à ſes domeſtiques, ſuivant les conventions que l'on aura faites avec eux : ce qui ſera toujours ſelon le plus ou le moins que les années auront produit, & ſuivant que la boiſſon, telle qu'elle ſoit, ſera plus ou moins chere. Il faut qu'elle ſoit toujours miſe ſous clef. Il y en aura deux tonneaux en perce ; l'un pour le maître, & l'autre pour les valets. Il eſt bon d'avoir des meſures exprès, pour leur donner leur portion juſte.

Pour conſerver le vin, on le met en bouteilles ; & pour le ſoutirer, il faut qu'il ſoit clair & repoſé : puis on perce le tonneau dans le bas, à quatre doigts au-deſſus du jable ; on y met une canelle, & on le tire en bouteilles, qu'on bouche bien ferme, avec un bouchon de liege, enſorte que le vin n'y prenne point l'évent. Par-là, on a trouvé le ſecret de boire la derniere goutte de vin d'un tonneau, auſſi bonne que la premiere : on boit tout, & il eſt plus aiſé au maître de ſavoir ſon compte, que quand il eſt en tonneau. Pour mieux garder le vin en bouteilles, on le met dans le ſable à la cave, le goulot en bas.

On ne s'amuſe pas à tirer ainſi le petit vin, ni celui qu'on deſtine pour le domeſtique ; on ſe contente de le percer au bas du tonneau.

Si on a un rapé de raiſins, on peut, lorſque le vin eſt au bas, le verſer ſur le rapé ; il y prend de nouvelles forces, & perd ſon évent, quand il en a.

On fait encore un autre boiſſon pour les valets, qu'on appelle *Trempe*, *Piquette* ou *Boiſſon* ; ce n'eſt autre choſe que de l'eau paſſée ſur du marc qu'on a verſé dans un tonneau : cette eau envinée eſt plus ou moins bonne, ſuivant qu'on y méle plus ou moins de vin. On appelle encore cette boiſſon *Vin de dépenſe* ; & il n'eſt bon que depuis qu'il a commencé à fermenter juſqu'au printems, qu'il n'y a point encore de chaleur qui le faſſe aigrir. On fait auſſi de la petite biere & du petit cidre pour les domeſtiques.

Le vin rouge, qui a du corps, eſt le meilleur pour les gens de travail : il les ſoutient davantage que le gris ou le blanc, qui ne font que paſſer.

La cave doit toujours être nette & garantie de toute mauvaiſe odeur, qui ſe communiqueroit au vin & aux proviſions qu'on y met. Il faut auſſi avoir ſoin que les tonneaux vuides ne ſe moiſiſſent pas, ou ne prennent pas quelqu'autre mauvais goût, car ils doivent ſervir plus d'une fois ; & pour cet effet, ſi-tôt que le vin en eſt dehors, on les défonce, on en ôte la lie, puis on les laiſſe ſécher à l'air, ſans être expoſés à la pluie. Dans les futailles bien conſervées, on peut encore mettre du vin la vendange qui ſuit, lorſqu'elles ſont bien reliées. Elles ſont encore utiles à pluſieurs autres choſes dans le ménage, ſelon les occaſions.

On fait encore à la campagne une eſpece de boiſſon, qu'on appelle *Cormé*, avec de l'eau & des Cormes, de la maniere qu'on le dira en ſon lieu. Les domeſtiques boivent cette liqueur au-lieu d'eau : elle eſt piquante après qu'elle a fermenté, & meilleure que de l'eau pure ; on peut en remplir quelques tonneaux, ſi on a des cormes à diſcrétion : elle n'eſt bonne qu'en hiver, encore faut-il prendre garde qu'elle ne gele ; car pour lors elle perd ce qu'elle a d'acide, qui fait ſon mérite : la chaleur l'aigrit auſſi ; c'eſt pourquoi il ne doit plus y en avoir lorſque le printems approche. On fait encore à la campagne une autre ſorte de boiſſon avec des prunelles ; elle ſe fait comme le cormé. Nous en dirons la maniere dans la ſuite de cet Ouvrage.

On fait auſſi avec les *Prunes*, le *Miel*, & autres fruits qu'on dépouille ſur ſon bien, d'autres boiſſons, dont nous parlerons dans la ſeconde Partie.

Il eſt bon d'avoir ſa proviſion d'*Eau-de-vie* : elle eſt néceſſaire dans le ménage, de même que du vinaigre, du verjus & de l'huile.

Proviſions

Proviſions de Chairs.

A l'exemple des groſſes ſalaiſons qui ſe font ſur mer, de morues, de harengs, de ſaumons, de maquereaux, &c. on ſale ſur terre pour ſes proviſions, du porc, du bœuf, des chevres & des oies. Nous parlerons ailleurs du beurre tant ſalé que fondu.

Du Porc ſalé.

On ſuppoſe qu'on ait chez ſoi un ou deux porcs aſſez gros & gras pour être tués. Ces animaux, étant égorgés & poſés à terre, on les couvre de paille pour brûler leur ſoie, puis on les lave & on leur ratiſſe la peau avec des couteaux. En quelques endroits on les épile à l'eau bouillante, comme les cochons de lait. Ceux à qui on a brûlé le poil, ont la chair plus ferme & de meilleur goût.

Le porc étant ainſi accommodé, on l'ouvre, les uns par le dos, & les autres par le ventre, pour en tirer les entrailles, qui ſervent avec le ſang à faire du boudin, des endouilles & des ſauciſſes.

Après qu'on a un peu laiſſé évaporer la plus grande humidité de la chair, on le coupe par morceaux pour le ſaler. Quand la chair de porc eſt reſſuyée, elle en prend ſel beaucoup mieux que lorſqu'elle eſt mouillée, & elle en a plus de goût.

Avant que de ſaler le porc, il faut avoir ſon ſaloir tout prêt. Il doit être de bon chêne, ou autre bois dur & ſans aubier : une futaille à vin ſeroit un bois tout éprouvé & bon, pourvu qu'elle ne ſente point le moiſi. Le ſaloir ſera entouré de bons cercles, pour que la ſaumure ne ſe perde point. Quelques-uns même garniſſent le fond en dehors de poix noire, qu'ils y font fondre tout-autour du jable de l'épaiſſeur d'un écu, & de la largeur de deux doigts. Le couvercle fermera à clef, & joindra ſi bien, que la chair ne puiſſe s'éventer & perdre ſon goût. Avant que de la ſaler, on jettera dans le ſaloir de l'eau chaude, dont on le lavera avec du thim, de la lavande, ou de la marjolaine, en le frottant bien fort de tous côtés, enſuite on laiſſera un peu hâler le ſaloir, & pendant ce tems-là on prendra une brique que l'on fera rougir au feu. Quand elle ſera rouge, on la mettra au fond du ſaloir ſur une autre brique froide, ou ſur une pierre, & on jettera deſſus deux muſcades rapées. Cela produira d'abord une fumée épaiſſe, qu'il ne faut pas laiſſer évaporer : au-contraire, auſſi-tôt que les muſcades ſeront répandues ſur cette brique, on fermera & on bouchera ſi bien le ſaloir, que la fumée n'en puiſſe ſortir. Cette vapeur, qu'on y tiendra renfermée environ une heure, aura le tems de pénétrer dans le bois du ſaloir ; & la chair qu'on y mettra, en prendra tout le goût en peu de tems.

Après qu'on a parfumé le ſaloir, on l'ouvre pour y poſer la chair dans cet ordre. D'abord on en garnit le fond d'autant de ſel qu'on le juge à propos, mais toujours plus que moins ; enſuite on y étend le lard, dont on fait un premier lit ; ſur ce lit, on jette encore du ſel, puis on fait un ſecond lit de lard, & ainſi ſucceſſivement juſqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Enſuite viennent les jambons, puis les autres pieces qui ſont le plus en chair, dont on fait toujours des lits ſucceſſivement de la largeur du ſaloir, en ſalant chaque lit de maniere qu'il n'y ait pas une piece qui n'ait bien du ſel. A la fin on place les échignées, les oreilles, les têtes & tout le reſte des pieces où il y a le plus d'os, continuant ainſi juſqu'à ce que tout le porc ſoit ſalé. Quand le tout eſt arrangé, on jette un dernier lit de ſel par-deſſus, on couvre le ſaloir, & on bouche le mieux qu'il ſe peut le tour du couvercle. On le gardera un mois ou du moins quinze jours ſans l'ouvrir, afin que la chair, ayant pris ſel, ne ſoit plus ſujette à l'évent, quand on l'ouvrira. Avant de la mettre dans le ſaloir, il eſt néceſſaire de tremper chaque piece dans l'eau, & la bien eſſuyer avec un linge, afin qu'étant nette & moite elle prenne mieux le ſel.

Le ſaloir doit être gardé dans un lieu frais : il faut écraſer le ſel avant de le répandre ſur le porc, & ne pas craindre d'en trop mettre, parce que la chair de porc ne prend jamais plus de ſel qu'il ne lui en faut. Quelques-uns obſervent pourtant de mettre une livre de ſel ſur vingt-cinq livres de viande. Il eſt bon d'y mêler du gérofle concaſſé groſſiérement à diſcretion ; mais il ne faut pas mettre de poivre, parce qu'il jaunit la chair. Quand elle eſt hors du ſaloir, & qu'on veut en faire ſécher promptement, il faut

ſur le champ tremper chaque piece dans l'eau bouillante, & la pendre dans un lieu expoſé au grand air.

D'autres ſalent le cochon de cette maniere. Ils prennent une grande table longue faite exprès, & bordée tout-autour d'une tringle haute de quatre doigts. Le cochon étant coupé par morceaux à l'ordinaire, on les prend tous les uns après les autres, on les frotte de ſel avec la main, de maniere qu'il n'y ait pas le moindre petit endroit qui n'en ſoit garni; & à meſure qu'on le ſale piece par piece, on les arrange ſur la table, ſerrées l'une contre l'autre, & entaſſées par lits le plus qu'il eſt poſſible.

Cela fait, on laiſſe ainſi cette chair pendant huit jours, puis on la leve pour mettre deſſous les pieces qui étoient deſſus, après avoir encore frotté de ſel les endroits où l'on juge n'y en avoir pas ſuffiſamment: on dérange ainſi cette viande juſqu'à ce que le lard paroiſſe luiſant, ce qui eſt une marque que le ſel a aſſez agi pour l'empêcher de ſe corrompre. On leve donc tout ce cochon de deſſus la table, & le prenant piece par piece, on le bat avec un bâton pour en ôter le ſel ſuperflu, puis on attache ce ſalé à un ratelier fait exprès & dans un endroit commode, à l'abri de la chaleur; le ſalé s'y conſerve ſans ſe gâter. C'eſt ainſi que les Chaircuitiers ſalent les cochons à Paris; mais cela n'eſt bon que pour le ſalé qu'on veut débiter promptement. Il peut bien ſe garder ſi on le met enfumer à la cheminée; autrement un ménage n'y trouve pas ſon compte.

Voici encore une autre maniere de ſaler le cochon. Otez-en tout le dedans, lavez-en les jambons, les épaules, la tête & les autres gros morceaux qu'on a coutume de ſéparer du reſte du corps; fendez enſuite tout le reſte en deux parties ſeulement, ſalez-les bien, & paſſez deſſus un rouleau à force de bras, pour faire pénétrer le ſel. Il faut s'y prendre à deux ou trois fois, & de deux jours en deux jours: enſuite on pend le ſalé au plancher, & on ſale de même les pieces qu'on a levées. Le cochon ſalé de cette ſorte ne ſe conſerve pas long-tems.

Le porc ſalé avec du ſel blanc ſe gâte dans le ſaloir, quand on l'y laiſſe plus de ſix ſemaines; c'eſt pourquoi il faut l'en retirer au bout d'un mois, pour le pendre à des perches attachées en dedans la cheminée, quatre doigts au-deſſus du manteau: on l'y laiſſe parfumer, & on le lave bien quand on en veut manger. D'autres le mangent tout frais ſortant du ſaloir. A l'égard des jambons, il faut toujours les mettre à la cheminée & les envelopper de papier. Bien des Payſans pendent le ſalé au plancher pour qu'il ſe reſſuye: ils prétendent qu'il en jaunit moins.

On doit obſerver ſur-tout de ne jamais ſaler du porc dans un ſaloir où l'on aura ſalé du bœuf, car la chair de porc s'y empuantit en peu de tems. Le tems de ſaler le porc eſt depuis la Saint-Martin juſqu'au Carnaval: quand la proviſion manque avant ce tems, on tue quelques petits cochons pour attendre la Saint-Martin.

Du Sain-doux & du Vieux-oing.

Le ſain-doux n'eſt autre choſe que la graiſſe de porc fondue: on s'en ſert à bien des choſes dans le ménage; on en fait des ragoûts, des baignets & de la friture, de la pâtiſſerie, du vieux-oing, quand il ne vaut plus rien en ſain-doux, & il eſt d'un grand ſecours contre bien des maux, aux hommes & aux animaux.

Pour le faire, on prend toute la graiſſe du porc qu'on a tué, après en avoir fourni le boudin de ce qu'on a jugé à propos; on la met en petits morceaux, puis on la jette dans une poële ſur un feu clair pour la faire fondre: tandis qu'elle eſt ſur ce feu, on la preſſe avec une écumoire, pour en tirer toute la graiſſe des cartilages; & à meſure qu'elle ſe fond, on la verſe dans un pot bien net, pour la garder & s'en ſervir dans le beſoin. Plus le ſain-doux eſt blanc, plus il eſt eſtimé.

A l'égard du vieux-oing, qui ſert à frotter les eſſieux des roues, il ne faut point le faire fondre, mais prendre une panne de porc & la bien battre ſur un billot avec un gros bâton, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite comme une eſpece de pâte, puis on en fait un pain, qu'on enveloppe de veſſie de cochon. On met le vieux-oing en lieu frais pour le conſerver.

De la Saumure.

Quand on a tiré toute la chair du ſaloir, il y reſte la ſaumure, qui eſt un jus liquide,

compoſé de jus de chair & de ſel : on l'emploie à ſaler le pot des domeſtiques & la chair des cochons. Les Chaircuitiers appellent ſaumure *vive*, celle qui tombe du ſaloir, où leur lard eſt ſalé ; & ſaumure *bouillie*, celle qu'ils ont fait bouillir pour en ſaler des chairs qu'on doit manger promptement ; car les viandes ſalées de ſaumure ne gardent point leur ſel. Avant d'employer la ſaumure une ſeconde fois, il faut la faire bouillir dans de l'eau de fontaine, & l'écumer exactement ; enſuite, quand elle eſt clarifiée ſur le feu, on la laiſſe refroidir dans une terrine bien propre.

Du Bœuf ſalé.

Les côtes, l'aloyau, & généralement tous les morceaux où il y a bien des os, ne ſont point propres à ſaler ; on prend pour cela de la cuiſſe & autres endroits charnus.

On aura ou un ſaloir qui ne ſervira qu'à cela, ou de grandes terrines, dans leſquelles on ſalera le bœuf, qu'on coupera par tranches, & qu'on poſera par lits dans ces terrines ou dans ce ſaloir. On ſale le bœuf à la fin de l'hiver & au commencement de l'automne. La maniere de le ſaler eſt la même que celle du porc, ſinon qu'il n'y faut pas mettre trop de ſel, car le porc n'en prend jamais plus qu'il ne lui en faut, au-lieu que le bœuf s'en laiſſe pénétrer tant qu'on lui en donne. D'autres ſalent le bœuf en mettant les pieces l'une après l'autre, avec une quantité ſuffiſante de ſel, dans un ſac que deux hommes tiennent par les deux bouts, & qu'ils ſecouent juſqu'à ce que la chair ait pris ſel.

Le bœuf ne ſe conſerve pas plus de quinze jours dans le ſaloir ; mais pour le garder plus long-tems, on le tire au bout de la quinzaine, & on l'étale ſur des planches, où on le laiſſe ſe reſſuyer pendant un jour ou deux ; après quoi on le remet dans le ſaloir, ſaupoudré de ſel comme auparavant ; on l'y laiſſe pendant cinq ou ſix jours, au bout deſquels on le tire & on l'étale de nouveau, comme la premiere fois, ayant ſoin de tems en tems de le retourner juſqu'à ce qu'il ſoit ſec.

Cette chair ainſi préparée, ſe pend à un plancher, pour en prendre lorſqu'on en a beſoin : elle dure long-tems, mais elle n'eſt jamais ſi agréable au goût, que lorſqu'elle eſt priſe fraîchement. La chair de bœuf un peu mortifiée, prend mieux ſel, & eſt moins ſujette à ſe gâter, parce qu'elle a moins d'humidité. Si c'eſt un taureau qu'on tue, il faut, pour être gras, qu'il ait été châtré ſix mois auparavant. Quelquefois, au-lieu de bœuf, on ſale une vache graſſe, dont on fait manger aux domeſtiques ce qui n'eſt pas propre à être ſalé.

Au reſte, on ne prend pour ſaler, que les vieux beſtiaux dont on ne peut plus tirer d'autre profit.

Pour conſerver la viande trois ou quatre jours en été ſans la ſaler, il faut la faire un peu cuire, & la mettre dans un tas de farine : quand on la veut manger, il n'y a qu'à la laver & la faire achever de cuire.

La graiſſe de bœuf ou de vache eſt utile à bien des choſes : on en fait de très-bon ſuif, lorſqu'elle eſt mêlée avec celle de mouton, de bouc ou de chevre ; & les peaux n'en doivent pas être laiſſées à la portée des chiens, des chats ni des ſouris.

Du Bouc & des Chevres ſalés.

On les tue au mois d'Octobre, parce que leurs peaux ſont alors plus cheres qu'en hiver : on ne prend que celles de ces animaux qui ſont charnues.

Avant de les ſaler, on leur ôte toute leur graiſſe, qu'on fait fondre pour faire du ſuif ; c'eſt celui qui fait la plus belle & la meilleure chandelle.

On les ſale auſſi comme le porc, hormis qu'il n'en faut pas laiſſer refroidir la chair, qui ne prend le ſel que quand elle eſt chaude.

On ne ſale jamais le bouc, qu'il n'ait été châtré ſix mois auparavant, pour qu'il engraiſſe. Leurs peaux, lorſqu'elles ſont bien paſſées, ſervent à faire des gants, des culottes & le reſte. En Languedoc ou en Provence, ils s'en ſervent au-lieu de barrique, pour tranſporter leur huile en d'autres Provinces.

Cette chair eſt groſſiere, mais bonne & nourriſſante pour les domeſtiques.

Oies ſalées.

Ayez des oies bien graſſes, parce qu'il n'y a que la graiſſe qui donne du goût à la chair de ces animaux ; plumez-les & les vuidez proprement ; enſuite coupez-les par quartiers, puis ayez un pot de grez, & les y ſalez ainſi qu'on fait le cochon, ſans néanmoins y mettre tant de ſel, car la chair d'oie n'eſt pas ſi graſſe ni ſi épaiſſe ; enſuite bouchez bien ce pot juſqu'à ce que la chair ait pris ſel, puis ſervez-vous-en au beſoin. Avant que de ſaler les quartiers d'oies, il faut les laiſſer mortifier deux ou trois jours ; la chair en eſt plus tendre.

Dans les pays où les oies ſont communes, comme à Bayonne, on ne ſale que les cuiſſes. Pour cela on fait rôtir les oies à la broche à l'ordinaire : quand elles ſont cuites, on leve les cuiſſes, & on les met dans un pot de grez ou autre vaiſſeau, avec la même graiſſe & jus qu'elles ont jetté en cuiſant : on les ſale à diſcrétion, & on a ſoin qu'elles ſoient couvertes de graiſſe, & que le vaiſſeau ſoit bien bouché : c'eſt une bonne proviſion pour une maiſon. Ce ſont ordinairement les Rôtiſſeurs du pays qui font commerce de ces cuiſſes : elles ſe gardent cinq ou ſix mois, c'eſt-à-dire, pendant tout l'hiver.

Menues Proviſions.

Nous n'entrerons point ici dans le détail des autres proviſions néceſſaires au ménage, parce que nous en parlerons ailleurs : elles dépendent la plupart de la prudence de la maîtreſſe : telles ſont les proviſions d'œufs, de beurre frais, ſalé & fondu, de fromages, de légumes (toutes choſes qu'on a ordinairement chez ſoi à la campagne), de fruits, de confitures ſeches & liquides, au ſucre & au miel, de liqueurs, de ſucre & d'épiceries, de ſuif, de chandelles, d'huiles tant d'olive que de navette & de noix, de bois, foin, avoine, pailles & fourrages, de pois, haricots ſecs & verds, de feves, millet, riz, panis, orge mondé & gruau, de harengs & morues pour le carême, d'artichaux & champignons ſecs, concombres, pourpier confit au vinaigre, verjus, & autres menues proviſions dont l'amas fait également honneur & profit au maître qui les fait faire dans les ſaiſons convenables.

Quant au ſel, tout le monde ſait que le blanc eſt beaucoup plus propre & plus ragoûtant que le gris ; c'eſt pourquoi on ne ſert que du premier ſur les bonnes tables, mais auſſi il ſale un bon tiers moins que le ſel gris, & il eſt moins ſain pour les groſſes ſalaiſons. Au reſte, pour du ſel gris en faire du blanc, il n'y a qu'à le mettre ſécher au four, ou ſur une pelle rougie au feu : ou bien ſi vous voulez faire du ſel blanc en quantité, mettez fondre du ſel gris dans de l'eau claire, puis filtrez-le en trempant des liſieres de drap dans cette ſaumure, enſorte qu'un bout du drap ſorte & pende en dehors du vaiſſeau où ſera la ſaumure, la liſiere attirera toute l'eau ſalée juſqu'à la derniere goutte ; ou bien vous la coulerez dans une chauſſe à hippocras, ou du moins à travers d'un papier brouillard, pour ôter les ordures & la boue du ſel, qui par-là diminuera beaucoup de ſon poids. L'eau étant ainſi coulée, vous la mettrez dans un chaudron ſur le feu ; vous l'y ſerez bouillir juſqu'à ce qu'elle revienne en ſel, ayant ſoin de la remuer ſouvent ſur la fin, de peur que le ſel ne s'attache au chaudron. Quand le ſel ſera ſec, vous le mettrez dans la chauſſe à hippocras le long du feu, avec un vaiſſeau deſſous pour en recevoir les égouttures ; & quand il ne diſtillera plus, vous le tirerez de la chauſſe pour le ſerrer dans des boëtes en un lieu ſec ; ou bien ſi vous mettez ce ſel, en le tirant du chaudron, dans des pots de terre qui aient un trou au bas, tels que ſont ceux à mouler les pains de ſucre, il ſe mettra en pain très-propre à préſenter par-tout, s'il eſt proprement fait & bien blanc.

Nous ne parlerons pas du linge, qu'il faut toujours avoir le plus en abondance qu'on pourra, le bien entretenir, l'augmenter tous les ans par quelque achat, ou par l'emploi du chanvre & du lin que l'on doit dépouiller, filer & mettre en œuvre chez ſoi, ou par ſes payſans, & n'en avoir en voie qu'une certaine quantité confiée par compte à un domeſtique.

Nous ne dirons rien non plus des meubles ni des habits, que chacun doit proportionner à ſon bien : on les conſervera en veillant ſur les domeſtiques, ou en les chargeant

de ce qui les regarde. Une maîtreſſe entendue ſaura ménager les plumes d'oies, de cannes & autres volailles, même les laines, pour en faire faire des ſerges, des matelas, des lits, tours de lits, même de la tapiſſerie, ſi elle a des domeſtiques propres à cela.

Avant de quitter l'article de la maiſon, je crois devoir placer ici quelques obſervations ſur le feu & ſur les eaux, qui ſont ſouvent deux grands fléaux à la campagne.

Du Feu & Incendie.

Les eſſets du feu & de l'incendie ſont plus rapides & plus ruineux à la campagne qu'ailleurs, ſur-tout quand les granges ſont pleines. On ne ſauroit trop veiller ſur les domeſtiques & ſur les fumeurs principalement quand ils approchent des écuries & des granges. Il eſt bon auſſi de ſe précautionner, par de bonnes & fortes clôtures & de gros chiens de garde qui vous mettent à l'abri des rodeurs de nuit. Les granges doivent être couvertes de tuiles, & munies de bons pignons de maçonnerie par les deux bouts; les cheminées des maiſons bien maçonnées, ſans crevaſſes & bien ramonnées, ſur-tout dans les cuiſines, & n'en ſouffrir aucune de bois.

Pour éteindre le feu dans une cheminée, il n'y a qu'à y tirer quelques coups de fuſil, en y mettant une charge de poudre & une petite poignée de gros ſel, ſans bourrer ni l'un ni l'autre, & tenant le fuſil bien droit en le tirant. Souvent la cheminée ſe trouve ramonnée & nette du premier coup, ſi elle eſt bien droite; mais ſi elle eſt dévoyée, ou ſi les couvertures ſont de matieres combuſtibles, il vaut mieux recourir au moyen le plus sûr, qui eſt de bien boucher le bas du tuyau de la cheminée avec du fumier ou du foin mouillé, ou du moins étendre au-devant de la cheminée, un bon gros drap mouillé qui joigne bien de tous côtés, & le bien arroſer: l'air n'entrant plus dans la cheminée, le feu s'éteint auſſi-tôt.

Pour le même effet on a auſſi propoſé deux fuſées ſemblables aux gerbes qu'on tire aux feux d'artifice, ſi ce n'eſt qu'au-lieu de limaille d'acier, qui fait un feu luiſant, on y met des ſcories de régule martial, qui exhalent une fumée très-contraire au feu, ou de l'antimoine crud, dont l'effet n'eſt cependant pas ſi aſſuré.

Dans les villes, on a le ſecours des pompes, des puits, des réaux publics, &c. Il parut en 1722 à Paris, un prétendu ſecret pour éteindre le feu. Ce n'étoit autre choſe qu'un baril plein d'eau, de treize pouces de diametre, haut de vingt-deux, au milieu duquel eſt une boëte de fer blanc, qui contient environ deux livres de poudre à canon, terminé par un long col, qui traverſe le baril, avec une fuſée au bout. On roule le baril dans le lieu de l'incendie, & l'on met le feu à la fuſée. Auſſi-tôt la boëte & le baril crevent, l'eau s'élance de toutes parts à la ronde, & l'incendie ceſſe. Cette machine eſt ſimple, mais elle n'eſt bonne qu'au commencement de l'incendie, & on ne peut s'en ſervir que dans les pieces qui ſont à rez-de-chauſſée, encore faut-il qu'elles ſoient cloſes.

A la campagne, où l'on n'a point ordinairement ces ſecours, on ne peut arrêter les incendies qu'à force de gens, d'eau & de terre qu'on jette ſur les matériaux brûlans; ou bien ſi l'on a de la couperoſe à diſpoſition, qui eſt un ſel acide, qui fond très-facilement, il n'y a qu'à en faire diſſoudre ſix onces par pinte d'eau: c'eſt le meilleur moyen de tout ce qu'on peut propoſer pour éteindre promptement le feu. Si l'embraſement eſt violent, il faut lui abandonner tout d'une piece, & abattre le plus vîte qu'il ſe peut, une ou deux des autres pieces ſuivantes, pour couper le feu, & veiller aux flammeches, qui peuvent tomber ſur les couvertures voiſines; car j'ai vu des liens de paille à demi-brûlés, enlevés par le vent, aller porter l'incendie à une lieue.

Pour ſe préſerver des ravages du feu, il n'y a pas de meilleure précaution que l'uſage que l'on a en quelques Provinces, de placer ſes bâtimens par pieces iſolées & détachées les unes des autres par de grands eſpaces de terrain vuide, dans leſquels on plante des arbres de hautes tiges, qui arrêtent & coupent le feu & le vent, ſoit poiriers, noyers, châtaigners ou ormes. Mais que les greniers ſoient ſur-tout près du logement du maître; & que les granges, caves & celliers ſoient toujours placés en point de vue.

Aujourd'hui l'uſage des pompes de toutes eſpeces eſt devenu ſi commun, que tout bon économe, pour peu qu'il ſoit aiſé, doit en avoir à ſa campagne deux petites, qui ne coûtent que cent ſols piece; & au moins une moyenne, qui ne coûte pas plus de vingt liv. & ces trois peuvent ſervir pour tout un village.

Des Eaux ſauvages.

Dans les vallées & dans les vallons on a à craindre de plus le ravage des eaux. Elles y ſont redoutables par leur promptitude & leur rapidité ; rien n'y réſiſte : elles rompent les murs, & ſouvent elles ont empli les écuries & les étables avant qu'on ait pu ſauver les chevaux & les beſtiaux. Elles ſont autant à craindre l'été à cauſe des orages, que l'hiver à cauſe des dégels & fontes de neiges.

L'attention du maître doit être de placer ces bâtimens hors du cours de toutes eaux ordinaires & extraordinaires, ou de s'en préſerver par de bonnes turcies & levées, qui ſe font ordinairement de claies ou de fagots entremêlés de terre & de moilons. Celle du Fermier doit être de bien entretenir les rigoles, les lits, & généralement tous les paſſages de ces eaux, nets & libres, pour qu'elles trouvent toujours leur cours franc dans les lieux creux & perdus, & dans le courant ordinaire des rivieres. Aux premieres approches de ces eaux, il doit ſauver les beſtiaux, & ouvrir toutes les portes des cours & vergers où les eaux pourroient entrer, pour qu'elles paſſent outre ; il doit auſſi gazonner, border & entretenir les digues, foſſés & chemins par où elles paſſent, les renforcer à proportion de la crue des eaux, pour qu'il n'y ait ni effondrement, ni débordement, & veiller, avec tout ſon monde, à la conſervation des moulins & autres choſes qui pourroient engager le courant, & cauſer le débordement, &c. L'orage fini, il doit réparer les digues & foſſés, ôter le ſable des prés engravés, les gratter avec des fourches & tire-fiens, &c. ſur-tout faire la vuidange de l'eau des caves & autres bâtimens.

On peut même tirer quelquefois un grand profit de ces eaux ſauvages, quand on a dans ſon domaine quelque canton de marécages. Ces ſortes de terrains ſe trouvent ordinairement ſtériles & inutiles, parce qu'ils ſont trop aquatiques & trop bas ; mais s'ils étoient remplis & exhauſſés ſeulement d'un pied, on en feroit de bonnes prairies, & ſouvent des terres à labour. On ſe ſert pour cela des eaux ſauvages, qui charient & emportent avec elles quantité de ſables & de terres : on les ramaſſe dans un foſſé garni d'une bonne digue de chaque côté. On conduit ce foſſé, & par conſéquent les eaux ſauvages, où & auſſi loin que l'on veut, & inſenſiblement elles hauſſent & bonifient les marécages. Avec ces foſſés & ces eaux conduites, j'ai vu deux cens arpens de marais impratiquables changés en dix ans de tems en bon fonds de terre à labour ; tant il eſt vrai de dire tant vaut l'homme, tant vaut ſa terre.

Pour ſavoir ce qui tombe d'eau du ciel, on expoſe à la pluie un vaiſſeau de fer blanc, qui a quatre pieds de large, avec des rebords de ſix pouces de haut, un peu de pente, une petite ouverture, un tuyau qui conduit dans une cruche. La pluie finie, on meſure l'eau de la cruche avec un petit vaſe, où la hauteur de trente-deux lignes vaut une demi-ligne ſur la ſurface du grand vaiſſeau de fer blanc. L'eau tombée monte-t-elle à trente-deux lignes dans le petit vaſe ? Il eſt tombé une demi-ligne d'eau. On tient un mémoire de ce qu'il en tombe chaque fois qu'il pleut.

LA NOUVELLE

MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE

DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR

DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE SECOND.

La Volaille.

CHAPITRE PREMIER.

Des Coqs & Poules communs.

NOTRE Maiſon de campagne étant bâtie, gouvernée & pourvue au-dedans ſuivant les préceptes que nous en avons donnés ci-deſſus, il faut maintenant paſſer aux autres ſoins du ménage des champs.

La baſſe-cour s'offre d'abord. Nous en parlerons dans le reſte de cette premiere Partie, ſuivant l'ordre des matieres que le titre de chaque Chapitre annoncera. Commençons par la volaille la plus commune.

Pour réuſſir à élever des poules, il faut en ſavoir faire le choix. On eſtime que celles de moyenne grandeur & noire, ont la chair plus délicate & pondent davantage. Les Blanches ſont auſſi plus en danger d'être priſes par les oiſeaux, ou autres animaux

de proie, parce que le plumage blanc frappe plus que toute autre couleur.

Les poules, qui ont la tête grande, la créte pendante & rouge, les jambes & les pieds jaunes, & l'œil éveillé, paſſent encore pour bonnes & fécondes; au-lieu que celles qui ont les ergots haut montés, pondent beaucoup moins, & ſont ſujettes à caſſer leurs œufs lorſqu'on les met couver, par l'impatience naturelle qu'elles ont de quitter leurs nids.

Il y a des poules naines dont les Naturaliſtes font beaucoup de cas, à cauſe de la fécondité de leurs pontes. On en nourrit quantité dans la Bretagne; elles ont la chair fort délicate. Ces poules vont toujours ſautant, au-lieu que les autres marchent.

Les poules qui aiment à ſe battre, ſont celles qui ſont le moins eſtimées, ſoit parce qu'elles donnent peu d'œufs, ſoit parce qu'elles couvent rarement; encore ſont-elles ſi impatientes alors, qu'elles laiſſent ſouvent leur couvée imparfaite, ou caſſent leurs œufs. On fait le même jugement de celles qui ont cinq ergots comme les coqs.

Les poules trop graſſes pondent peu. Pour leur faire perdre le trop de graiſſe, on mêle dans leur nourriture de la poudre de brique, & de la craie dans leur eau.

On voit des poules friſées, de maniere qu'on diroit qu'au-lieu de plumes, elles ſeroient couvertes de laine: elles ſont de grand profit dans une baſſe-cour; mais les pouſſins qui en viennent, meurent du moindre froid qu'ils ſentent; c'eſt ce qui en fait la rareté.

Les poules ſont fort différentes, ſuivant les endroits d'où elles viennent, & les alimens dont on les nourrit. Celles de Caux ſont des plus eſtimées pour la délicateſſe de leur goût. Il s'en trouve à Padoue, qui ſont bien plus groſſes & bien plus grandes que celles des autres pays. On en voit en Turquie d'un plumage très-beau & très-varié. Il y en a en Perſe, qui n'ont ni queue ni croupion. Il y en a d'autres à la Chine qui portent de la laine ſemblable à celle de nos moutons; & dans quelques endroits des Indes elles ont la chair & les os noirs, & ſont cependant d'un goût fort agréable.

Nous avons encore les coqs d'Inde, dont il ſera parlé au Chapitre ſuivant, & les coqs de *Bruyere*, dont je parlerai ailleurs.

Pour revenir à nos poules & coqs domeſtiques, nos jeunes poules commencent à pondre dès le mois de Février, quand il eſt modéré, & produiſent beaucoup plus d'œufs que les vieilles; mais auſſi les vieilles valent mieux pour couver. Comme une jeune poule fait bien plus de profit par ſes pontes, dès qu'on connoît par ſon glouſſement qu'elle a envie de couver, on l'en empêche de la maniere que nous dirons ci-après.

A l'égard de la groſſeur des œufs, cela dépend des différentes groſſeurs des poules. Le vulgaire préfere les noires: les Anciens ont eſtimé les poules à plumes rouges, aîles noires & groſſe tête: celles qui ſont pommelées de noir & de blanc, ſont encore aſſez fécondes: on ne fait pas tant de cas des griſes.

On connoît un bon coq par ſa taille, qui doit être moyenne, cependant plus grande que petite, de plumage noir, ou d'un rouge obſcur, ayant de gros pieds garnis d'ongles & d'ergots, les cuiſſes longues, groſſes & fournies de plumes, la poitrine large, le cou élevé & garni de plumes de diverſes couleurs. On juge encore d'un bon coq, lorſqu'il a le bec court & gros, les yeux noirs ou bleus, les oreilles blanches, larges & grandes, les barbes rouges, pendantes & longues, de couleur griſe ou d'un rouge blanchâtre, & que les plumes qui lui pendent du cou & de la tête s'étendent juſques ſur les épaules, & ſont de couleur changeante, tirant ſur l'or; qu'il a les aîles & la queue grandes & fortes, les cuiſſes longues, charnues & emplumées, la queue à deux rangs, recourbée & élevée au-deſſus de la tête, les ergots longs; qu'il eſt fier, éveillé, courageux, prompt à chanter, ardent à careſſer ſes poules, à les défendre, & à les ſolliciter à manger.

Les coqs les plus amoureux ſont les meilleurs; il faut encore qu'ils aient la créte levée, de couleur de ſang, & non longue. Il y a des coqs qui par trop de chaleur, ou autrement, ne ſont que coqueter autour des poules, gratter la terre, prêt à ſe battre à tous momens, & à détourner les autres. Ils ſont ordinairement impuiſſans tant que cette vivacité les tient: pour la calmer, on leur fait paſſer le pied dans le milieu d'un morceau de cuir taillé en rond comme un liard, & percé au milieu; cette chauſſe rend l'oiſeau honteux & tranquille.

Les poules de la grande eſpece, quoiqu'elles ſoient beaucoup moins abondantes en

œufs

œufs que les autres, peuvent être mêlées néanmoins parmi elles ; & pour le peu d'œufs qu'elles faſſent, on aura ſoin de les garder à part, afin de les donner à couver pour avoir de gros chapons.

Il ne faut ſe charger de volaille qu'à proportion de ce qu'on a à leur donner à manger. Bien des gens s'imaginent qu'il n'y a qu'à avoir des poules, ſauf à diminuer la portion des autres : ils ſe trompent ; car un petit nombre de poules à qui le grain ne manque point, rend plus de profit à ſon maître, qu'une grande quantité qu'on laiſſe jeûner, ou qui ne vit que de ce qu'elle trouve dans la cour.

Le nombre des poules qu'on donne à chaque coq n'eſt pas fixé. Un coq peut ſuffire à douze ou quinze poules. Ainſi on s'en pourvoira ſuivant le nombre de poules qu'on voudra élever : que ce ſoit toujours le plus qu'il ſera poſſible, & qu'on ait ſoin d'avoir des coqs à proportion du nombre des poules, afin de ménager ces mâles, qui s'épuiſeroient parce qu'ils ſont trop laſcifs.

Si on achete un nouveau coq, il ne faudra pas tout-d'un-coup le laiſſer aller parmi la troupe ; car le coq, cet oiſeau fier, hardi, chaud, vigilant & courageux, qui, dit-on, de ſon chant ſeul fait fuir le lion, & mourir de peur le baſilic, ne ſouffre pas volontiers de concurrent. Ainſi il faut attacher le nouveau venu par le pied avec une ficelle de deux ou trois coudées de long, qui tiendra à un petit pieu planté au milieu de la baſſe-cour, y jetter du grain autour de lui, & appeller toutes les autres volailles pour en venir manger. D'abord les coqs vieux domeſtiques regarderont le nouveau d'un œil farouche, & s'approcheront pour ſe jetter ſur lui, mais il faudra les en empêcher. Ce moyen employé trois ou quatre fois, tous les coqs s'accoutumeront les uns avec les autres, & iront de compagnie ſans ſe battre.

Il y en a cependant qui diſent qu'à la vérité ces coqs nouveaux venus ſont expoſés à quelques coups de bec, qu'ils ſe cachent quelquefois pour s'en garantir, lorſqu'ils ne ſe ſentent pas aſſez forts pour y réſiſter, mais que pour cela ils ne s'enfuyent point tout-à-fait de la troupe, à moins qu'ils n'aient été achetés dans le voiſinage.

Les poules ne laiſſent pas que de pondre ſans la coopération du coq ; mais ces œufs ne ſont point ſi ſains que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, parce qu'il n'y a point de germe.

De l'heure de donner à manger à la Volaille.

Comme la volaille eſt accoutumée à ſortir du matin, on doit lui donner à manger lorſque le ſoleil ſe leve, & le ſoir un peu avant qu'il ſe couche. Mais pendant la moiſſon, & toutes les fois qu'on bat les grains, les poules trouvent toujours aſſez de quoi vivre, ſi ce n'eſt lorſque la terre eſt couverte de neige.

Les heures pour leur donner à manger, doivent être toujours les mêmes, pour qu'elles ne ſe dérangent point de leurs pontes, & qu'elles n'aillent pas courir ailleurs ou faire du dégât dans les jardins : il faut auſſi que ce ſoit toujours au même endroit, & qu'il ſoit plat, uni, & à l'abri des vents & des orages, parce qu'ils ſont très-contraires à la volaille.

De la Nourriture de la Volaille.

On amaſſe toutes les criblures & les vannures des grains, qu'on a ſoin de ſerrer ; & pour les faire durer plus long-tems à cette volaille, on les entremêle quelquefois d'herbes qu'on hache, de fruits qu'on découpe, ou d'autres choſes, ſuivant la ſaiſon. On lui donne encore du ſon bouilli ; & lorſqu'on la veut échauffer pour l'obliger à pondre beaucoup, on ſe ſert d'avoine pure, de bled ſarraſin, ou de chenevi. Le tems de la nourrir ainſi eſt d'ordinaire dans l'hiver ; car lorſque la ſaiſon nouvelle commence à ſe faire ſentir, les poules deviennent naturellement aſſez échauffées pour produire quantité d'œufs, pourvu qu'elles ſoient nourries comme il faut.

On leur donne auſſi de l'orge moulu, de la veſce, des pois chiches, du millet & du panis, & tout cela, ſelon les lieux où la commodité permettra de le faire ; l'ivraie bouillie leur eſt encore très-bonne : le froment les engraiſſe trop, & les empêche de pondre.

Quelques-uns, pour avoir de gros œufs, leur font manger de l'orge à demi-cuit, & d'autres de la ſemence de creſſon broyée & mêlée avec du ſon & du vin.

Il y en a auſſi qui prennent de la brique, qu'ils broient bien menue ; ils la mêlent parmi du ſon, & la donnent ainſi à la volaille. D'autres font bouillir du gui, qu'ils prétendent la rendre féconde, ainſi que la graine de la *Ruta Capraria*, autrement *Rue aux Chevres*, qui eſt une herbe que ces animaux cherchent par-deſſus tout.

Le marc de raiſin rend les poules peu fécondes, c'eſt pourquoi on ne leur en donne que depuis le mois de Novembre juſqu'à Noël, tems où elles ceſſent de pondre ; encore y mêle-t-on des criblures de froment : hors ce tems, on leur interdit tout-à-fait le marc de raiſin. Bien des gens ne veulent pas non plus leur donner des feves ; d'autres leur en donnent, mais peu, & ce n'eſt que pour les échauffer & les diſpoſer à mieux pondre.

Les *Lupins*, qui ſont des pois plats & amers, ne leur valent rien, & les rendent même aveugles par la pellicule qu'ils leur font naître ſur les yeux.

Au reſte, on ſe ſouviendra du fumier fait exprès, qui eſt d'un grand ménage pour nourrir la volaille. Nous en avons parlé dans l'article du Poulailler, page 12.

On donne quatre à ſix onces de grain par jour aux poules qui ſortent, & huit à celles qu'on tient enfermées ; ce que l'on proportionne aux ſaiſons & aux lieux, ſelon qu'elles peuvent trouver plus ou moins de nourriture.

Leur eau doit toujours être nette, claire, & renouvellée tous les jours.

Elles ſont auſſi fort avides de meures, elles les engraiſſent & leur rendent la chair délicate : c'eſt une des raiſons pourquoi on met toujours quelques meuriers dans une baſſe-cour.

Il y a des gens qui, pour ne rien perdre, font encore hacher les tripailles des animaux qu'on tue chez eux, pour les donner à la volaille, qui s'en trouve auſſi fort bien.

Des ſoins néceſſaires à la Volaille.

La ſervante la plus intelligente, la plus active & la plus fidelle, ſera chargée du ſoin de veiller à ce que les poules ſoient bien nourries, ſur-tout en hiver : elle aura attention de leur fermer & ouvrir ſoir & matin la porte du poulailler, ſans y manquer une ſeule fois ; de laiſſer toujours un œuf dans chaque nid ; de voir ſortir toutes les poules pour ſavoir ſon nombre, & obſerver s'il n'y en a pas qui glouſſe ; de changer ſouvent la paille, ou plutôt le foin des nids ; d'en ôter & tirer tous les jours les œufs, afin de diſtinguer les plus frais, ſoit pour manger, ſoit pour vendre ou mettre couver.

Le poulailler doit être nettoyé toutes les ſemaines une fois, & parfumé d'herbes fortes, comme thym, marjolaine ou lavande ; &, ſi l'on veut, d'encens ou de bois de genievre, même de ſoufre, n'y ayant rien de plus ſalutaire pour les poules, que ces ſortes de fumées, qui chaſſent le mauvais air & la fievre, & tuent la vermine à laquelle elles ſont ſujettes. On doit auſſi décrotter toutes les ſemaines les bâtons, juchoirs & montoirs ; nettoyer & remplir d'eau nette les abreuvoirs tous les jours. La fiente de poule ſe garde à part pour amander les prés.

La paille qu'on aura miſe dans les nids de poules, ſera renouvellée tous les huit à quinze jours, afin d'en ôter les poux, puces & autres petits inſectes qui leur nuiſent extrêmement : au-lieu de paille, il vaut mieux garnir les nids de foin, parce qu'il eſt plus chaud, plus doux, & moins ſujet que la paille à engendrer de la vermine.

On doit auſſi leur jetter ſous un angar, ou autre toît, de la pouſſiere avec de la cendre, parce que la volaille aime à s'y rouler & s'y nettoyer les plumes & les aîles : on prétend même que ces ordures font mourir la vermine.

Tout le monde ſait que les belettes, les renards, les chats & les fouines ſont des ennemis ordinaires, dont on ne ſauroit trop garantir la volaille & les œufs.

Comme le ménage conſiſte moins à avoir grand nombre de volaille, qu'à n'en point avoir qui ne faſſe du profit tous les jours, il faut encore avoir ſoin de remarquer les poules qui ſont trop vieilles pour bien pondre ou couver, celles qui par leur humeur acariâtre, ou autrement, ne ſont bonnes ni à l'un ni à l'autre, & celles qui ſont ſujettes à égarer, caſſer ou manger leurs œufs : toutes ces eſpeces ne ſont bonnes qu'à être au plutôt vendues, tuées, ou miſes à l'engrais, comme nous le dirons ci-après.

Il y a des poules qui s'affriandent à manger du raiſin, ce qui les empêche de pondre. Pour les en dégoûter, il faut leur donner des grains de vignes ſauvages, leur amertume ſera bientôt perdre aux poules le goût du raiſin.

Il faut engraiſſer les poules ergotées, & celles qui chantent, qui grattent & qui appellent comme le coq : pour cela, on leur arrache d'abord les groſſes plumes des aîles ; on leur plume la tête, les cuiſſes & le croupion, & on les enferme dans un lieu ſéparé, où on les nourrit avec de la pâte d'orge & de millet, des glands pilés, du ſon, des coſſes de riz, paniele & avoine, ou avec de la mie de pain détrempée dans l'eau de farine d'orge. On peut ainſi engraiſſer des poules à la main dans toutes les ſaiſons de l'année ; mais la chair n'en a pas tant de goût que quand elles engraiſſent étant en liberté. Elles engraiſſent aiſément dans les mois de Janvier & de Février ; c'eſt le tems de la haute graiſſe, & alors les poules graſſes ne cedent point aux chapons.

Les œufs ardés marquent que la poule eſt trop graſſe, ou qu'elle a le cours de ventre ; c'eſt pourquoi il faut alors recourir aux remedes enſeignés ci-après, ou aux ſuivans.

Pour amaigrir une poule trop graſſe (ce qui l'empêche de bien pondre & de faire de gros œufs), il faut, comme nous l'avons déja dit, mêler de la craie dans ce qu'elle boit, & de la poudre de brique détrempée dans ce qu'elle mange ; & s'il lui vient un cours de ventre, il faut lui donner, pour premiere mangeaille, un blanc d'œuf rôti & pilé avec le double de raiſin bouilli.

A celle qui caſſe & mange ſes œufs, verſez du plâtre clair ſur le jaune d'un œuf juſqu'à ce qu'il ſoit dur, enſorte que le plâtre lui ſerve d'écaille, & mettez-le dans le nichoir ; ou bien mettez-y un œuf de plâtre ou de craie, & ne lui laiſſez jamais qu'un œuf après qu'elle a pondu.

A la jeune poule qui glouſſera, & que vous voudrez faire pondre & non couver, faites-lui paſſer une petite plume à travers les naſeaux, ou plumez-lui tout le ventre juſqu'au duvet, & trempez-la dans l'eau pour rafraîchir ſon ardeur ; vous pouvez même la faire jeûner quatre jours ſous une cage ; ou, ſi on ne l'a pas empêché de couver, auſſi-tôt que les pouſſins ſeront éclos, ou deux jours après, il faut la remettre avec les autres poules, pour lui faire oublier ſes petits, & recommencer à pondre, & donner les pouſſins à d'autres poules, ou à un chapon éplumé ſous le ventre & piqué avec des orties, comme nous le dirons ci-après.

Il faut que le poulailler ſoit bien bouché & bien fermé, ſur-tout la nuit ; c'eſt le meilleur moyen pour ſe garantir des renards, des fouines & des chats. Pour les écarter, les anciens conſeillent de mettre à l'entrée & au-dedans du poulailler quelques bouquets de rue, & d'en attacher quelques brins ſous les aîles de la volaille ; ou bien d'enduire les pans, la porte & la fenêtre du poulailler avec du fiel de chat ou de renard : il y en a même qui mêlent des morceaux de la chair de ces animaux hachés dans la mangeaille de la volaille, pour qu'elle exhale une odeur que le renard & le chat fuyent, de peur d'avoir le ſort de ceux dont ils ſentent la chair.

Les poules commencent à bien pondre aux mois de Février & de Mars, & quelquefois dès la premiere année, plus ou moins tard, ſuivant la ſaiſon ; car plus il fait froid, moins elles pondent. La ponte de celles d'un an & demi & de deux ans eſt la meilleure ; & alors il faut les nourrir abondamment, & leur donner de tems en tems de l'avoine & du ſenegré pour les échauffer ; un peu de brique pilée bien fin & mêlée fortement avec du ſon & du vin, leur fera pondre de gros œufs.

Pour bien faire pondre les Poules en hiver.

On ne prendra un petit nombre de celles qui marqueront être les meilleures & les plus jeunes ; car les vieilles, c'eſt-à-dire, celles qui ont trois ans & demi ou quatre ans, ne ſont plus bonnes qu'à vendre ou à mettre au pot.

On les enfermera dans un lieu ſéparé, pour que les autres ne viennent pas prendre leur mangeaille. Ce ſera de l'orge bouilli, qu'on leur donnera chaud : le bled ſarraſin, la mie de pain, les herbes hachées, les fruits coupés par morceaux & l'avoine leur ſont auſſi très-bons, ainſi que toutes ſortes de criblures de bled : mais ſi l'on veut les échauffer encore plus que tout cela, on n'aura qu'à leur donner de tems en tems de la graine de chenevi, ou de la ſemence d'ortie, lorſqu'elle eſt en maturité, ou bien on prend des orties même, qu'on broie dans les mains, & qu'on laiſſe ſécher pour l'hiver, & les leur faire cuire dans l'eau. J'ai dit *de tems en tems* ; car, qui leur en feroit leur nourriture ordinaire, les œufs coûteroient plus qu'ils ne vaudroient, mais auſſi ils ſeroient excellens,

Il y a des gens qui, pour bien faire pondre les poules en hiver, ſe contentent de leur donner à dîner du pain rôti, trempé dans de l'eau pendant la nuit précédente.

Les vers de terre, qui naiſſent dans le fumier fait exprès, dont on a parlé ci-devant, ont encore la même vertu.

Au reſte, la nourriture ne doit jamais manquer à ces poules ainſi enfermées : non plus qu'une eau nette & claire, autrement elle leur cauſeroit la pepie : il eſt encore important de les tenir proprement, & de remuer & changer ſouvent le foin de leurs nids, par la raiſon que nous avons dite.

Quelques jours après que ces poules auront été renfermées, on aura ſoin de remarquer celles qui feront bien leur devoir, afin de les y laiſſer ; au-lieu qu'il en faudra ſéparer celles qui mangeront inutilement les grains.

De la maniere de conſerver les Œufs & de connoître ceux qui ſont frais.

Comme les œufs, malgré leurs coques épaiſſes, tranſpirent, & que plus ils tranſpirent plus il ſe corrompent ; il eſt donc néceſſaire, pour les conſerver en tout tems, & ſur-tout en hiver, où l'on en manque, de diminuer, & même d'arrêter, ſi l'on peut, cette tranſpiration. Qu'on regarde au travers d'un œuf un peu vieux pondu, on y voit un vuide qu'on nomme couronne : ce vuide eſt la place qu'occupoit la liqueur qui a tranſpiré au travers de la coque.

Les plus propres à garder ſont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller, ſans ſe gâter, bien avant dans l'hiver.

Pour les garder, les uns les mettent dans du ſon, du ſel ou des ſciures de bois de chêne ; les autres dans des cendres ou dans un tas de bled, d'avoine ou de millet, ce qui empêche l'air de les corrompre, à cauſe de la fraîcheur de ces grains. On ſe ſert encore de paille ou de foin. D'autres, ſans tant de myſteres, prennent ces œufs & les mettent doucement dans des caiſſes de bois, ou dans de vieilles futailles, qui ne ſont remplies d'aucune autre choſe que de ces œufs ; puis ils ont ſoin de porter ces caiſſes ou futailles dans un lieu frais en été, & chaud en hiver, prenant garde ſur-tout que l'humidité n'y regne point.

Il y en a qui égrugent du ſel, dont ils frottent les œufs, ou bien ils les trempent dans de la ſaumure, & les y laiſſent pendant trois ou quatre heures ; après quoi ils les mettent dans du ſon, ou dans des balles de bled ou d'avoine. Le ſeigle vaut mieux pour les conſerver en été.

On connoît que des œufs ſont frais, quand, en les mirant à la lumiere, on voit qu'ils ſont clairs, tranſparans & pleins ; ou bien quand, en les approchant du feu, ils jettent une petite humidité.

Les gens de campagne ne ſont que les mettre dans de l'eau fraîche, pour les garder frais pendant quelques jours. Il faut, pour cela, les prendre tout nouvellement pondus, que l'eau fraîche paſſe au-deſſus des œufs, & qu'elle ſoit changée de fois à autre, pour que l'air ni la chaleur ne les alterent point : par ce moyen, ils ſont pleins & frais pendant pluſieurs jours. Mais pour les conſerver parfaitement frais pendant pluſieurs mois, & même pluſieurs années, étendez ſur vos œufs nouvellement pondus, une couche de vernis le moins coûteux ; ou bien mettez-les dans des pots, & verſez deſſus de la graiſſe de mouton fondue ; cette graiſſe remplira tout le vuide qui ſe trouvera entre vos œufs, & les conſervera frais pendant un nombre d'années. Il faudra prendre garde que la graiſſe ne ſoit trop chaude, parce qu'elle pourroit cuire les œufs.

Dans l'Orient, on conſerve les œufs deux ou trois ans entiers dans le ſel. Pour cet effet, on met du ſel dans de l'eau. Quand la ſaumure eſt faite, & que l'œuf ſurnage, on jette de la cendre dans la ſaumure ; il ſe fait une ſorte de pâte, dont on entoure chaque œuf, qu'on enveloppe de feuilles de choux.

Un œuf frais, cuit à l'ordinaire, ſe conſerve, ſans altération, un mois & plus, parce que le blanc épaiſſi ſur les pores de l'écaille, empêche les liqueurs de tranſpirer. Remis dans l'eau bouillante, comme s'il n'étoit pas cuit, il ſe tourne en lait, de même que le premier jour. Tous ces différens moyens de conſerver les œufs toujours frais, peuvent être fort utiles aux malades dans les mois de Décembre & de Janvier, & en tout tems dans les Hôpitaux.

De la Couvée des Poules.

L'ordinaire de leur ponte eſt de dix-huit à vingt œufs, qu'elles pondent tout de ſuite, ſans ſe repoſer.

Leur ponte ceſſée, ce qui ſe reconnoît lorſqu'elles commencent à glouſſer, on leur prépare un nid, pour les y mettre. Ce nid doit être hors de la portée des chiens & des fouines, & dans un lieu retiré, pour que perſonne, pas même les autres animaux, n'effarouchent les couveuſes. Il ſera creux dans le fond, & évaſé par les bords, afin que les œufs ne coulent point. Le fond en ſera garni de foin plutôt que de paille, à cauſe qu'il eſt plus chaud; & ſur ce foin, ſeront poſés les œufs bien doucement, pour enſuite être couvés par la poule qu'on connoîtra être en chaleur.

Quoique généralement toutes les poules glouſſent & gardent quelque tems le nid après leur ponte, ce qui eſt une marque qu'elles veulent couver; néanmoins, pour ne point perdre ſon tems ni ſa peine, il y a du choix à faire; &, malgré leur glouſſement & leur chaleur, il faut rejetter toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroiſſent farouches, & celles qui ont de trop grands ergots, comme des coqs. Les unes ſont ſujettes à abandonner leurs œufs dans le tems qu'elles les ont à moitié couvés; ou, les ayant couvés juſqu'à en donner des poulets, les quittent trop tôt; ce qui fait bien ſouvent qu'il n'en reſte que fort peu. Les autres caſſent leurs œufs ou tuent leurs poulets, parce qu'elles marchent trop rudement deſſus. Ainſi, pour ſavoir qu'elles ſont celles qui ſont les meilleures pour couver, on choiſira les poules qu'on appelle *franches*, c'eſt-à-dire, celles qui ne prennent l'épouvante de rien, qu'on peut lever de leur nid pour leur donner à manger, ſans qu'elles s'effarouchent. On doit les choiſir auſſi d'une complexion forte & d'un naturel très-éveillé: ſur-tout ne pas mettre couver de femelles ſorties d'œufs couvés par des femelles d'une autre eſpece; il eſt fort rare qu'elles couvent: ce qui eſt commun aux poules, canes, faiſandes & perdrix.

La poule nourrie comme on a dit ci-deſſus, pour l'obliger à pondre, ne manquera pas auſſi de couver de bonne heure; & comme le plutôt eſt toujours le meilleur, pour avoir des premiers poulets, on aura attention, auſſi-tôt qu'on entendra glouſſer les poules, de leur préparer des nids, afin que les poulets, devenus grands avant l'été, puiſſent, avant la Saint-Jean, être chaponnés; ce qui eſt le véritable moyen d'en avoir de beaux; car le proverbe dit, *Chapons avant la Saint-Jean, & Chaponneaux après*: d'ailleurs, on aura, par ce moyen, de jeunes poules, qui commenceront à pondre de bonne heure.

Il y a des poules qui ne font que glouſſer, & qui ſont ſi ardentes à vouloir couver, qu'elles ne font point la moitié de leur ponte: c'eſt un défaut qu'on peut corriger, en leur paſſant de travers une petite plume par les narrines.

Nous voyons cependant tous les jours que des femmes, pour mettre couver leurs poules fort tard, ne laiſſent pas que d'avoir des poulets qui profitent beaucoup: c'eſt pourquoi on le peut faire ſans ſcrupule, ſoit que la premiere couvée n'ait pas bien réuſſi, ſoit qu'elle ait fait merveille; mais ce ſera afin d'en avoir en abondance, obſervant ſeulement qu'on ne s'en ſervira que rarement pour faire des chapons: on a remarqué de tout tems, qu'ils ne deviennent jamais beaux, & ſont toujours fort petits.

Il faut que celle qui a ſoin des couveuſes, ſe donne de garde de remuer ſouvent les œufs avec ſes mains, parce qu'il n'y a rien de plus dangereux pour déranger la génération du poulet; & c'eſt pourquoi on trouve tant d'œufs clairs à la fin de la couvée. Tous les oiſeaux, généralement parlant, font aſſez bien leur devoir; & la nature, qui les guide, les inſtruit mieux que nous, à faire ce qui convient pour cela: témoins tant d'oiſeaux qui couvent dans les champs, & bien des poules même, qui après avoir fait leur ponte dans des endroits dérobés, y couvent leurs œufs avec un ſuccès merveilleux. Il ne faut donc toucher aux œufs mis ſous la poule, qu'une fois ou deux, & cela pour les tourner, pendant que la poule n'y eſt pas, afin qu'ils s'échauffent également par-tout; encore la nature s'aide-t-elle aſſez d'elle-même ſans ce ſoin: on dit même que les poules retournent elles-mêmes leurs œufs avec leurs pieds.

Il faut donc bien ſe garder d'aller, comme font certaines femmes, au bout de quatre ou cinq jours de couvée, manier les œufs, trier & jetter ceux à qui elles trouvent

des filets de ſang; ces lignes vermeilles ſont au-contraire de bonnes marques : d'ailleurs, l'impatience & la curioſité gâtent tout dans ces opérations, qu'il faut laiſſer faire à la nature ſeule, & ſouvent elles rebutent les couveuſes.

Par les mêmes raiſons, c'eſt un uſage très-condamnable, que celui où ſont bien des femmes, de mettre, au bout de dix-huit jours, les œufs de la couvée dans de l'eau chaude, pour en attendrir la coque, & de ne remettre ſous la poule, que ceux qui coulent au fond de l'eau : cette expérience ne ſert qu'à troubler les opérations de la nature, & à faire jetter des œufs qui auroient réuſſi.

Bien des gens, lorſque les poules couvent, mettent près d'elles leur nourriture, pour qu'elles ne quittent point leurs œufs, de crainte qu'ils ne ſe refroidiſſent; mais il n'en faut agir ainſi qu'avec celles qu'on connoît acariâtres ou peu attachées à leur ouvrage; encore faut-il les lever pour leur faire prendre l'air, de crainte qu'étant trop échauffées, elles ne tombent en langueur, ce qui arrive ſouvent : il y en a même qui ne mangent jamais dans leur nid.

On marquera le moment qu'on aura mis couver la poule, afin de ne point ſe tromper au tems qu'elle devra mettre au jour ſes petits. La couvée dure vingt-un jours.

Après ce tems, on va voir la poule, & on prête l'oreille, pour entendre s'il n'y a point quelque pouſſin qui crie : on peut même, mais adroitement, retirer les œufs, & voir ſi les poulets commencent à percer la coque avec leur bec; elle eſt quelquefois ſi dure, que ces petits animaux n'ont pas la force d'en venir à bout : alors c'eſt le ſecourir à propos que d'enlever l'endroit de cette coque, où l'on voit que le poulet aura fait atteinte : après quoi on remet l'œuf ſous la poule, qui le fait éclorre.

On viſite la couvée au bout de vingt-un jours, pour ſavoir le nombre des poulets, ou pour ôter les coques écloſes & nettoyer le nid; mais il faut prendre garde que la poule, en ſe levant, ne tue les petits, que le moindre attouchement fait mourir. Ils reſtent deux jours ſous leur mere ſans manger & ſans riſque; c'eſt pourquoi il eſt bon de les y laiſſer, & de n'y aller que quand tout peut être éclos.

Si trois jours après le terme de la couvée, on n'entend point piâler les poulets dans les œufs, qui ne ſont point encore élos, c'eſt mauvais ſigne; il n'y a qu'à les ôter & les jetter; il ſeroit inutile de les remettre ſous la poule.

On obſervera, à chaque poule qui veut couver, ſi c'eſt avant le mois de Mars, de ne lui donner que douze œufs; en Mars quinze; & en Avril & autres tems chauds, autant qu'elle en pourra embraſſer, ſans avoir la ſuperſtition de croire que le nombre pair ou impair puiſſe préjudicier à la naiſſance des poulets. Les bonnes-femmes croient encore, comme faiſoient les Anciens, que le tems de mettre couver les poules, eſt deux ou trois jours devant la pleine lune, afin que les poulets, diſent-elles, ayant commencé à éclorre dans la nouvelle, croiſſent comme elle.

Les œufs les plus frais pondus ſont toujours les meilleurs pour donner plus ſûrement des poulets, c'eſt-à-dire, qu'ils ne ſoient pas plus vieux que de dix ou douze jours : l'on prendra ceux qui ſeront les plus peſans à la main, ou l'on en mettra dans de l'eau, & ceux qui demeureront au fond, ſeront ceux dont on ſe ſervira.

Bien des gens aſſurent avoir expérimenté que les œufs longs rapportent toujours des mâles, au-lieu que les ronds ne produiſent que des femelles : ce qu'il y a de certain en choix d'œufs pour couver, c'eſt que les plus gros ſont les meilleurs, parce qu'il y a plus lieu d'en eſpérer de bons pouſſins.

Les œufs ſont ſujets, pendant la couvée, à beaucoup d'accidens : le tonnerre, par exemple, les corrompt d'un ſeul coup. Bien des bonnes gens croient que de l'herbe verte & des petites branches de laurier, des têtes d'ail ou de la ferraille, comme des clous, mis dans le nid de la couveuſe, ſont un préſervatif contre l'effet du tonnerre.

Au reſte, il faut que les œufs qu'on met couver, proviennent de la coopération du coq avec la poule; car c'eſt le coq ſeul qui les vivifie : il eſt aiſé de connoître au jour s'ils ont un germe.

Pour avoir des Poulets en hiver.

Dans cette ſaiſon dérangée, la couvée coûte à la vérité plus qu'à l'ordinaire; mais on s'en dédommage facilement par le plaiſir d'avoir des poulets en ce tems, & par le profit qu'on en tire, parce qu'ils s'y vendent bien plus cher.

Il faut donc, pour y réuſſir, choiſir les meilleures poules d'entre celles qu'on aura enfermées pour pondre l'hiver : ces poules d'élite ſeront encore miſes dans un autre lieu ſéparé ; & là, outre la nourriture dont nous avons parlé pour multiplier la ponte, on leur donnera encore tantôt du chenevi, tantôt de la rôtie au vin avec du pain blanc, & tantôt de la feuille ou de la graine d'ortie miſe en poudre : d'autres leur donnent auſſi des grains de ſenevé ou moutarde. Toutes ces mangeailles ont la vertu de les échauffer au point que l'envie de couver ne manque pas de les prendre.

Si-tôt qu'elles glouſſeront, on leur préparera des nids dans le lieu le plus chaud de la maiſon, qui eſt ordinairement derriere le four ; & comme le four ne s'allume point tous les jours, & que pendant la rigueur de l'hiver la chambre ne laiſſe pas d'être froide, il faut en bien fermer les fenêtres, y faire du feu pour en chaſſer l'air le plus froid ; & tandis qu'elles couveront, ne point manquer de leur donner leur nourriture proche de leurs nids, pour les obliger, ſi l'on peut, à manger ſans en ſortir : ou bien, ſi leur naturel n'eſt point tel : il faut prendre un torchon de cuiſine bien chaud qu'on mettra ſur les œufs, de crainte qu'ils ne ſe refroidiſſent, tandis qu'on levera la poule de deſſus, pour lui donner à manger. Les anciens, pour avoir des poulets en cette ſaiſon, prenoient de gros pigeons de voliere, ſous leſquels ils mettoient des œufs de poules, c'étoit aſſez de quatre ou cinq ; ils leur choiſiſſoient un lieu chaud, & ne les y laiſſoient point manquer de nourriture ; ils leur donnoient du chenevi une fois le jour, outre la veſce & l'avoine dont ces oiſeaux étoient nourris.

Une autre expérience qui paroît plus sûre & plus facile, c'eſt de prendre une poule d'Inde après Noël, de la mettre en un lieu bien chaud, & de lui donner vingt-cinq œufs à couver ; dans dix-huit ou vingt jours les pouſſins en éclorront : on les mettra chaudement dans quelque panier avec de la plume durant cinq ou ſix jours, & on les nourrira à l'ordinaire tant qu'ils ſeront ſous l'aîle de la mere.

Des moyens pour avoir des Poulets ſans l'aide d'aucuns Oiſeaux qui en couvent les œufs.

Chauffez un four modérément, ayez un panier rempli de plume fine, mettez-y des bons œufs, & mettez le panier & les œufs au four ; laiſſez-les-y pendant les vingt jours que dure la couvée, la chaleur du four fait le même effet qu'une poule ; ayez ſoin de tems en tems de renouveller cette chaleur & pendant que le four chauffe, mettez le panier dans un endroit où la chaleur néceſſaire pour vivifier les œufs ne ſe ralentiſſe point, de ſorte qu'elle ſoit toujours douce & égale. Il y en a qui mettent ſous la plume de la fiente de poule réduite en poudre fort menue ; elle eſt chaude & entretient la chaleur néceſſaire à la formation du poulet, mais la vermine y eſt fort à craindre.

D'autres prennent un petit fourneau de fer ou de cuivre fait exprès comme un four à pain, ils l'échauffent en-deſſous par un petit feu continuel, modéré & toujours égal, & ils le rempliſſent de plume la plus molle qu'ils aient. Pour faire ce feu continuel, toujours lent & égal, on met deſſous l'aire du fourneau quatre lampes aux quatre coins, qui brûlent continuellement, & qui ſont placées de maniere que la flamme qui en ſort, échauffe toujours également tout le deſſous de l'aire, qui communique la même égalité de chaleur à tout le reſte du fourneau. La plume y étant miſe, on y poſe douze ou quinze œufs, qu'on couvre bien ſoigneuſement de pareille plume & d'un oreiller par-deſſus : on laiſſe ainſi ces œufs pendant les vingt jours néceſſaires pour la formation des poulets : ce tems expiré, ſi la couvée a été heureuſe, on en prend les poulets ; & pour les élever, on les met dans une chambre chaude, enfermés dans quelque tonneau garni d'un peu de plume dans le fond, & couvert, de ſorte que le froid n'y entre point. Il ne les en faut tirer que pendant le jour, & ſeulement pour leur donner à manger cinq ou ſix fois par jour, ou plutôt toutes les fois qu'on les entend piâler. On les nourrit de millet ou de mie de pain tendre & de fromage mou. D'autres leur donnent de la farine d'orge & un peu de creſſon détrempé dans du vin & de l'eau, avec un peu de feuilles de poireau hachées bien menu & un peu bouillies : cela leur eſt bon contre les catarres & la pepie.

Au Grand-Caire en Egypte, on fait éclorre les œufs ſans poule, en mettant les plus frais qu'on peut avoir, ſur des linges étendus ſur des claies d'oſier placées ſur un feu modéré qu'on entretient toujours également avec de la bouze de vache ſeche, ou des mottes de Tanneurs.

Four à faire éclorre les Pouſſins.

Dans toute l'Egypte on fait éclorre des poulets dans des fours qui ſont faits comme ceux où l'on nous cuit le pain. On arrange ces fours, qui ſont faits de brique, les uns ſur les autres, enſorte qu'ils forment deux étages & deux rangs ſéparés par une allée étroite. Chaque fourni a ordinairement vingt-quatre fours, douze à double rang de chaque côté, avec une ouverture ronde d'environ dix-huit pouces de diametre au haut de chaque four. On met ſept ou huit cens œufs dans chaque four d'en-bas, puis on chauffe celui qui eſt au-deſſus avec de la bouze de vache, de chameau, ou avec de la paille. On allume ce feu le matin, on le renouvelle à deux heures après midi, & au commencement de la nuit, on augmente d'un quart les matieres qui doivent brûler juſqu'au lendemain matin; ce que l'on continue pendant huit jours. Au bout de ce tems on éteint le feu, on bouche avec de la paille la bouche du four, & on le laiſſe ainſi ſans feu pendant huit autres jours: après quoi on retire les œufs, on jette ceux qui ſont clairs, & ceux qui ſont pleins on les porte dans les fours d'au-deſſus; on en ferme bien l'entrée, & on recommence à faire du feu pendant deux ou trois jours ſeulement dans le four qui eſt au-deſſous; ce qui ſuffit pour faire éclorre les pouſſins; ils commencent ordinairement à rompre leur coque le vingt-unieme jour, & éclosent le vingt-deuxieme. On les nourrit dans les commencemens avec de la farine de millet; & de cette maniere on a une quantité prodigieuſe de volailles à peu de fraix. L'habileté conſiſte à donner & entretenir aux fours le degré de chaleur tempérée, qui ſe rapporte au naturel des poules. On ne ſe ſert de ces fours en Egypte, que depuis le mois de Décembre juſqu'au mois d'Avril, parce que les grandes chaleurs n'y ſont point propres. On ne donne rien au Fournier: ſon profit conſiſte en ce que recevant les œufs au boiſſeau, il rend les pouſſins à la même meſure; ce qui eſt un gain conſidérable, à cauſe de la différence du volume de l'œuf & du pouſſin.

Quoique bien des gens croient qu'on ne peut faire éclorre les pouſſins dans un four, ailleurs qu'en Egypte, cependant cette méthode a pourtant réuſſi en Toſcane, & même en Pologne; tout le ſecret eſt de trouver le juſte degré de chaleur, qui doit être réglé ſur la différence des climats. En Europe, on n'a fait juſqu'à préſent ces épreuves que dans des lieux ſouterrains.

De la maniere d'élever les Pouſſins & de les chaponner.

Auſſi-tôt que tous les pouſſins ſont éclos, on les met avec leur mere dans une futaille ou autre choſe ſemblable, pendant un jour ſeulement, dans un lieu chaud, car ils ſont très-ſenſibles au froid; & de tems en tems on leur donnera un peu d'air, pour les y accoutumer petit-à-petit.

Bien des gens, pour les garantir de la pepie & des autres maladies auxquelles ils ſont ſujets dès qu'ils naiſſent, les parfument dès-lors de pouliot, romarin, thym ſauvage, ou autres herbes de ſenteur, dont la fumée leur eſt ſalutaire.

Le lendemain on les mettra avec leur mere ſous une cage d'oſier ou *Mue*, ou dans une chambre éclairée, ou dans un endroit de la baſſe-cour bien expoſé au ſoleil, car la chaleur les fortifie; c'eſt pourquoi, en quelqu'endroit qu'on les mette, il faut qu'ils ſoient toujours à couvert de la pluie & des vents, qui les morfondroient & qui les feroient mourir bien vîte.

Leur nourriture, pendant les premiers jours, ſera de millet crud, d'orge, ou de froment bouilli. On leur fera quelquefois tremper de la mie de pain dans du vin, dans du lait ou dans du caillé, ou on leur donnera de la mie de pain ſeulement; tout cela les excite à manger & les engraiſſe. D'autres les nourriſſent pendant quinze jours, de farine d'orge & de graine de creſſon alenois, qu'ils mettent tremper dans du vin, avec un peu d'eau, dont ils font une eſpece de pain qu'ils font cuire & qu'ils leur émiettent.

Les feuilles de poireaux, hachées menu & melées de fromage mou, leur ſont encore bonnes.

bonnes. D'autres leur donnent des vers engendrés de la fiente d'âne ou de bœuf; & pour cela ils en font mettre en monceau, afin de pouvoir plus aiſément ramaſſer cette vermine, qui leur donne grand appétit.

A meſure qu'ils croîtront, de deux jours en deux jours on leur donnera des poireaux bien hachés : ils aiment beaucoup cet aliment ; il leur ſert de remede, les échauffe & leur fortifie le cœur : ſur-tout l'eau claire & nette ne doit pas leur être épargnée, de peur de la pepie.

De tems en tems on les fait ſortir pour leur faire prendre l'air & les fortifier, mais il faut que ce ſoit à propos ; car, qui iroit tout-d'un-coup les jetter dehors pour les laiſſer promener avec leur mere, les mettroit en danger de mourir. S'il pleut ou que le tems ſoit ſombre, il faut bien ſe donner de garde de les faire ſortir ; il ne faudroit que la moindre pluie pour les morfondre & les faire mourir : c'eſt pourquoi dans le commencement, lorſque le ſoleil ſe montrera, on les y expoſera pendant quelques heures ſous leur mue, s'ils ne ſont pas aſſez forts pour être abandonnés pendant deux ou trois heures à eux-mêmes avec leur mere dans la baſſe-cour : on continue ces ſoins juſqu'à ce qu'étant devenus plus gros, on les laiſſe ſortir tout-à-fait ; ce qui va ordinairement à quinze jours.

Pour avoir plus d'œufs & plus de poules prêtes à couver de nouveau, l'économie veut qu'on donne à mener à une ſeule poule, autant de pouſſins qu'elle en peut conduire. Pour peu qu'elle ſoit groſſe, elle en tient ſous ſes aîles, & en conduit juſqu'à trente : ainſi quand on a pluſieurs couvées à-la-fois, on en donne juſqu'à vingt-cinq ou trente pouſſins à conduire à la même poule, & on remet les autres meres avec le reſte de la volaille de la baſſe-cour, pour y pondre & couver de nouveau. Il faut ſur-tout uſer de ce ménage & ôter les pouſſins à la mere, quand c'eſt une jeune poule qui feroit plus de profit à pondre, ou quand on voit que c'eſt une mauvaiſe meneuſe, ou qu'elle n'eſt pas douce, vigilante & de bonne amitié ; comme ſi elle n'échauffe pas bien ſes petits, ſi elle les bleſſe en grattant la terre, ou ſi elle va dans des endroits où ils ne puiſſent pas la ſuivre.

Il y a des gens qui, trois jours après que la couvée eſt écloſe, ſe ſervent de chapons pour mener & élever les pouſſins ; par ce moyen on remet les poules dans la baſſe-cour, où elles pondent & couvent de nouveau, bien plutôt qu'elles n'auroient fait.

Pour cela on fait choix d'un chapon gros, ſain & éveillé ; on lui plume le ventre, on le lui frotte avec des orties qui le piquent, puis on l'enivre avec de la rôtie au vin qu'on lui donne à manger tout ſon ſoul : on le traite ainſi pendant deux ou trois jours, le tenant enfermé dans un endroit étroit, où il prend néanmoins l'air par quelque trou, de crainte qu'il n'étouffe.

De-là on le porte ſous une cage, & on lui donne deux ou trois poulets déja un peu grands, qui mangeant avec le chapon plumé, l'apprivoiſent, & lui paſſent ſous le ventre, adouciſſent la cuiſſon que les orties lui ont cauſée : le chapon qui s'en trouve ſoulagé, les rappelle dès qu'ils en ſortent, & en peu de tems les aime juſqu'à ne vouloir plus les abandonner : c'eſt alors que petit-à-petit on lui augmente tous les jours le nombre de ces poulets, juſqu'à ce qu'il en ait autant qu'il en pourra couvrir de ſes aîles ; & pour l'accoutumer avec ces pouſſins, après que toute la bande qu'on veut qu'il conduiſe, lui a été donnée, on le laiſſe ſeulement deux jours ſous la grande cage, après quoi on lui donne la liberté de ſe promener par-tout avec ces poulets : il les ſoignera mieux & plus longtems que ſi c'étoit leur mere propre ; il ne les abandonnera jamais qu'ils ne ſoient tous grands, c'eſt-à-dire, les coqs prêts à être chaponnés, & les femelles toutes prêtes à pondre.

Peu de tems après que les pouſſins ont quitté celui ou celle qui les conduit, c'eſt-à-dire, quand ils ont environ trois mois, il les faut chaponner ; car ſi on attendoit plus tard, ils ſeroient trop forts pour cette opération. On choiſit donc tous les poulets, ne laiſſant que les plus hardis & les plus éveillés pour devenir bons coqs. Quoiqu'on faſſe des chapons pendant tout l'été, cependant le mois de Juin eſt la ſaiſon la meilleure pour cela : c'eſt pourquoi on ne doit pas s'y épargner dans ce mois.

Pour y réuſſir, on fait une inciſion à la partie qui enveloppe les teſticules de l'oiſeau, & un peu à côté où l'on juge qu'ils ſont, on y inſere le doigt *index* pour les chercher ; on les en tire, & on coud la plaie avec une aiguille & du fil ; on la frotte avec du

beurre frais ou graiſſe de volaille, & on laiſſe aller le chapon qui paroît triſte pendant quelques jours : la gangrene ſe met quelquefois à la plaie, ſur-tout quand il fait trop chaud, ce qui le fait mourir : il court le même riſque quand il a été mal chaponné. On appelle cocâtre, le chapon qui n'a été châtré qu'à demi.

On prétend qu'en coupant juſqu'au vif les ergots d'un cochet avec un fer chaud, & en les lui frottant avec de l'argile ou terre à potier, cela opere le même effet que le chaponnage. Cette maniere de châtrer les poulets étoit pratiquée par les anciens Romains : *Candenti ferro inurentes ad infima crura*, Varro ; *Ferro candente calcaribus inuſtis*, Collumella. L'uſage de *chaponner* par le froiſſement, par le feu, ou par le retranchement du tout, ou partie des teſticules, eſt bien plus ancien. *Deuter.* 25.

Il y a des endroits où l'on chaponne auſſi les poulets pour leur rendre la chair plus délicate : l'opération en eſt la même qu'aux chapons.

On emploie encore le baume fort heureuſement pour guérir vîte la plaie des uns & des autres.

De la maniere d'engraiſſer la Volaille.

J'ai déja dit que le tems de la haute graiſſe eſt en Janvier & Février, & qu'alors les poules engraiſſées valent preſque les chapons. On conçoit que plus la volaille eſt jeune, mieux elle prend graiſſe.

Pour engraiſſer à l'ordinaire les chapons & les poules, on les enferme dans un lieu où le grain, l'eau nette & claire, & la chaleur ne leur manquent point.

Le froment & l'orge ſont préférables à tous les autres grains ; & pour qu'il leur profite mieux, il faut le faire bouillir avant que de le leur donner. Un mois ſuffit pour engraiſſer ainſi la volaille. On peut leur donner de tems en tems un peu de ſon bouilli & des vers du fumier dont nous avons parlé.

Mais pour y réuſſir auſſi heureuſement qu'au Mans, au pays de Caux, en Bourgogne ou en Breſſe, on choiſit dans la baſſe-cour quelque jeune volaille, ſur-tout les poulettes ; on les enferme dans une *Epinette* ; c'eſt une eſpece de cage faite exprès. Pour la faire, on met une planche à plat, ſoutenue en travers par autant de morceaux de planches que l'on voudra engraiſſer de poules ou chapons ; car chaque fond de planche fera une loge, & chaque volaille aura ſa loge, qui ſera ſéparée, étroite & longue, enſorte que la poule ou le chapon ne puiſſe point tourner ni s'élever : chaque loge, dont les deux côtés ſeront ainſi bouchés par deux petites planches, ſera à jour devant & derriere, pour que la tête & la queue de la volaille puiſſent paſſer : à chacun des deux bouts de chaque loge on mettra ſeulement une ou deux fiches de bois aſſez fortes pour que l'oiſeau puiſſe manger, & paſſer la tête au travers ſans les rompre : le deſſous de cette loge ſera auſſi en l'air, & fermé par quatre ou cinq bonnes fiches, pour que la fiente de la volaille n'y dépoſe pas ; ce qui la rendroit mal-propre & mal-ſaine. D'autres, au-lieu de ces barreaux, pour mieux ſoutenir la volaille dans ſa loge, ferment le deſſous d'une planche, qui étant plus étroite d'un tiers que celle de deſſus, laiſſe un trou au bout de la loge, pour l'écoulement de la fiente de la volaille.

Cette épinette doit être poſée dans un lieu chaud & ſombre ; & avant de placer chaque volaille dans ſa loge, on lui plume la tête & les entre-cuiſſes qui ne font qu'attirer inutilement de la pourriture & engendrer de la vermine. Pluſieurs même leur crevent les yeux, car on prétend que le jour, l'air & le mouvement les diſſipent & les empêchent de profiter.

On les nourrit dans cette épinette, de farine, de millet, d'orge ou d'avoine, dont on leur compoſe une pâte détrempée avec de l'eau & du miel ou du lait (il y en a qui ne ſe ſervent que d'eau) : on leur fait avaler cette pâte en pilules groſſes comme des feves ; on leur en donne deux ou trois fois le jour, peu-à-peu juſqu'à ce qu'elles y ſoient entiérement accoutumées ; & quand elles le ſont, on leur en donne autant qu'elles en peuvent prendre.

On ne doit leur donner à manger que quand la digeſtion du précédent repas eſt faite ; ce qu'on connoît en leur maniant le goſier, pour ſavoir s'il n'y reſte plus rien à digérer ; autrement la mangeaille les étoufferoit plutôt que de ſe convertir en bonne nourriture.

Toutes les fois qu'on leur fera prendre de cette pâte, il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau, afin que cela leur ſerve de mangeaille & de boiſſon ; car on

ne leur donne point à boire, quoiqu'il y ait des perſonnes qui leur donnent à midi ſeulement de l'eau nette & bien claire. Pluſieurs prétendent que cette pâte les engraiſſe bien plus vîte, quand on y emploie de l'eau emmiellée. On leur donne auſſi du pain trempé dans du vin, où il y a les trois quarts d'eau.

On peut encore, de crainte de la vermine, les plumer juſques ſous les aîles, afin que leur fiente ne puiſſe s'y attacher; & pour nettoyer plus facilement le petit eſpace qu'elles occupent dans ces épinettes, & leur donner un peu plus d'air & de gaieté, on les en ôte de tems à autre après le repas, & on les laiſſe ſe promener & s'éplucher quelque tems.

On engraiſſe mieux la volaille en été qu'en hiver. Il y en a cependant qui prétendent qu'elle prend mieux graiſſe lorſque les arbres ſont en fleur, mais qu'il faut lui donner de ces fleurs à manger. Cette derniere maniere d'engraiſſer la volaille s'obſerve pourtant moins que la précédente.

On leur fait encore une pâte avec de la farine de bled de Turquie, ainſi que cela ſe pratique dans la Baſſe-Bourgogne & dans la Franche-Comté, où ce grain eſt fort commun. On le détrempe avec les liqueurs dont on a déja parlé. Les poulardes & chapons engraiſſent en peu de tems, quand on les gouverne de la maniere qu'on l'a dit. On ſe donne ces ſoins durant vingt jours.

Dans le pays du Mans, on engraiſſe la volaille ſous des mues avec du bled noir, autrement dit Sarraſin, & deux fois autant d'orge, que l'on fait moudre & que l'on paſſe dans un gros tamis pour en ôter tout le gros ſon; enſuite on en fait une pâte avec de l'eau, & on la met par morceaux un peu plus longs que ronds; on leur en donne ſept ou huit fois par jour, & on les leur fait avaler en leur ouvrant le bec: en quinze jours au plus ils ſont d'une haute graiſſe. Quelques-uns, pour faire avoir un bon goût à la chair, mêlent dans cette pâte un peu de genievre en poudre. D'autres ſe contentent de faire bouillir ſeulement le ſarraſin dans de l'eau ou dans des lavures d'écuelles, & le donnent à manger aux volailles dans leur auget autant qu'elles en veulent. Bien des gens, comme nous l'avons dit, crevent les yeux à la volaille qu'ils veulent engraiſſer, & lui plument la tête, le cou & les entre-cuiſſes.

Autre maniere d'engraiſſer toutes ſortes de Volaille.

Prenez la feuille & la ſemence d'orties, en telle quantité que vous ſouhaiterez, faites-les bien ſécher au ſoleil, réduiſez-les en poudre, & les faites paſſer par un gros tamis; mêlez-en une partie avec trois fois autant de ſon; pêtriſſez le tout avec de l'eau chaude ou avec des lavures d'écuelles, & vous en engraiſſerez les volailles que vous jugerez à propos: cela ſe fait depuis la Saint-Martin juſqu'au Carême. Vous pouvez ainſi engraiſſer des chapons, poules, oiſons, & toutes ſortes de volailles. Vous ne leur donnerez qu'une fois le jour de votre pâte, ce ſera le matin, & vous ne les traiterez ainſi que pendant dix ou douze jours tout-au-plus, parce qu'elles deviendroient trop graſſes.

Il y en a qui, pour engraiſſer la volaille, prennent de la chair de lézard, qu'ils hachent bien menu, & qu'ils mêlent avec du cumin & de la farine de froment: ils font une pâte de tout cela, qu'ils donnent à cette volaille en maniere de bols: ils aſſurent que cette nourriture les engraiſſe en peu de tems, & leur rend la chair très-délicate.

Dans les pays où la biere eſt commune, on leur en donne à boire au-lieu d'eau. Le cytiſe & le meurier leur font auſſi prendre graiſſe en peu de tems, de même que le marc de vin mêlé avec du ſon.

Dans le commencement qu'on engraiſſe la volaille, ſi l'on voit qu'elle rejette la nourriture qu'on lui donne, il faudra lui en diminuer la doſe, & attendre qu'elle y ait pris goût; autrement elle tomberoit en langueur: on eſt ordinairement trois ſemaines à l'engraiſſer. Il faut toujours être attentif à la nettoyer & à la garantir de la vermine, qui s'attache principalement à la tête & au cou: c'eſt pourquoi on plume ces endroits-là.

Les Anciens châtroient les jeunes poules avant de les engraiſſer. Les Romains les engraiſſoient d'abord de farine d'orge pétrie dans du lait: on y employa enſuite l'eau & le miel au-lieu de lait; & enfin on ſe ſervit du pain de bon froment arroſé du meilleur vin & d'hydromel; enſorte qu'il y avoit de ces poules qui peſoient ſeize livres. Mais le luxe étant monté trop haut à Rome, il y eut une loi qui défendit d'en engraiſſer. Pour éluder

cette loi, on s'aviſa de châtrer les jeunes coqs & de les engraiſſer, cela réuſſit ſi bien, qu'on pardonna le tour de ſubtilité ; on ne ſe ſervit plus à Rome de poules engraiſſées, mais de chapons. Ce n'eſt que depuis Charles IX, que l'uſage d'engraiſſer les jeunes poules s'eſt établi en France.

Curioſités.

Pour avoir des Poulets à plumage de Perdrix, Faiſans ou Pigeons. Il n'y a qu'à faire ſaillir la Poule par un de ces oiſeaux : ſi elle couve des œufs chargés de différentes couleurs, les pouſſins qu'elle éclorra, ſeront de même. Vous pouvez même avoir des pouſſins de telle couleur qu'il vous plaira, en tapiſſant le lieu, où en enveloppant la cage où la poule couve, de couvertures ou pieces d'étoffe de la couleur que vous voudrez qu'aient les pouſſins, ſoit de poules, faiſans, pigeons, ou autre volaille.

Pour amollir un œuf en coque juſqu'à le faire paſſer dans l'anneau d'une bague, ou par le goulot d'une fiole. Il n'y a qu'à le laiſſer tremper dans du vinaigre fort pendant quatre, cinq ou ſept jours au plus : & au-contraire, *pour lui rendre la forme & la fermeté qu'il avoit auparavant*, il n'y a qu'à le laiſſer tremper dans de l'eau fraîche. Si vous vouliez le miner & le conſumer inſenſiblement, il n'y a qu'à le mettre dans de l'eau-de-vie.

Pour garder long-tems des œufs ſans qu'ils ſe caſſent, & les charger tant qu'on voudra. Il n'y a qu'à les mettre ſur leur gros bout, le petit bout en haut, ils porteront ſans ſe caſſer tel poids que vous y voudrez mettre, pourvu qu'ils ne retombent pas ſur le côté : car l'homme le plus fort ne peut pas caſſer un œuf dans ſes mains en le preſſant par les deux bouts diamétralement.

Pour cuire un œuf ſans feu. Vous n'avez qu'à le tourner & l'agiter long-tems & vîte dans une fronde.

Pour avoir des œufs écrits en-dedans. Ecrivez ſur la coque avec de l'encre faite de noix de gales, d'alun & de vinaigre, faites ſécher l'écriture au ſoleil, puis mettez l'œuf dans une forte ſaumure, faites-le cuire & en ôtez la coque, vous trouverez l'écriture au-dedans.

Pour qu'un œuf s'éleve tout ſeul en l'air. Vous n'avez qu'à vuider tout-à-fait la coque d'un œuf, la remplir de roſée de Mai, & l'expoſer au ſoleil le long d'une perche, il l'enlevera bientôt.

Mettez un œuf environné de filets au milieu d'un feu ardent, les filets n'en ſeront pas atteints.

Quoique les poules ſe levent & ſe couchent ordinairement avec le ſoleil, elles ſe retirent pendant les éclipſes, fût-ce en plein midi, & ſortent auſſi-tôt que le ſoleil a reparu.

Le petit œuf, ou l'œuf nain, *ovum centeninum*, eſt le dernier que la poule pond dans la ſaiſon. Ces œufs, pour l'ordinaire, n'ont qu'une eſpece de glaire ou de blanc ſans jaune : ils ſont ſtériles, & ne produiſent jamais de poulets. On a vu des poules ne pondre que de ces petits œufs.

Il n'y a que les oiſeaux domeſtiques qui pondent de ces gros œufs, *ova gemellifica*, qui contiennent deux blancs & deux jaunes : communément ils renferment deux poulets, qui, quoiqu'éclos, ne viennent pas.

Des Œufs de Coq.

C'eſt une erreur populaire de croire que les Coqs faſſent des œufs dont il ſort un ſerpent ou un crocodile. Un payſan ayant apporté à un Académicien de Montpellier pluſieurs œufs qu'il prétendoit avoir été pondus par un jeune coq qu'il avoit ſeul dans ſa baſſe-cour, l'Académicien ouvrit quelques-uns de ces œufs ; &, comme le payſan le lui avoit prédit, il n'y trouva point de jaune, mais un petit filament qui repréſentoit aſſez la figure d'un ſerpent entortillé. Il ſe fit auſſi apporter le coq ; mais en ayant fait la diſſection, il ſe trouva incapable de ponte par le défaut d'organes. Quelques jours après, ce payſan fut bien ſurpris de trouver encore des œufs ſemblables aux premiers ; & guéri de ſon erreur, il voulut s'aſſurer d'où ils ſortoient : il vit que c'étoit d'une de ſes poules, & il l'apporta avec ſes œufs au même Académicien, qui l'ayant ouverte, lui trouva dans le corps tant de vices & de maladies, qu'elle ne pouvoit avoir pondu que des œufs imparfaits. Le

figure de ſerpent qu'on voit dans ces ſortes d'œufs (& qui n'en ſut jamais un), n'eſt apparemment que la membrane qui enveloppe le jaune deſſéché.

CHAPITRE II.

Des Maladies de la Volaille.

Toute ſorte de volaille eſt ſujette aux maladies dont nous allons parler : c'eſt pourquoi j'en fais un Chapitre ſéparé, & je le place ici plutôt qu'ailleurs, parce que je viens de parler de la plus commune des volailles. On étendra aux autres ce qui ſera dit ici des poules ſeulement.

Pepie. Cette maladie, à laquelle les poules communes ſont fort ſujettes, ſe connoît orſqu'elles ne veulent ni boire ni manger. Alors on les prend, & on leur ouvre le bec ; & ſi on voit à la langue un certain cartilage blanchâtre, il ne faut plus douter que ce ne ſoit la pepie. Ce mal vient d'avoir eu la bouche trop échauffée, ou pour avoir manqué d'eau, ou bien pour en avoir bu de maligne ou de mauvaiſe.

Ce mal leur arrive ordinairement vers le tems de la moiſſon juſqu'aux vendanges, parce que les grandes chaleurs y contribuent beaucoup.

L'opération eſt facile à faire pour les en guérir. Il n'y a qu'à leur ouvrir le bec, & avec une aiguille ou une épingle, leur lever doucement le cartilage blanchâtre qui eſt à la langue ; enſuite on leur lave la langue & le bec avec du vinaigre un peu chaud, ou avec de la ſalive ſeule, ou bien on leur frotte la plaie avec du ſel broyé.

Après cette opération, il faut ſe donner bien de garde de les mettre auſſi-tôt avec les autres poules. Comme cette maladie n'a été cauſée que par une chaleur qui provient du dedans, ce n'eſt pas aſſez d'avoir remédié au mal, il faut en guérir la cauſe ; & pour éteindre le feu, qui des entrailles s'eſt porté à la langue, on enfermera ces poules ſous une mue pendant deux ou trois jours, & on leur donnera à boire de l'eau claire, dans laquelle on mettra tremper de la graine de melon, de concombre ou du jus de poirée : au bout de ce tems, on jettera un peu de ſucre candi dans leur eau ; pendant deux jours encore, ne prenant pour nourriture avec cette eau, que de l'orge & quelquefois du ſon détrempé. Après ce traitement, les poules ſe porteront bien, & pourront être lâchées parmi les autres.

On prétend qu'on garantit les poules de la pepie, en leur frottant les narines avec de l'ail, & en en faiſant tremper dans l'eau qu'on leur fait boire.

D'autres font enfumer le poulailler, & purgent de tems en tems la volaille avec du ſuc de poirée ou bette blanche, qu'ils mettent dans leur boiſſon.

On prévient encore cette maladie, en mêlant dans leur mangeaille du froment, ou bien des grains de troéne, ou en faiſant une fumigation avec de la ſabine, de l'ail ou des feuilles de poireaux.

Il y en a qui guériſſent la pepie des poules & des autres volailles avec de la mie de pain, qu'ils font tremper dans de l'huile chaude, & qu'ils leur donnent à manger après l'avoir laiſſé refroidir. D'autres leur lavent la bouche avec de l'urine d'homme, prenant garde ſur-tout qu'il ne leur en tombe dans les yeux. D'autres enfin leur donnent à boire de l'eau où l'on a fait infuſer de l'ail.

On a vu des payſans, qui pour guérir ce mal, enfumoient la tête de leur volaille avec de l'origan, de l'hyſope, du thym & autres herbes odoriférantes. D'autres prennent de la ſquille, autrement dit oignon marin, qu'ils font macérer dans de l'eau nette : ils la mêlent avec de la farine, & en frottent la langue de la bête malade.

Flux de ventre. Les poules l'ont ſouvent, parce qu'elles ne mangent quelquefois que des choſes qui lâchent trop, comme de ne pâturer que de l'herbe ſans manger de grain. Alors on leur donnera à boire un peu de vin chaud, dans lequel on aura fait bouillir de la pelure de coing, ou du coing même ; & pour nourriture, juſqu'à ce que le flux ſoit paſſé, avec le coing on leur fera bouillir de l'orge, qu'on leur donnera ſous une mue, où elles ſeront renfermées ; car, lorſqu'on veut traiter quelque poule malade, il

faut toujours qu'on l'enferme seule sous une mue ou autre ustensile propre à cela ; autrement le remede seroit souvent pris par les autres, & la malade ne seroit jamais assez tranquille pour qu'il opérât bien.

On remédie encore à ce mal, en leur donnant pendant deux ou trois jours, des jaunes d'œufs durcis, hachés & mêlés parmi du chenevi bien pilé, ou de l'orge bouilli avec de l'écorce de grenade, ou bien de la farine d'orge & autant de cire, le tout détrempé avec du vin, dont on fait de petites pilules, qu'on leur donne à manger avant toute autre nourriture.

Pareſſe de ventre. Cette maladie, contraire à la précédente, arrive principalement aux jeunes poulets. Pour y remédier, on leur ôte d'abord les plumes du croupion & des entre-cuisses : pour faciliter l'évacuation, on prend des bettes ou des laitues, qu'on hache bien menu, & qu'on mêle avec de la farine de seigle, du son & de l'eau, dans laquelle on aura mis un peu de miel.

D'autres ne font qu'arracher au poulet les plumes d'autour du fondement ; ils l'ouvrent avec une plume ou un bout de paille frottée d'huile, & incontinent le ventre se lâche.

Caterres & Fluxions, Inflammations & Taies ou Cataractes ſur les yeux. Le caterre ou catarre, qui est une fluxion des humeurs de la tête sur quelque partie du corps, vient aux poules par le grand froid, par le grand chaud, ou par une grande réplétion du cerveau. Celles qui en ont, sont dégoûtées & reniflent souvent.

On les en guérit en leur traversant les naseaux avec une petite plume pour faire couler l'humeur, & la fluxion se jette sur les yeux ou à côté du bec ; ou si elle cause une tumeur, on ouvre l'œil ou la tumeur pour faire sortir la matiere, & on met sur la plaie un peu de sel broyé.

La volaille est fort sujette à avoir mal aux yeux & à devenir aveugle, si on n'y remédie promptement ; ce qui se connoît à leurs yeux chassieux, à certaines petites plumes frisées qui les environnent, & lorsqu'elles baissent la tête & qu'elles ont la créte pâle.

L'inflammation, les taies sur les yeux, & généralement les fluxions auxquelles elles sont sujettes, ne proviennent que d'une grande acrimonie, qui les ronge & leur picote les yeux : les lupins, entr'autres nourritures, font ce mauvais effet. Ainsi, pour prévenir, & même guérir ces maux, il faut en chasser la cause intérieure. Pour cela, on prendra des feuilles de bettes blanches ou poirées, & en ayant tiré le jus, on le mêlera avec un peu de sucre, dont on fera une liqueur, qu'on lui donnera à boire de deux jours l'un, l'espace de quatre à cinq jours alternatifs.

Ou bien on leur donnera simplement de la poirée hachée bien menu dans du son de seigle, & de tems en tems un peu de millet pour les ragoûter. Les premiers jours, on mettra dans leur eau un peu de suc de cette poirée.

Outre cela, il est bon qu'il y ait dans la mue, sous laquelle cette volaille sera renfermée, des bâtons de figuier mis de travers, contre lesquels elle puisse de tems en tems se frotter les yeux ; car le figuier a la vertu particuliere d'appaiser les démangeaisons que la fluxion y cause, & de nettoyer les yeux.

Autre remede. On prend la volaille, & on lui traverse les naseaux d'une plume ; on prétend que la fluxion se vuide par cette ouverture, en lui lavant les yeux de tems en tems avec du jus de pourcelaine ou pourpier sauvage, mêlé avec du lait de femme. D'autres se servent d'un blanc d'œuf battu avec un morceau d'alun, ou du vin éventé.

Tous ces remedes n'ayant rien de contraire les uns aux autres, on peut aisément les employer en même tems, en en proportionnant la dose.

On s'en sert aussi contre les taies ou cataractes des yeux, car elles viennent de la même cause que l'inflammation. Le sucre candi, l'urine ou l'alun y sont très-propres.

D'autres prennent du sel armoniac, du cumin & du miel, autant de l'un que de l'autre ; ils broient le tout ensemble pour en faire une liqueur dont ils frottent les yeux des poules, après quoi ils ont soin de les mettre à l'ombre.

Il y en a qui tâchent d'enlever, avec une aiguille, la taie ou pellicule qui couvre l'œil ; mais les autres remedes sont plus sûrs & moins dangereux que celui-là.

Faim vorace. Les poules sont quelquefois si affamées, sur-tout lorsqu'elles couvent, qu'elles cassent leurs œufs & les mangent. Dès qu'on s'apperçoit de cette avidité extraordinaire, il faut prendre un œuf, en ôter le blanc, & mêler dans le jaune du plâtre détrempé, ensorte que cela devienne dur comme une pierre. Lorsque les poules affamées

voudront, comme à l'ordinaire, ſe jetter ſur cet œuf pour l'avaler, trouvant beaucoup de réſiſtance, elles s'en ennuyeront, & perdront ainſi leur mauvaiſe coutume. Au ſurplus, pour leur faire paſſer leur voracité, il faut mêler du raiſin ſauvage dans la mangeaille qu'on leur donnera, à doſe raiſonnable, dans la mue où elles ſeront enfermées.

Vermine. Les poux & les puces incommodent auſſi les poules. Le remede eſt de les oindre de beurre ou d'huile, & de les tenir fraîchement & proprement; ou bien de les laver dans de l'eau où l'on aura fait bouillir du cumin: ſon amertume eſt ſi forte, qu'elle fait mourir la vermine, qui emmaigrit extrêmement la volaille. On ſe ſert encore pour cela d'eau, dans laquelle on a fait bouillir des lupins ſauvages. Quelquefois les poules ſe guériſſent elles-mêmes, en ſe vautrant dans la pouſſiere.

D'autres, pour faire mourir les poux des chapons, poules & pigeons, qui les empêchent d'engraiſſer, prennent un peu de ſoufre, qu'ils font brûler, pour parfumer l'endroit où les volailles dorment: la fumée les détruit entiérement. Les parties rameuſes & pointues du ſoufre ſuffoquent & empêchent la reſpiration de cette vermine.

Galle. On connoît que les poules ont la galle, lorſque les plumes de la partie ſur laquelle elle s'eſt jettée tombent. Pour la guérir, il faut d'abord rafraîchir ces animaux: pour cela, on prend des bettes & des choux, qu'on hache bien menu & qu'on mêle avec du ſon, le tout détrempé dans un peu d'eau; puis on prend du vin dans ſa bouche, dont on les arroſe, & on les fait auſſi-tôt ſécher au ſoleil ou au feu: ce ſoin doit durer juſqu'à ce qu'ils ſoient guéris.

Goutte. Le froid la leur cauſe ſouvent. Le moyen de les en préſerver, eſt de faire enſorte qu'elles ne couchent jamais dehors, & que leur poulailler ſoit aſſez chaud, nettoyé bien ſouvent & parfumé de même: mais ſi cette maladie les a priſes, il faut leur graiſſer les pieds & les jambes de beurre frais, ou de graiſſe de poule, qui eſt encore meilleure.

Cette incommodité ſe connoît lorſque leurs jambes & leurs pieds deviennent roides, & qu'elles ne peuvent ſe tenir deſſus.

Abſcès. On ne ſoupçonne que les poules ont ce mal, que quand elles paroiſſent triſtes & mélancoliques. Pour lors il les faudra prendre & leur regarder au croupion, où ſe forme ordinairement cet abſcès. Il leur vient d'être trop échauffées, & d'une pareſſe de ventre, qui, corrompant la maſſe du ſang, oblige la nature de ſe décharger ſur cette partie, de ce qu'elle a de mauvais. Le ſeul remede eſt de fendre l'abſcès avec le ciſeau, & de le preſſer enſuite avec le doigt; puis de rétablir les poules, en leur donnant des laitues ou des bettes bien hachées, mêlées avec du ſon détrempé dans l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel.

Mal caduc. Les poules qui en ſont attaquées, ſont d'une maigreur terrible, & elles demeurent toutes immobiles, ſans manger; ou ſi la nature les excite à quelque mouvement, c'eſt d'une maniere gourde & ſurprenante. Toute volaille guérit difficilement de ce mal, qui, n'étant cauſé que par des vapeurs auxquelles leur tête ne peut pas réſiſter, les fait ſouvent mourir: à cela on ne trouve d'autre remede que de leur rogner les ongles des pieds, & de les arroſer ſouvent avec du vin. Leur nourriture, pendant cinq ou ſix jours, ſera d'orge bouilli; puis on les purgera avec des bettes ou des choux, comme on a dit ci-deſſus; enſuite, pendant quatre jours, on leur fera manger du froment pur, & jamais du chenevi; après quoi on les remettra dans la baſſe-cour.

Phthiſie. La volaille, principalement celle qui eſt d'une complexion chaude, devient ſouvent étique. Quand la phthiſie eſt formée, il n'y a plus de remede: mais pour la prévenir, il faut bien nourrir la volaille, & lui donner de l'orge bouilli avec de la poirée, l'un nourrit & rafraîchit, & l'autre purifie: c'eſt pourquoi on met auſſi dans leur boiſſon un quart de ſuc de poirée avec trois quarts d'eau.

Mue. Les poulets, lorſqu'ils ſont petits, y ſont tous ſujets: il y en a qui en meurent, & cela arrive ordinairement à ceux qui naiſſent trop tard; ce qui fait que cette maladie les attaque pendant les mois de Septembre ou d'Octobre, où les vents ſont déja froids: ceux qui muent à la fin de Juillet, le font avec ſuccès, parce que la chaleur les aide; ils ne perdent pas alors toutes leurs plumes; & celles qui ne tombent pas dans une année, tombent l'année ſuivante.

Pendant la mue, ils mangent peu, ſont triſtes & mélancoliques, hériſſent leurs plumes, ſecouent ſouvent celles du ventre de côté & d'autre, & les tirent avec leur bec, en ſe grattant la peau.

Le remede eſt de ne les point lever du matin, ni les coucher trop tard. Pendant le jour, on les expoſera le plus qu'on pourra au ſoleil; puis on prendra du vin, qu'on laiſſera tiédir dans ſa bouche, & qu'on jettera ſur leurs plumes: on leur donnera enſuite un peu de ſucre dans leur eau, avec du millet ou du chenevi pour leur nourriture. Ce bon entretien les garantit entiérement des périls de la mue.

Rupture des jambes. Lorſque cet accident eſt arrivé à quelque volaille, il faut la mettre ſous la mue, avec de bonne nourriture & de bonne eau, ſans y laiſſer aucun bâton, ſur lequel elle puiſſe ſe percher, de crainte qu'elle ne ſe bleſſe davantage. Elle y ſera juſqu'à ce qu'on voie que la jambe ſe ſoit fortifiée & refaite entiérement: ce qui ne manquera pas d'arriver, par un effet de la nature ſeule, à cauſe du peu de mouvement que ſe donnera la poule, ſi elle eſt ainſi renfermée dans une chambre où l'on n'entrera que fort peu.

On ſe donnera bien de garde, croyant aider la nature, de lier cette jambe, ni de l'empaqueter en aucune façon, parce que cela feroit venir quelqu'inflammation ou quelqu'apoſtume au-deſſus de la ligature; ce qui reculeroit la guériſon, plutôt que de l'avancer.

Mélancolie. Les poules tombent quelquefois dans un état de langueur & de mélancolie, qui ſe connoît quand elles ſe hériſſent, qu'elles ont le jabot plus gros que de coutume, qu'il y paroît des veines rouges, qui proviennent de la maigreur de l'eſtomac, & qu'elles jettent leur nourriture en la becquetant. Cette mélancolie leur provient de quelque nourriture qui les a trop échauffées: c'eſt pourquoi on leur ôtera d'abord l'avoine & le chenevi, on leur donnera de l'orge, & trois fois en ſix jours, c'eſt-à-dire, de jour à autre, des laitues & de la poirée bien hachée, avec du ſon détrempé dans de l'eau, où l'on aura mis fondre un morceau de ſucre.

Ou bien, ſi c'eſt dans le tems des melons, & qu'on ait eu attention d'en ſerrer de la graine, on en prendra, qu'on pilera bien & qu'on mêlera avec un peu de millet, pour leur faire manger.

Autres infirmités, auxquelles les Poules ſont ſujettes. Il y a des poules qui tombent malades quelquefois à force de trop pondre, ce qui les jette dans une langueur & les épuiſe; & d'autres au-contraire languiſſent pour être trop attachées à couver; d'autres enfin avortent, c'eſt-à-dire, donnent des œufs imparfaits, & avant le tems preſcrit par la nature: de maniere que ces trois ſortes de maladies les mettent hors d'état de rendre aucun profit. Pour y remédier, on prend un blanc d'œuf, qu'on fait cuire juſqu'à ce qu'il ſoit comme brûlé: on y mêle le même poids de raiſins ſecs, qu'on fait brûler, & on le leur donne à manger avant toute autre nourriture.

Au reſte, nous avons déja dit que le froid eſt l'ennemi mortel des poules, & leur cauſe quantité de maladies: c'eſt pourquoi on ſe ſouviendra de les en préſerver, en leur donnant un bon poulailler, bien fermé & bien chaud, & de bonne nourriture.

CHAPITRE III.

Des Coqs & Poules d'Inde.

LA race des ces oiſeaux, qui nous eſt venue des Indes, & qui eſt différente de celle de nos poules communes, eſt d'un grand profit, parce qu'elle multiplie beaucoup, aiſément & ſouvent. La chair de ces oiſeaux, ſur-tout quand ils ſont jeunes & gras, eſt fort nourriſſante, de bon ſuc & facile à digérer; mais auſſi cette race de volaille eſt vorace, piaillarde & difficile à élever & à nourrir, tant qu'elle eſt jeune.

Les Latins l'appellent paon d'Inde, parce que les coqs d'Inde & les paons ont cela de commun, que les uns & les autres ſont fiers, mal-veillans, coleres, ſe plaiſent à ſe mirer & à être vus.

Les coqs & poules d'Inde logent commodément par-tout dès qu'ils ſont un peu grands. Quant aux jeunes, il ſuffit qu'on les mette dans un endroit exprès ſans plancher, couvert ſeulement, & garni de groſſes perches pour les y faire jucher.

Il n'y a pas tant de particularités à choiſir un coq d'Inde qu'un commun; car il ſuffit qu'un coq d'Inde ſoit d'un naturel éveillé, fort & hardi. Il n'importe pour la couleur, à moins.

à moins que la curiosité ne nous fasse chercher ceux dont les plumes sont toutes blanches ou toutes rouges : ils n'en sont pas meilleurs.

On donne cinq poules d'Inde à chaque coq. Il n'y a pourtant pas de profit à en élever peu ; car, quand on en a assez pour en faire une espece de troupeau, que l'on fait garder par un Dindonnier, qui les mene paître aux champs, ils s'y nourrissent de racines, de vers, d'herbes, sur-tout d'orties & de fruits ; au-lieu que quand on n'en a qu'un petit nombre, il faut les nourrir entiérement dans la basse-cour ; & comme ils sont fort gourmands, ils y consomment beaucoup plus de grains, & font plus de dégât dans les jardins, vignes & bleds, qu'un troupeau entier bien gardé.

On a souvent un verger exprès, qu'on laisse toujours en herbes pour nourrir les dindes : c'est un ménage, parce qu'elles consomment moins de grains & ne font point tant de dégât : cela les dissipe, les engraisse & les rend plus délicates.

Comme les poules d'Inde couvent les œufs de toutes sortes de volailles, & qu'elles couvent deux fois l'an, il est aisé de multiplier bientôt toute la volaille de la basse-cour, ayant bien des poules d'Inde, qu'on fera couver ; car elles couvent à-la-fois vingt-cinq à trente œufs de poules communes.

De la Ponte & Couvée des Poules d'Inde.

On appelle ponte d'un oiseau un certain nombre d'œufs, qu'il donne pendant l'année avant que de couver. Les poules d'Inde en font deux tous les ans ; l'une commence vers la mi-Février, quelquefois un peu plus tard, selon que le froid est plus ou moins rude ; & l'autre dans le mois d'Août : chaque ponte est d'environ quinze œufs.

Lorsqu'on s'apperçoit que les poules d'Inde veulent pondre, il faut remarquer où elles déposent leurs œufs, & les y aller prendre de jour à autre.

Quant à la couvée, le choix des œufs & la préparation des nids est de même qu'aux poules communes : ainsi, quand la ponte de la poule d'Inde, qui va à douze ou quinze œufs, est achevée, & qu'on voit qu'elle s'attache au nid, ce qui est une preuve qu'elle veut couver, alors on lui donne, tout-à-la-fois autant d'œufs qu'on veut qu'elle en couve : on ne doit pourtant lui donner que quinze œufs de poule d'Inde à la couvée de Février, parce qu'il fait encore froid ; au-lieu qu'on lui en donne jusqu'à vingt pour celle du mois d'Août. On lui donne vingt-cinq œufs, quand on y mêle autant d'œufs de poule commune ou de cane, qu'il y en a de poule d'Inde, & trente de poule commune ou de cane, quand il n'y en a point de poule d'Inde ; mais il faut remarquer que ceux des dindes & des canes font un mois à éclorre : c'est pourquoi les œufs de poules ordinaires, qui éclosent au bout de vingt-un jours, doivent être mis sous la poule d'Indre neuf jours plus tard que les autres, afin qu'ils puissent tous éclorre en même tems.

Il ne faut point laisser manquer de nourriture aux couveuses : il faut même les lever toujours, mais fort doucement de dessus leurs œufs, pour les faire manger & boire ; car elles sont si attachées à leur ouvrage, qu'elles se laisseroient souvent mourir de faim, si on ne les obligeoit de manger.

Le tems venu que les dindons doivent éclorre, on doit les aider, comme on a enseigné pour les poussins.

Quoique les poules d'Indes de la même année soient très-bonnes à couver, cependant celles de deux ans valent toujours mieux : elles font leur ponte de meilleure heure, couvent plutôt, & conduisent mieux leurs petits.

Pour agir ici avec économie, lorsqu'on a mis plusieurs poules d'Inde à couver, & que leurs petits sont éclos, il faut prendre les dindons de trois meres, & les donner à une seule à conduire ; elle le peut : ensuite on jette au coq les deux autres poules d'Inde, pour faire une seconde ponte & couver une seconde fois.

Il y en a même, qui aussi-tôt que tous les petits d'une poule d'Inde sont hors de la coque, les portent sous une autre dinde, qui a des petits du même tems ; puis ils prennent dans le moment d'autres œufs, soit de dindes ou de poules communes, & ils les glissent doucement sous cette couveuse, qui dans la chaleur où elle est, conduit encore ces œufs à une bonne fin. On lui donne alors de tems en tems de la rôtie au vin avec de l'orge ou de l'avoine, dont on fait à la fin sa nourriture ordinaire.

De la maniere d'élever & de nourrir les Dindonneaux.

Il n'eſt guere d'oiſeaux qu'il faille élever plus délicatement que les dindons, ni qui demandent plus de ſoins. Le froid eſt leur ennemi mortel ; c'eſt pourquoi dès qu'ils ſont éclos, on les met dans un lieu chaud pour les y élever, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus un peu forts. On ne les en laiſſera ſortir avec la mere que quand il ſera du ſoleil, & jamais quand on ſera menacé de la pluie ; car ſi la chaleur les fortifie, le moindre froid les morfond, & la pluie les fait mourir.

La moindre faim leur eſt auſſi fatale ; & de plus il faut les manier fort doucement, lorſqu'on eſt obligé de les ôter de deſſous leur mere, ou de les y remettre au moindre mouvement qu'elle fait : elle eſt fort ſujette d'en écraſer ſous ſes pieds ; & ils ſont ſi tendres, qu'il ne les faut manier que quand on ne peut pas s'en diſpenſer.

On doit leur donner très-ſouvent à manger & à boire, car ils ſont fort gourmands ; & ſi on les laiſſoit avoir faim, ils tomberoient dans une langueur qui les feroit mourir. On leur donne d'abord pour nourriture, des œufs durs hachés bien menu ; il y en a qui n'en prennent que le jaune, qu'ils mêlent avec de la mie de pain blanc : ces deux nourritures ſont également bonnes ; on ne leur en donne que pendant cinq ou ſix jours. Après ce tems, on commence à prendre des feuilles d'orties qu'on hache auſſi bien menu avec des œufs durs. Six autres jours après, on leur ôte les œufs, & on ne leur donne plus que des orties hachées & détrempées avec un peu de ſon & de lait caillé ; & de tems en tems, pour leur aiguiſer l'appétit, on leur jette un peu de millet ou de l'orge bouilli. Pour peu qu'on voie qu'ils languiſſent, il les faut prendre & leur tremper le bec dans du vin, pour leur en faire boire un peu, & leur faire prendre des forces. Cette langueur provient auſſi quelquefois d'une cauſe inconnue, ſoit qu'ils aient le cœur attaqué de quelque malignité qui les fait mourir ſubitement, ou que ce ſoit le froid qui les ſurprenne ; mais de quelque maniere que cela arrive, auſſi-tôt que vous vous appercevrez qu'ils ne mangent point, prenez du poivre en grain, blanc ou noir, faites-en avaler un grain à chacun de ceux que vous trouverez malades, & ils ſeront ſoulagés.

Quoique la nature ait donné aux animaux un inſtinct particulier pour ſavoir prendre leur nourriture, cependant les jeunes dindons ne mangent jamais mieux que lorſqu'on la leur préſente à la main. Ceux qui les ſavent gouverner, les appellent à haute voix & toujours de la même maniere. Les dindons accoutumés au cri, accourent auſſi-tôt, & viennent manger ce qu'on leur donne dans la main, avec plus d'avidité que s'ils le prenoient à terre. On juge que ces animaux ont beſoin de manger, lorſqu'on les entend piâler ; & à meſure qu'ils croiſſent & qu'ils ſe fortifient, on les nourrit d'orties hachées groſſiérement, & mêlées ſeulement de ſon. Les fruits pourris & ceux que les vents abattent, ſont encore propres pour les nourrir, mais il les leur faut hacher par morceaux un peu gros.

Les poulets d'Inde ſont toujours d'un naturel fort goulu : c'eſt pourquoi, quand ils ſont grands, ils avalent aiſément ces fruits, qui les maintiennent en bonne chair.

On les tient à l'ombre juſqu'à deux mois dans un lieu net & propre, avec de bonne eau : on met les malades à part. Il faut avoir ſoin de leur percer, avec une épingle, les petites veſſies qui ſe forment ſous la langue ou ſous le croupion ; & de tems en tems, même de trois jours l'un, leur donner à boire, ou leur laver la tête avec de l'eau où l'on aura mis de la rouille de fer ou de mache-fer, qu'on trouve chez les Maréchaux & Taillandiers : cela prévient ou guérit la figere & les ourles, qui ſont deux maladies auxquelles ils ſont ſujets.

Lorſque les dindons ſont aſſez forts pour ſe pouvoir paſſer de leur mere, on ne leur donne plus à manger, parce qu'ils en vont eux-mêmes chercher ; & quand il y en a un troupeau raiſonnable, on leur donne, pour les garder, un Dindonnier ou une Dindonniere, depuis quatorze juſqu'à vingt ans, robuſte pour réſiſter aux injures du tems auxquelles il eſt expoſé en gardant ſon troupeau, alerte, éveillé, matineux & vigilant, pour qu'aucun de ſes dindons ne s'égare, ou ne lui ſoit enlevé par le loup ou le renard. Il ſera fidele & exact à vérifier ſon nombre tous les matins, & à voir s'il n'y en a point quelqu'un de boiteux ou malade, afin d'y remédier, comme nous avons dit pour les poules communes.

Le Dindonnier doit faire ſortir ſon troupeau auſſi-tôt que le ſoleil eſt levé, ne l'abandonner jamais, & le conduire tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, dans les lieux abondans en fruits ou herbes que ces volailles aiment, afin que la diverſité des pâturages réveille leur appétit & les faſſe croître promptement. Il les ramenera ſur les dix heures du matin, & les renfermera juſqu'après midi, qu'il faudra retourner au pâturage; & avant que de les renfermer le ſoir dans leur poulailler, il leur jettera un peu de grains pour leur faire prendre des forces. Il n'y a que pendant la moiſſon qu'il ne ſera pas beſoin de leur rien donner, parce qu'alors ils trouvent aſſez de quoi vivre dans les champs nouvellement moiſſonnés. Quand le mauvais tems empêche qu'ils n'aillent aux champs, on leur donne dans la baſſe-cour des herbes ou fruits hachés avec du ſon.

Ordinairement on ne châtre pas les coqs d'Inde, parce qu'ils ne ſont pas à beaucoup près ſi chauds que les coqs ordinaires. Il y a pourtant des Provinces de France où on les chaponne auſſi pour les engraiſſer.

Les coqs & poules d'Inde juchent à l'air, & s'engraiſſent aux brouillards & aux frimats. Quand ils ſont grands, ils ſont autant robuſtes qu'ils étoient délicats & ſenſibles étant petits.

Les œufs des poules d'Inde, quand il en reſte des pontes qu'on n'a pas voulu mettre couver, ſont aſſez bons à la cuiſine pour le commun : on prétend pourtant qu'ils ne ſont pas ſains & qu'ils donnent la gravelle; mais ils ne ſont pas aſſez communs, pour qu'on en faſſe une nourriture ordinaire & dangereuſe.

Pour les engraiſſer, il n'y a point d'autre ſecret que de leur donner beaucoup de grain; ou bien on les met ſous des mues, & on leur fait une pâte avec des orties, du ſon & des œufs durs : on la ſépare par bols gros comme des petites noix, & on leur en donne trois fois par jour.

CHAPITRE IV.

Des Oies.

Une baſſe-cour n'eſt jamais aſſez fournie, s'il n'y a des oies. Il eſt vrai qu'elles ſont fort gourmandes, & qu'elles cauſent beaucoup de dégât; mais on s'en garantit avec un peu de ſoin, & on en eſt récompenſé par le grand profit qu'elles apportent; car leurs plumes, leur chair, leur graiſſe & leurs œufs, dont elles font par an trois pontes très-abondantes, tout fait du profit, d'autant qu'elles vivent juſqu'à vingt, vingt-cinq, & même juſqu'à ſoixante ans, ſelon quelques Auteurs. On prétend auſſi (apparemment ſur la foi de l'hiſtoire des oies du Capitole de Rome priſe par les Gaulois), qu'elles ſont aſſez vigilantes pour ſervir de ſûre garde la nuit, parce qu'au moindre bruit elles ſe réveillent, & qu'elles jettent de grands cris qui avertiſſent.

Il y a beaucoup d'oies en France, ſur-tout dans le Blaiſois, le Forez, le Lyonnois, le Languedoc, l'Artois & le Hainault.

De la Plume, de la Chair, de la Graiſſe & des Œufs d'Oie.

On les plume deux fois tous les ans, la premiere fois à la fin du printems (pour l'ordinaire celles de l'année ont alors deux mois), & la deuxieme fois eſt au commencement de Novembre, mais avec plus de modération, à cauſe de l'approche du froid. Il y en a qui leur ôtent le duvet trois fois l'an, à la fin de Mai après leur premiere ponte, à la St. Jean & en Novembre. Il ne faut jamais arracher le duvet qu'il ne ſoit mûr, ce qui ſe connoît lorſqu'il commence à tomber de lui-même; autrement les vers s'y mettroient, à cauſe du ſang qui ſort au bout du tuyau quand la plume n'eſt pas mûre.

Lorſqu'on ôte le duvet aux jeunes oies, il en faut faire autant à leurs meres : c'eſt le ventre, le cou & le deſſous des aîles qu'on leur plume ordinairement, parce que ces parties ſont les plus couvertes de duvet, dont on fait les bons lits. On leur arrache auſſi quelques groſſes plumes des aîles pour écrire, ce qui ſe fait en Mars & en Septembre. On eſtime

Universitas BIBLIOTHECA

les plumes d'Hollande pour écrire, & celles d'Allemagne pour le duvet. La plume d'oie morte ſent ordinairement le relent, & n'eſt pas ſi bonne que celle des oies vivantes, ou de celles que l'on plume auſſi-tôt qu'on les a tuées. Les plumes à écrire, tant les groſſes plumes que les bouts d'aîles, doivent être affermies en en paſſant légérement les tuyaux ſous de la cendre chaude, pour en faire ſortir la graiſſe : on en tire beaucoup de Guienne, de Normandie, du Nivernois & de Hollande.

On fait un meilleur ménage de la chair d'oie que de celle de poule ; car celle-ci, pour être bonne, veut toujours être mangée fraîche, au-lieu que celle d'oie n'eſt jamais meilleure au pot que lorſqu'elle eſt ſalée : ce qui fait que les bons ménagers en ont toujours leur proviſion pour plus de quatre mois après que la ſaiſon de les tuer eſt paſſée. Les oies ſont graſſes en Décembre & Janvier ; c'eſt pourquoi on prend cette ſaiſon pour les ſaler. Auſſi-tôt qu'on les a tuées, on les plume & on les écorche pour en tirer la graiſſe, qu'on met par morceaux pour être fondue, ainſi que le ſain-doux : après que cette graiſſe a été tirée, on prend la chair & on la ſale comme le cochon, ainſi qu'il a été dit au Chapitre V du premier Livre. Les cuiſſes d'oies ſalées qu'on tire de Bayonne & d'Auch, ſont fort eſtimées. La chair d'oie eſt ſolide, nourriſſante, bonne pour les bilieux, mais un peu difficile à digérer. Le meilleur de l'oie eſt le foie. Une oie graſſe eſt pourtant aſſez bonne à manger. La petite-oie, c'eſt-à-dire, ce qu'on retranche de l'oie quand on l'habille pour la faire rôtir, comme les pieds, les bouts d'aîles, le cou, le foie, le géſier, miſe dans le pot, fait une bonne ſoupe.

Pour la graiſſe, lorſqu'on l'a fondue, comme on vient de dire, on la met dans des pots de terre bien bouchés, après l'avoir un peu ſaupoudrée de ſel : elle ſe conſerve long-tems ; elle eſt propre pour beaucoup de ragoûts & pour bien des remedes, ainſi que nous le dirons ailleurs. Elle differe de celle du porc, en ce qu'elle eſt bien meilleure & plus délicate, & en ce qu'elle ne s'affermit jamais ; & quoique toujours liquide, elle demeure tranſparente comme de l'huile, lorſqu'elle eſt cuite à propos.

On emploie fort bien les œufs d'oie à la cuiſine, quand on en a trop pour mettre couver ; ce qui eſt rare, parce que toutes ſortes de volailles les couvent.

Le ſang, la peau des pieds, & même les excrémens d'oies, ont auſſi chacun leur mérite & leur uſage en Médecine, comme on le verra en ſon lieu.

Les peuples du Nord ſechent leurs oies au vent pour leurs repas ordinaires, & ſe ſervent de leur graiſſe au-lieu de beurre.

Du choix & de la quantité des Oies qu'on doit nourrir.

Il y a deux eſpeces d'oies, la domeſtique & la ſauvage ; la domeſtique vole difficilement & s'éleve peu de terre ; la ſauvage au-contraire vole haut & avec beaucoup de légéreté. L'une & l'autre nourrit beaucoup : on les mange principalement en hiver : il faut les choiſir tendres, ni trop jeunes, ni trop vieilles, bien nourries & élevées dans un air pur & ſerein. La ſauvage eſt d'un goût beaucoup meilleur que la domeſtique ; mais en général la chair d'oie eſt plus agréable au goût que ſalutaire : on prétend même qu'elle contribue à rendre les Juifs d'un tempérament atrabilaire & d'une mauvaiſe couleur, parce qu'ils en mangent fréquemment.

Comme les oies ſont des amphibies qui aiment fort les lieux aquatiques, & que leur fiente eſt contraire aux herbes, qu'elle gâte les prés, & brûle ſi bien la terre, qu'elle ne repouſſe plus d'herbes, ou que du moins elle n'en repouſſe de long-tems dans les endroits où ils ont fienté, & qu'ils ſont fort gourmands, il faut avoir quelque riviere, ruiſſeau ou étang, ou du moins une bonne marre ou vivier pour les y faire barboter, & n'en point trop avoir. Le nombre des oies qu'on veut nourrir, dépend de la fantaiſie : mais ſept femelles tout-au-plus & deux mâles ſuffiſent pour garnir une baſſe-cour, quelque grande qu'elle puiſſe être. Si je dis deux mâles, quoique ce ſoit aſſez d'un ſeul, c'eſt dans la crainte que le *Jard* unique venant à manquer par quelque accident, on ne ſût à qui avoir recours pour en avoir un autre, chacun ayant beſoin de ſes mâles.

Quant au choix des oies, on obſervera ſeulement de les prendre de la grande taille & d'un œil fort gai. Les uns tiennent pour les blanches, & diſent que la chair en eſt meilleure, & que les femelles pondent en plus grande abondance que les griſes : d'autres préferent les griſes ; & ceux qui paroiſſent prendre le plus ſûr, ne s'arrêtent point à la couleur, & n'ont

égard qu'à la groſſeur. Il y en a qui préferent les femelles qui ont le plis & l'entre-deux des jambes bien larges.

On en met environ trente dans chaque toît, & on y fait des ſéparations avec des claies comme aux moutons, pour empêcher que les vieilles ne battent les jeunes. Il faut tenir le lieu ſec, & leur donner ſouvent de la paille fraîche, nette & déliée.

Tout le monde ſait que les oies vivent d'herbe & de grain; mais on doit bien prendre garde qu'elles n'aillent dans les endroits où il y a de jeunes arbres, dans les vignes, dans les jardins, ni dans les bleds, ſur-tout lorſqu'ils ſont en herbes ou qu'ils commencent à monter en tuyaux; car elles les déracinent & mangent une piece de bled en une demi-journée, ainſi qu'on le voit faire ſouvent aux oies ſauvages dans les lieux de paſſage, comme en Artois, Hainault & Hollande. C'eſt pour les en écarter, autant que pour les rendre plus graſſes & plus délicates, qu'il faut avoir quelque ruiſſeau ou marre pour les y mettre. Il eſt bon même d'appaiſer de tems en tems la groſſe faim de ces animaux voraces, en leur donnant des feuilles de chicorée, de laitue, ou du creſſon haché; ils en font moins de dégât. Ils s'accommodent fort bien de toutes ſortes de légumes détrempés avec du ſon dans l'eau tiede. Les orties & les ronces ne leur valent rien, encore moins la hannebanne & la juſquiame, qu'on appelle la mort aux oiſons, non plus que la ciguë, qui les endort ſouvent, de façon qu'ils en meurent. Les oies vieilles & jeunes ſe conduiſent au pâturage avec les dindes, & ſe traitent de la même maniere: on les laiſſe barboter dans l'eau tant qu'il leur plaît.

Pour empêcher les oies de paſſer les haies, d'entrer dans les bleds & d'entrer dans les jardins, ſoit dans ceux du maître, où elles feroient un grand dégât, ſoit dans ceux d'autrui, où il ſeroit permis de les tuer, on les *bride*, c'eſt-à-dire, qu'on leur paſſe une plume à travers les ouvertures qu'elles ont à la partie ſupérieure du bec, à-peu-près de la même maniere qu'on met des anneaux au nez des cochons, pour qu'ils ne fouillent point la terre, & des bâtons au cou des chiens, pour les empêcher de chaſſer ou d'entrer dans les vignes.

Les oies ſont naturellement coureuſes & vagabondes: c'eſt pourquoi quelqu'accoutumées qu'elles ſoient à la maiſon, ſouvent elles prennent l'eſſor pour ne revenir que de quelques mois, ou à l'entrée de l'hiver; & quand elles reviennent il eſt rare que vous ayez votre même nombre, car elles ſe débauchent les unes les autres: ainſi on y perd ou on y gagne, ſelon le haſard & la fantaiſie de ces oiſeaux. Le plus sûr moyen eſt de leur donner à manger à une heure fixe dans la ſaiſon ſtérile: elles ne quitteront point leur demeure, ou elles y en ameneront d'autre. Il ne faut point faire couver d'œufs de ces oies coureuſes, comme le ſont principalement celles des bords de la Loire, qui s'aſſemblent tous les ans, paſſent en d'autres pays, & cependant reviennent chacune en leur maiſon.

De la Ponte & de la Couvée des Oies.

Il n'y a point de volaille qui rende plus d'œufs que les oies, lorſqu'elles ſont bien nourries & gouvernées comme il faut. On a vu des femelles qui ont pondu chacune juſqu'à cent œufs: c'eſt pourquoi la véritable économie veut qu'on les nourriſſe bien, pour les laiſſer toujours pondre & rarement couver. On ne doit leur permettre de pondre que dans leur toît; & il ſuffit de les y avoir mis pondre une ſeule fois, pour qu'elles y pondent toujours. Quoiqu'on diſe qu'elles ont l'inſtinct particulier de continuer leur ponte, & même de couver, ſi on ne les en empêche pas, dans le même endroit où elles ont pondu la premiere fois, il eſt pourtant bon de ne point les laiſſer ſortir dans la ſuite hors du toît, qu'elles n'aient achevé leur ponte, pour qu'elles n'aillent pas pondre ailleurs & perdre leurs œufs.

Elles font trois pontes par an; la premiere commence en Mars. Les oies ne couvent que leurs propres œufs, & ſont trop revêches pour en couver d'autres, encore n'a-t-on guere coutume de les faire couver, parce que l'on tire plus de profit de leurs œufs que de leur couvée, d'autant que toutes ſortes de volailles, ſur-tout les poules, couvent à ſouhait les œufs d'oies. Si c'eſt une oie qui couve, il faut lui mettre ſa mangeaille (qui ſera de l'orge dans de l'eau) près de ſon nid, pour qu'elle ne les quitte point, ou peu; car il n'y a pas d'oiſeau de baſſe-cour qui couve avec plus d'attache que l'oie. Si on ne le fait pas, il faut du moins leur donner toujours à manger au même endroit &

à la même heure ; car la plupart des oies reviennent chercher leur nourriture au même lieu & à la même heure où elles ont une fois mangé ; & qui manqueroit une seule fois, risqueroit de faire morfondre les œufs, ou bien de dégoûter la mere, & de l'altérer au point qu'elle ne pourroit plus conduire sa couvée au terme.

De la maniere d'élever les Oisons, & d'en avoir beaucoup.

Comme les poules communes sont plus propres à couver toutes sortes d'œufs que les autres, on doit s'en servir pour avoir des oisons, & faire choix des plus grosses & des meilleures couveuses : cinq ou six œufs suffisent à chacune ; il y en a qui en donnent jusqu'à huit. On fait aussi couver des œufs d'oies par une poule d'Inde, qui en embrasse jusqu'à onze. Le tems de mettre couver les œufs d'oies, est toujours immédiatement après qu'elles ont fait leur ponte. Les oisons, comme les dindons, sont un mois à éclorre.

Quand les oisons sont éclos, il faut pendant huit ou dix jours les tenir enfermés à l'étroit avec leur mere, & ne point leur laisser manquer de nourriture : après ce tems, on choisit un beau jour pour les lâcher. Il faut sur-tout éviter la pluie, qui leur est mortelle dans ces premiers jours de liberté, quoiqu'ils aiment dès-lors à nager sur l'eau. On doit aussi avoir soin qu'ils ne se mêlent pas avec les plus grands, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour se bien défendre des coups auxquels les nouveaux venus sont exposés.

Avant de mener paître les jeunes oisons, il est bon de leur donner du cresson alenois, des raves, des laitues, ou des feuilles de chicorée hachées fort menu ; tout cela leur est fort salutaire, & ils ne sont plus exposés à s'aller tordre le cou à force de paître gloutonnement : ce qui leur arrive assez souvent quand on les abandonne à leur grosse faim.

Outre l'herbe qu'ils paissent dans les commencemens, on leur donne encore de tems en tems un peu de millet, de l'orge bouilli, puis après des criblures de bled ou d'autre grain, tel qu'on le juge à propos. On les nourrit ainsi jusqu'à la mi-Octobre, qu'on en prend autant qu'on le souhaite pour les engraisser séparément des autres de la basse-cour.

Comment il faut engraisser les Oies.

Les oies sont très-insipides si elles ne sont grasses : on prend donc à la mi-Octobre celles qu'on veut engraisser, sur-tout des jeunes ; on les plume entre les jambes, & on les enferme dans un lieu fort étroit & ténébreux, afin que leur nourriture ne se dissipe point, & qu'elle se convertisse en aliment & en graisse. Si on n'a point de lieu assez obscur pour les mettre, il faut leur crever les yeux, & ne les point laisser manquer de mangeaille ni de boisson. Ils savent bien, quoiqu'aveugles, la retrouver, dès qu'on les a mises une fois dessus.

Le lieu pour engraisser les oies doit être chaud ; autrement leur nourriture se convertiroit plutôt en chair qu'en graisse : il y en a qui les mettent, pour les engraisser, dans un cellier ou dans la cave ; d'autres qui se contentent de les mettre sous des mues.

Les oies, quoique fort sales, veulent être toujours tenues très-proprement, sur-tout quand on veut qu'elles engraissent promptement : pour cet effet, leur nourriture, dont on ne les laissera jamais manquer, sera du millet, de l'avoine, des poids & de feves bouillis dans l'eau, ou bien des choux hachés & bouillis avec un peu de son, du gland concassé, des raves coupées par morceaux, ou autres choses semblables. La farine de froment ou d'orge détrempée dans de l'eau chaude, ensorte qu'elle fasse une bouillie épaisse, & toutes sortes de criblures de bled, leur sont excellentes, de même que le bled farrasin & l'eau sablée. Il y en a qui les engraissent comme les chapons, c'est-à-dire, avec une pâte de farine d'orge ou de bled de Turquie. D'autres, pour leur éguiser l'appétit, & les faire manger & engraisser davantage, leur donnent du charbon broyé, outre les mangeailles ci-dessus, qu'on leur donne séparées de ce charbon. C'est assez de quinze jours ou trois semaines pour engraisser les jeunes oies : pour les vieilles il faut un mois.

Les oisons sont délicats depuis deux mois jusqu'à six. En Angleterre on ne les sert plus quand ils ont mué leurs premieres plumes. Les Grecs engraissoient leurs oies en leur donnant pendant un mois, trois fois par jour, deux parties de farine & quatre parties de son arrosées d'eau chaude ; ou pour le mieux, tout leur soul de millet trempé.

Les oies étoient autrefois d'un si grand usage à Paris, que les Rôtisseurs ne faisoient presque

pas d'autre débit : ils s'appelloient *Oyers*, & leur rue, la rue aux *Oues*, qui étoit la même chose qu'oies. On l'a appellée depuis par corruption, la rue aux Ous.

CHAPITRE V.

Des Canards & Canes.

Les canes communes sympathisent assez avec les oies : la différence qu'il y a de l'une à l'autre, c'est que les canes vivent & se plaisent plus sur l'eau que sur terre ; au-lieu que les oies aiment mieux pâturer que barboter : c'est pourquoi où l'eau n'est pas commune, il est presqu'inutile d'y élever des canes.

Leur plume n'est pas si fine que celle des oies, avec laquelle on la mêle pour faire des lits ; mais en récompense, les œufs & la chair de cane sont bien meilleurs que ceux d'oies, quoique les canes se plaisent à barboter dans la fange, & qu'elles se nourrissent d'alimens sales, comme de poissons morts & même pourris, de bourbe, d'araignées, de vers & de mouches, de crapauds & grenouilles, & de tripailles.

Comme la couleur ne fait rien à la bonté des canes, il n'y a point d'autre choix à faire que de prendre toujours les plus grosses. On donne à chaque canard huit ou dix canes.

Cette volaille se gouverne comme les autres, tant à l'égard de la nourriture, que de la maniere de les élever. Il faut leur donner à manger comme aux poules, matin & soir, & toujours aux mêmes lieux & heures, afin qu'elles s'y trouvent & qu'elles ne s'égarent point. Quand elles sont bien nourries, si elles s'envolent le jour, elles reviennent le soir, à moins que quelque mal-intentionné ne les retienne.

On doit les garantir du renard autant qu'on peut, en les obligeant, par la nourriture qu'on leur jette de tems en tems, de ne point trop s'écarter : on n'en fait point d'autre moyen. Il faut au reste les enfermer le soir, & leur ouvrir le matin la porte de leur toit ou du poulailler, si elles n'ont point de toit séparé.

Il ne faut, pour engraisser les canes, que les bien nourrir ; encore est-ce la volaille de la basse-cour pour la nourriture de laquelle on prend moins de précaution. On doit sur-tout prendre garde qu'elles n'aillent dans les étangs & viviers poissonneux, car elles mangeroient tous les petits poissons. Elles aiment fort le pain, l'orge & tout ce qui approche du charnage ; car elles sont très-carnassieres & très-voraces.

De la Ponte & Couvée des Canes.

Les œufs de canes sont plus gros que ceux de poules, & la coquille en est plus épaisse. Ils sont bons à manger ; mais il vaut mieux les mettre couver. On ne sauroit trop élever de canes, parce qu'elles font beaucoup de profit, & point de dégât. Elles commencent ordinairement leur ponte au mois de Mars, & elles la continuent de jour en jour jusqu'à la fin de Mai, si elles sont bien nourries, & dans un lieu qui leur plaise. Pendant ce tems, on ne doit point les laisser sortir du toit, qu'elles n'aient rendu leurs œufs, étant fort en danger de les égarer, si l'on n'y prend garde.

Elles ont coutume de couver sur la fin du mois de Mars ; & celles qui viennent de ces premieres couvées, sont toujours les meilleures, parce que les chaleurs de l'été contribuent beaucoup à les faire croître ; au-lieu que celles qui naissent tard, ne deviennent pas si fortes, à cause du froid qui survient quand elles sont encore jeunes.

La maniere de faire couver les canes est pareille à celle des oies, dont on vient de parler : cependant on donne plus volontiers les œufs de canes à couver aux poules communes qu'aux canes mêmes, parce que la poule est plus douce, qu'elle couve avec plus d'attache, & qu'elle en couve jusqu'à treize ; au-lieu que la cane n'en sauroit couvrir que six. On prétend même qu'à cause de son naturel aquatique, les œufs qu'elle couve sont plus exposés à être abandonnés ou morfondus, que quand ils sont sous une poule.

Telle volaille que ce soit qui les couve, ils y restent un mois entier ; car il faut trente-un jours pour faire éclorre les canetons. On les éleve & on les nourrit comme les poussins.

Il y en a qui leur donnent de l'orge ou du panis bouillis, du gland & des herbages hachés menu, du marc de raisin, des miettes de pain & des menuisailles d'étang, c'est-à-dire, des écrevisses, goujons, & autres petits poissons. On doit avoir attention de ne les laisser sortir qu'au bout de huit ou dix jours, afin qu'ils soient plus forts; encore ne les laisse-t-on pas aller tout-d'un-coup avec les vieux canards, qui les battroient.

Quand c'est une poule commune qui a couvé les œufs de cane, il ne faut pas être étonné de voir les canetons courir à l'eau aussi-tôt qu'ils sont éclos, & la poule surprise elle-même de la figure de ses petits, aller en gémissant tourner autour de l'eau : il n'y a rien à craindre pour la mere ni pour les petits; il n'y a qu'à avoir soin de les bien nourrir.

La chair du canard est agréable au goût, nourrissante, mais de difficile digestion : les aiguillettes, la chair de l'estomac & le foie, sont les parties les plus estimées. Le canard sauvage, dont il ne s'agit pas ici, a la chair brune & rougeâtre, vit dans les bois & marais, vole beaucoup, nage peu, & est bien plus estimé, plus agréable & plus sain que le domestique.

Dans la saison des canetons, on bat dans une barque, avec un large filet derriere, les glajeuls & islots des étangs, & les herbages des marais où les canards sauvages ont coutume de pondre & de couver; on chasse les petits devant, on les enveloppe avec le filet & on les prend, puis on leur brûle à la chandelle les bouts des aîles qui ne font que pointer, & on les jette avec les canetons domestiques, parmi lesquels ils s'habituent quand on les nourrit bien.

Des Canes d'Indes.

Les canes d'Indes sont des oiseaux plus gros que les canes domestiques; ils n'en ont ni le port, ni la figure, ni la couleur, & ils ne crient point. Les femelles donnent peu d'œufs, & leurs petits sont fort difficiles à élever.

On donne six femelles à chaque mâle; mais elles ne produisent guere la premiere année, comme font les nôtres, quoiqu'elles se plaisent à l'eau vive, & qu'à la fin elles s'apprivoisent comme les dernieres.

Ce n'est que quand elles sont bien apprivoisées & accoutumées avec les autres, qu'elles pondent & couvent : il est pourtant plus sûr de donner leurs œufs à couver à une poule commune; elle les fait éclorre heureusement au bout du mois. Ces canetons, qui sont fort difficiles à élever, ne doivent être nourris d'abord que de miettes de pain blanc détrempées dans du lait caillé : le millet & l'orge bouilli ne leur sont pas une si bonne nourriture. On doit leur donner toujours beaucoup d'eau, dans laquelle on peut jetter du son pour qu'ils y barbotent. Il ne les faut laisser aller qu'au bout de quelque tems, & à mesure qu'ils se fortifient.

Nos canards ne se mêlent qu'avec les femelles de leur espece; mais ceux d'Indes s'accommodent très-bien des canes communes : il en vient beaucoup d'œufs, & de ces œufs des canes bâtardes, qui s'élevent aisément, & qui sont des amphibies métifs, gros & forts, qui ne ressemblent ni aux canes d'Inde, ni aux nôtres.

Ces canes d'Inde & bâtardes sont aussi bonnes & beaucoup plus rares que les nôtres. Le canard domestique ne souffre guere d'Indien; c'est pourquoi on les sépare.

CHAPITRE VI.

Des Cignes & des Pélicans.

LE *Cigne* est un oiseau amphibie & naturellement sauvage, qui se plaît dans les lieux écartés & dans les lacs & étangs; il a le bec petit, courbé, émoussé au bout, rouge, noir auprès de la tête; il est tout blanc, & il a le cou fort long, composé de vingt-huit vertebres; ses pieds sont marqués de diverses couleurs, noires, bleues & rouges; il est haut monté sur jambes : au reste, il ressemble à l'oie, & vit fort long-tems.

On ne tire du profit que du duvet, des plumes & de la peau du cigne. On le plume deux fois l'an, comme les oies; son duvet est très-estimé : on en remplit des coussins, des

des oreillers, des traverſins & des lits de plume ; ſes groſſes plumes ſervent à écrire & à faire des tuyaux de pinceaux, & on fait de ſa peau des fourrures & des houpes à poudrer. Au reſte, il n'eſt recommandable que par ſa blancheur, ſes grandes jambes, ſon cou long, & parce qu'il détruit les grenouilles, dont il ſe nourrit, & dont on n'eſt que trop ſouvent incommodé à la campagne.

Il vit d'herbes, de poiſſons & de grains : il hait, à ce qu'on prétend, l'aigle, les ſerpens & le tonnerre.

Il eſt bon que les cignes aient leur toît dans un lieu écarté, & que ce toît ne ſoit point couvert, car ils aiment beaucoup à avoir leur liberté ; mais il faut prendre garde qu'ils n'aillent dans les étangs ni dans les bleds verds, à cauſe du grand dégât qu'ils y font : c'eſt pourquoi on doit avoir peu de ces oiſeaux gourmands ; trois ou quatre au plus ſuffiſent. De tems en tems, outre ce qu'ils trouvent dans les foſſés & marécages, on leur donne du grain, des herbes hachées groſſiérement & des tripailles. Quoique ces animaux ſoient ſauvages, il y en a beaucoup qui s'accoutument à la baſſe-cour. En hiver, que tout eſt gelé, il faut leur donner à manger plus ſouvent : l'avoine eſt un mets friand pour eux.

Ils font leurs nids eux-mêmes, ne pondent qu'une fois l'an, & chaque ponte ne va qu'à trois œufs, qu'ils couvent auſſi eux-mêmes très-heureuſement, ſans qu'on s'y donne d'autres ſoins que de les bien nourrir & de les tenir proprement dans leur toît, à cauſe qu'ils aiment fort la propreté, & qu'ils ſientent beaucoup. Leurs œufs ſont grands & oblongs, & la coque en eſt fort dure.

Le *Pélican* eſt auſſi un oiſeau aquatique ; il eſt d'une couleur blanchâtre ; il a le bout des aîles brun, & une eſpece de hupe ſur la tête ; il eſt aſſez ſemblable au cigne, ſi ce n'eſt qu'il a le bec un peu recourbé, bien plus gros, plus large & plus long, quoique plat : ſous le bec & le long du cou, il a un jabot ou poche d'une vaſte capacité ; il y met des huîtres & d'autres coquillages, qu'il y retient juſqu'à ce que le poiſſon ſorte de lui-même, parce qu'il ne peut en ouvrir les écailles ; & dès qu'il s'apperçoit que le poiſſon eſt ſorti, il le rejette pour l'avaler de nouveau & le manger. C'eſt cette partie (le jabot) que les curieux gardent dans leurs cabinets. L'on prétend qu'on y a trouvé juſqu'à des enfans.

Le pélican vit de poiſſons, & il en fait de grands dégâts ; car un poiſſon qui peſe cinq livres, n'eſt pas un fort repas pour lui. Il fait ſon nid autour des lacs, où le ſerpent tue ſouvent ſes petits : on dit que le pélican les aime ſi fort, qu'il ſe fait mourir pour leur conſerver la vie.

CHAPITRE VII.

Des Pigeons.

LE colombier étant bâti de la maniere qu'on a marqué ci-devant, il s'agit à préſent de le peupler ; car c'eſt la piece de la baſſe-cour qui doit rapporter le plus pour la cuiſine & pour le maître.

Les pigeons communs ſont ou fuyards, ou domeſtiques ; les derniers ne quittent preſque point la maiſon, mais les autres vont chercher leur vie au loin ; les uns ni les autres ne perchent point ſur les arbres, & ils different par-là du pigeon ramier, qui eſt un pigeon ſauvage. On appelle pigeons cauchois, de gros pigeons du pays de Caux en Normandie, où ces oiſeaux ſont plus gros que les autres.

De la maniere de peupler le Colombier.

Il faut d'abord ſavoir bien choiſir les pigeons : les blancs ne ſont pas ſi eſtimés que les autres, parce qu'on les croit moins féconds, & qu'ils ſont plus en danger que les autres d'être pris par les oiſeaux de proie.

Les curieux eſtiment beaucoup ceux qui ſont de couleur de *Soupe de lait*, c'eſt-à-dire,

roux & blanc ; mais à l'égard du colombier, le pigeon passe pour bon & fécond, quand il est gris tirant sur la cendre & le noir, qu'il a les yeux & les pieds rouges, & le cou d'un jaune couleur d'or.

Les pigeons privés sont moins farouches, quittent moins le colombier, ne s'écartent pas tant, sont beaucoup plus gros, rapportent bien davantage, & ont la chair bien plus délicate que les pigeons communs dont on vient de parler ; mais on achete ces avantages souvent plus qu'ils ne valent ; car les communs sont à la vérité plus petits, ne couvent pas si souvent, & ne sont jamais si dodus que les autres, mais ils se nourrissent presque toujours eux-mêmes, sans qu'il en coûte rien à leur maître ; au-lieu que les autres ne sortent jamais, consomment beaucoup de grains, & demandent bien plus de soin. Quoi qu'il en soit, on n'a qu'à choisir de ces deux especes : on peut même les mêler dans les commencemens, afin que les petits qui en proviennent, tiennent de l'un & de l'autre. Nous donnerons ci-après un article séparé pour les pigeons privés.

Les pigeons couvent leurs œufs dix-huit jours, le mâle & la femelle tour-à-tour pendant la journée, mais pendant toute la nuit, c'est la femelle qui en est chargée. Ils font ordinairement des petits tous les mois : ils les nourrissent pendant un mois ; mais dès que les petits ont dix ou douze jours, ils commencent à se tirer au bec & à se cocher, à trois semaines ils mangent seuls ; ils rocoulent à deux mois, & à six ou environ ils commencent à profiter & à se préparer pour faire des petits. On tient que le pigeon vit ordinairement huit ans ; qu'il connoît toutes sortes d'oiseaux de proie, comme il en est connu ; & que lorsqu'il en est attaqué, la crecerelle vient le défendre, si elle s'y trouve.

Il n'y a que deux saisons pour peupler le colombier ; la premiere & la meilleure est le mois de Mai, parce que les premiers pigeons se fortifiant beaucoup durant l'été, se trouvent en état d'apporter bientôt du profit ; & la seconde est au mois d'Août, à cause du grain que les peres & meres apportent en abondance aux pigeonneaux.

Le nombre des pigeons, pour garnir le colombier, doit être selon sa grandeur. Pour l'ordinaire, on y en met d'abord quarante ou cinquante paires, qui suffisent, s'ils sont bien nourris, pour le rendre bientôt peuplé ; au-lieu que si on y en met moins, on est trop long-tems à jouir du plaisir de manger des pigeonneaux ; car on doit se donner de garde d'en tirer aucun du colombier, qu'il ne soit presque garni comme il faut.

Il y en a qui prennent vingt paires de pigeons pour trois cens boulins.

Les avis sont partagés sur l'âge que doivent avoir les pigeons ; les uns veulent qu'on les prenne lorsqu'ils ont déja commencé à faire des petits, & disent pour raison, qu'alors ils demeurent attachés au nouveau colombier ; d'autres prétendent qu'il les faut choisir à l'âge de six mois, & de ceux qui naissent au mois de Mars ou de Juillet ; & d'autres sont d'avis qu'on les prenne plus jeunes. Pour l'ordinaire, on les enleve de dessous leurs pere & mere, lorsqu'ils ont quinze jours ou trois semaines, afin qu'ils ne soient ni trop forts pour s'en retourner, ni trop foibles pour ne pouvoir être élevés que par leurs pere & mere ; & on les enferme dans le colombier pendant quinze autres jours ou trois semaines : il faut avoir soin de tenir la fenêtre fermée, ou bien les mettre sous des mues.

Comme on les a pris avant qu'ils sachent manger seuls, & qu'ils ne crient ni n'ouvrent le bec pour avoir leur nourriture, il faut le leur ouvrir & la leur donner soi-même avec les doigts ou avec un cornet, ou bien la leur souffler dans la gorge, pour les obliger à la prendre, afin qu'ils ne meurent point de faim ; & pour les accoutumer plutôt à manger seuls, on mêle parmi eux des petits poulets, qui mangeant naturellement d'eux-mêmes, les instruisent par leur exemple.

On prendra la même peine pour leur donner à boire.

Ces jeunes pigeons, ainsi renfermés, doivent être nourris de millet, de chenevi, de vesce ou de sarrasin ; de tems en tems on leur jettera quelques poignées de froment ; & de tems en tems aussi on leur donnera du cumin, comme un appas qui les attache pour toujours à leur premiere demeure. On doit avoir soin de les nourrir ainsi pendant quinze jours ou trois semaines, jusqu'à ce qu'on voie qu'ils se repaissent eux-mêmes : alors il est tems de leur donner la liberté, en leur ouvrant le colombier, pour aller chercher à vivre.

Ce n'est pas le tout que de leur ouvrir & de leur donner tout-d'un-coup l'essor ; il est un certain tems & une certaine heure qu'il faut observer, pour faire que dès leur premiere sortie ils ne s'écartent point trop ; car ne connoissant encore que peu leur gîte, ils pourroient se refugier ailleurs & ne plus revenir.

Pour éviter cet inconvénient, il faut, lorſqu'on veut les lâcher, choiſir un jour obſcur & pluvieux, & ne leur ouvrir le colombier que ſur les quatre heures après midi, afin que craignant naturellement d'être mouillés, & ſentant bientôt que l'heure du repos & la nuit approchent, ils ne s'éloignent pas & ſe retirent bien vîte. L'expérience nous fait voir tous les jours que ménageant ainſi les premieres ſorties de ces oiſeaux, ils ne font que voltiger autour du colombier, comme s'ils n'avoient deſſein d'abord que de connoître l'air & le terrain : ce qui dure juſqu'à la nuit, qu'ils ſe renferment.

Il ne faut pourtant pas être ſurpris ſi dans les commencemens, il y a quelques-uns de ces pigeons qui s'égarent ; mais au bout de deux ou trois jours ils ne manquent pas de revenir au gite. Il y en a qui ne donnent la liberté à leurs nouveaux pigeons, que lorſqu'ils ont des petits, ou du moins lorſqu'ils couvent.

D'autres, pour empêcher qu'ils ne diſparoiſſent ſans retour, leur arrachent les maîtreſſes plumes des aîles, avant que de leur permettre de ſortir, afin que ne volant que foiblement, ils ne puiſſent s'éloigner du colombier, & que par conſéquent ils s'y habituent, pour ne le plus quitter.

Le meilleur moyen, pour les y accoutumer comme il faut, c'eſt de les y bien nourrir dans les commencemens.

Les Anciens, pour bien peupler leur colombier, y retenir les pigeons, & y en faire venir d'autres, eſſayoient beaucoup de prétendus ſecrets, & employoient ingrédiens ſur ingrédiens, tous également inutiles. Ce qu'il y a de plus sûr, c'eſt d'avoir beaucoup de pigeons bien choiſis, & n'en avoir que des jeunes, les bien nourrir & leur donner tous ſes ſoins, ſuivant les ſaiſons.

Pour bien laiſſer garnir le colombier, on ne doit point y prendre aucuns pigeonneaux, comme il eſt dit ci-devant, la premiere année, ni même aucuns de ceux de la volée du mois de Juillet de l'année ſuivante ; après ce tems, on peut en vendre & en manger autant qu'on le juge à propos.

Des Pigeons communs ou fuyards.

Ces pigeonneaux élevés ainſi & accoutumés au colombier, vont avec les autres chercher leur vie aux champs ; ils ſe nourriſſent tous de toutes ſortes de grains & d'ivraie ; & mieux ils ſont nourris, plus ils ſont gras, & rapportent de profit.

Il ne faut pas leur donner à manger à la maiſon lorſqu'ils trouvent leur vie dans la campagne ; mais il eſt auſſi préjudiciable de ne leur en point donner quand ils n'y rencontrent plus rien. On doit commencer à leur donner de la nourriture depuis la mi-Novembre, juſqu'à la fin de Février, qui eſt le tems qu'on ſeme les menus grains, & depuis le commencement d'Avril, juſqu'à la mi-Juin ; pour lors les bleds peuvent leur fournir de la nourriture en campagne, juſqu'à ce qu'il ſoit tems de recommencer à leur en jetter.

On les nourrit ordinairement de ſarraſin, de veſce & de toutes ſortes de grains, même de criblures ; ainſi il faut faire une proviſion de grains ſuffiſante pour le nombre de pigeons qu'on a. On ſe ſert ordinairement du ſarraſin & de la veſce, parce qu'ils ne ſont pas chers, & qu'ils viennent aiſément. L'ivraie leur eſt très-bonne, & ils l'aiment beaucoup, auſſi-bien que le chenevi : on tient qu'il n'y a rien de meilleur pour les retenir dans leur colombier, que de leur y en jetter. Ils mangent auſſi des pois, des feves & du gland concaſſé ; on en fait amas pour les en nourrir l'hiver : on leur donne auſſi pendant cette ſaiſon, de tems en tems, du marc de raiſin criblé. Il y en a qui ne leur donnent que les pepins qui ont été criblés : on prétend que cette nourriture, quoique bonne, les empêche de pondre pendant cette rude ſaiſon, où leurs œufs courroient riſque d'être perdus, à cauſe qu'alors les couvées ou les pigeonneaux viennent rarement à bien.

Le lieu qu'on choiſit pour donner à manger aux pigeons, doit être près du colombier, uni & tenu proprement : on les y fait venir en les ſifflant pendant qu'on leur jette la nourriture.

C'eſt le matin & le ſoir qu'on leur donne à manger, & jamais à midi, parce qu'ils ont coutume de dormir à cette heure, ce qui fait profiter leur nourriture.

Il ne faut pourtant pas que les heures des repas ſoient toujours les mêmes, afin d'éviter que les pigeons voiſins ne viennent dérober la nourriture des vôtres : ce qu'ils ne manqueroient point de faire, ſi elle leur étoit toujours donnée aux mêmes heures. On doit donc

la leur donner tantôt plutôt, tantôt plus tard, & ſur-tout avoir ſoin de les bien nourrir pendant cette ſaiſon ſtérile, de peur qu'ils n'aillent pour toujours chercher à vivre ailleurs.

Pour empêcher les Pigeons de quitter leur Colombier, & pour en attirer d'autres.

Il ne faut jamais défoncer les colombiers pour en avoir le ſalpêtre qui s'y forme, quelque prix que les ſalpêtriers en offrent. Je le ſai par expérience, rien n'y retient tant les pigeons.

Il faut auſſi tenir dans le pigeonnier de petites bouteilles d'huile d'aſpic, en frotter les aîles à quelques-uns des jeunes pigeons qu'on a ôtés de la voliere pour repeupler le colombier, & en garnir les appieds de pains de farine de ſarraſin, & d'un peu de millet pétris avec de la ſaumure.

Ou bien on prend la tête & les pieds d'un bouc, qu'on fait bien bouillir enſemble juſqu'à ce que les os quittent la chair; enſuite on reprend cette chair, qu'on fait encore bouillir dans le même bouillon juſqu'à ce qu'elle ſoit toute conſommée & réduite en une eſpece de gelée. Dans cette décoction, qui eſt fort épaiſſe, on broie de la terre à Potier; on la tamiſe, & on y met beaucoup de ſel, de l'urine, de la veſce, du cumin, du chenevi, & d'autres grains, ſi on veut; on pêtrit le tout, & on le réduit en une pâte qu'on met par petits pains ou bols de la groſſeur de deux poings ſécher au ſoleil ou au four, prenant garde de ne les point laiſſer brûler. Lorſque ces pains ſont cuits, on les poſe en divers endroits dans le colombier: les pigeons s'amuſent à les becqueter; & y trouvant une ſaveur agréable, ils s'y attachent ſi fort, qu'ils ne ſortent plus du colombier.

Voici une autre maniere de faire du pain pour les pigeons. On prend de la terre qui ſort des démolitions d'un four de Pâtiſſier, & on la détrempe dans de l'eau: cette terre eſt meilleure que toute autre, parce qu'elle eſt imbibée des différentes ſauſſes des viandes & ragoûts qu'on fait cuire dans ces ſortes de fours. Quand elle eſt bien détrempée, on hache fort menu des rognures de morue ſalée, & on les mêle avec du chenevi dans cette terre qu'on pêtrit bien, & qu'on fait ſécher pendant pluſieurs jours au ſoleil; enſuite on la met dans le colombier: on peut, ſi l'on veut, y mêler du ſel.

Il y a des perſonnes qui prennent la tête d'un bouc fraîchement tué, & qui y font un trou par-deſſus pour en ôter toute la cervelle, & mettre en place du ſel autant qu'il y en peut tenir; enſuite ils la ſuſpendent à la hauteur de cinq ou ſix pieds avec une corde au milieu du colombier, par le moyen d'une perche qu'ils mettent en travers, à laquelle ils l'attachent, & ils placent à terre, immédiatement deſſous, une terrine plate, pour recevoir la liqueur ſalée qui diſtille de cette tête: les pigeons voulant aller boire cette liqueur, entrent dans le plat, marchent dedans, & s'empreignent les pieds de cette liqueur; enſorte que quand ils vont chercher leur vie en campagne, ils en attirent une quantité d'autres avec eux.

D'autres ſe ſervent d'une tête de chevre, qu'ils font bien bouillir dans de l'eau avec du ſel, du cumin, du chenevi & de l'urine; enſuite ils l'expoſent dans le colombier, pour ſervir d'amuſement aux pigeons.

D'autres auſſi font frire du millet dans du miel, y ajoutant un peu d'eau pour l'empêcher de brûler: cet apprêt eſt un appas pour eux, qui leur fait prendre tant d'affection pour leur gîte ordinaire, que bien loin de l'abandonner, ils y attirent encore les pigeons étrangers.

On dit que frottant les portes & les fenêtres d'un colombier avec de l'huile d'aſpic ou de baume, c'eſt un moyen de les y retenir. Il y en a qui pour cet effet ſe ſervent de cumin & de lentilles trempées dans de l'eau de miel, & ils prétendent que ces grains ainſi apprêtés ſont un appas pour les pigeons.

D'autres prennent de la farine d'orge avec du miel à doſe égale, dont ils font un mêlange, & qu'ils donnent à manger aux pigeons; d'autres au ſortir du colombier ont ſoin de leur jetter auſſi-tôt du cumin, & ils croient que non-ſeulement cette nourriture les empêche de les quitter, mais encore que les frottant de quelque odeur agréable, ils en amenent d'autres avec eux.

Il y en a qui prennent de la tuile qu'ils broient & qu'ils paſſent au gros tamis; ils y mêlent de l'herbe appellée de la poivrette, & ils détrempent le tout avec du vin vieux odoriférant par le moyen de quelque drogue; enſuite ils donnent cette mangeaille aux pigeons lorſqu'ils ſortent pour aller aux champs.

Il y a une herbe appellée en Latin *Periſtereon*, & en Français *l'ermine*, que les pigeons aiment beaucoup : on prétend qu'en en jettant dans le colombier, & en attachant autour des boulins, cela les amuſe & les attache à leur demeure ordinaire. On tient que la corde de pendu, le lait de femme, le crâne d'un vieillard, des pois trempés dans du ſang humain, la vigne ſauvage & la graine d'agnus-caſtus, mis dans le colombier, font le même effet.

On aſſaiſonne encore de l'argile avec du ſel, ou bien on prend la liqueur qui dégoutte des fromages ſalés qu'on met affiner, & on la leur met dans leur colombier ; car les pigeons aiment le ſel & les ſenteurs.

Dans les pays où le millet eſt commun, on en prend, on le fait cuire dans de l'eau, on le met ſécher à l'air, & enſuite cuire une ſeconde fois avec du miel : on prend cette mixtion, on en frotte les nids du colombier, & ſur-tout les endroits où les pigeons peuvent s'en enduire les pieds ou les aîles. Ceux qui ſe ſont ſervis de ce ſecret, aſſurent qu'il eſt ſingulier, non-ſeulement pour attacher les pigeons à leur propre colombier, mais même pour y en attirer d'autres.

Autre moyen. On prend du froment qu'on met dans de l'eau où l'on a fait bouillir de l'anis ; on l'y laiſſe macérer pendant trois jours, & enſuite on le donne à manger aux pigeons dans le colombier. Les faſéoles bouillies dans l'eau, infuſées après dans le miel, & ſaupoudrées de cumin, ont la même vertu. Les faſéoles ſont de petites feves diminutives d'haricots, fort communes en Eſpagne, Italie, Languedoc & Provence.

Autre. On prend une once de vieille argile cuite dans un four juſqu'à ce qu'elle ſoit devenue toute rouge, quatre dragmes de verveine femelle, autant de froment macéré dans du vin & bien broyé, une demi-dragme de camphre, trois de cumin, & une demi-once de vin paſſé à l'alambic ; on mêle le tout avec du miel, & on le détrempe bien ; enſuite on en fait une eſpece de pâte qu'on coupe par morceaux gros comme des pois, pour les donner aux pigeons.

Autre. Il faut avoir trente livres de millet, trois livres de cumin, cinq livres de miel, une demi-livre de poivrette, autrement dit coſtus, & deux livres de ſemence d'agnus-caſtus ; on fait cuire le tout dans de l'eau de riviere, juſqu'à ce qu'elle ſoit entiérement conſommée ; enſuite on verſe en place trois ou quatre pots de bon vin, & environ huit livres de vieux ciment bien pulvériſé ; on fait cuire encore cela l'eſpace d'une demi-heure à petit feu, & après on fait une maſſe de toutes ces drogues, qui durciront. On place cette maſſe dans le milieu du colombier, & en peu de tems on eſt dédommagé de la dépenſe qu'on a faite. Au reſte, le plus sûr moyen pour retenir les pigeons, c'eſt, comme on l'a déja dit, de les bien nourrir, & de tenir le colombier bien net.

Les pigeons ont un attachement particulier pour leur ancienne demeure. Tout le monde ſait l'avantage que les Romains en tirerent pendant le ſiege de Modene : ils avoient tranſporté au camp des pigeons de la ville, & ils avoient envoyé au Gouverneur de la place des pigeons de la campagne, qu'on lâchoit de part & d'autre quand il y avoit quelque choſe d'important à faire ſavoir. La même choſe ſe pratique encore tous les jours entre nos Marchands Français d'Alep & leurs Correſpondans d'Alexandrie : par le moyen des pigeons qu'ils lâchent pour retourner à leur ancienne demeure, ils ſe donnent réciproquement avis de l'arrivée des vaiſſeaux d'Europe, de leurs chargemens, du prix courant des marchandiſes, du paſſage des caravanes, & de tout ce qui peut intéreſſer leur commerce.

Pour nettoyer le Colombier.

Comme il n'y a guere d'animaux qui veuillent être tenus plus proprement que les pigeons, on doit nettoyer le colombier quatre fois l'année : la premiere fois au commencement de l'hiver ; la ſeconde après l'hiver, & avant que ces oiſeaux aient commencé leur ponte ; la troiſieme fois après leur premiere volée ; & la quatrieme, quand la ſeconde eſt paſſée ; car on ne doit jamais troubler les pigeons fuyards quand ils couvent : cela les effarouche juſqu'à quitter quelquefois leurs œufs pour n'y plus revenir. Le fumier qu'on en ôte doit être remué le plus doucement qu'il eſt poſſible, de peur que la pouſſiere, qui nuit à la production des pigeons, ne vole en trop grande abondance ſur les œufs qui ſont dans les nids. Il faut ſe preſſer quand on le nettoie, de crainte que ces œufs, qui peuvent être à la couvée, ne ſe refroidiſſent.

Il faut auſſi ôter toutes les ſaletés qu'il y a dans les nids, toutes les fois qu'on y prend les pigeonneaux qui y ſont, & jetter dehors tous les pigeons qu'on y trouve morts ou languiſſans, parce qu'ils peuvent empuantir le colombier.

On trouve quelquefois des pigeonneaux qui ſont tombés de leurs nids; pour lors il faut les ramaſſer pour les y remettre, ſans en eſpérer néanmoins une bonne iſſue, le pigeon abandonnant naturellement ſes petits lorſqu'on les a maniés : ainſi on doit s'abſtenir, autant qu'on le peut, de cette curioſité dangereuſe.

Des moyens de préſerver les Pigeons de maladies.

Le pigeon a l'odorat fin, & ſon ſang ne ſe purifie jamais mieux que lorſqu'il reçoit quelque fumée de bonne odeur : c'eſt pourquoi on parfume ſouvent le colombier.

Ce qu'on y brûle eſt tantôt de l'encens, du benjoin ou du ſtorax; ou bien des herbes odoriférantes, comme du thym, de la lavande, du romarin, & quelquefois du bois de genievre, & tant d'autres choſes qui ont de l'odeur.

De la maniere de purger le Colombier de vieux Pigeons.

Le pigeon donne des fruits dans ſon jeune âge; & lorſqu'il eſt vieux, il empêche les autres d'en donner, ou détruit les petits : du moins c'eſt ce qu'aſſez de gens s'imaginent, quoique nous voyions tous les jours des colombiers très-bien garnis, & qu'on n'y faſſe nulle attention ſur le nombre des vieux. Quoi qu'il en ſoit, il eſt certain que les vieux pigeons qui ont ſept ans, couvent beaucoup moins que les jeunes; ils ne ſont même bien féconds que les quatre premieres années, & au-delà ils ne ſont que détruire & empêcher le profit que les jeunes pourroient faire. La difficulté eſt de les connoître; & pour y parvenir, on croit qu'il n'y a pas de moyen plus sûr que celui-ci.

Dès le commencement qu'on met des pigeons dans un colombier pour le garnir, il faut en les y jettant, leur couper à chacun avec des ciſeaux, la moitié d'une des griffes ſeulement, & marquer le tems auquel on le fait; puis l'année ſuivante à pareil tems, lorſque les pigeons ſont tous retirés dans le colombier, après que tout y a été fermé & qu'on n'y voit plus goutte, deux hommes s'y introduiſent ſans bruit avec une lanterne ſourde, qui ne donne de la lueur qu'autant qu'il en faut pour viſiter un nid : l'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer l'autre, qui prend généralement tous les pigeons dans leurs nids, ſans en oublier aucun, pour leur couper une ſeconde fois la moitié d'une griffe d'une autre pied; & ainſi ſucceſſivement tous les ans, juſqu'à ce qu'on les ait marqués quatre fois, ſans craindre que cette viſite épouvante les pigeons dans le colombier pour n'y plus rentrer.

La quatrieme année paſſée, on entre dans le colombier de la même maniere qu'on a dit, excepté ſeulement qu'on porte avec ſoi deux cages, qu'on juge ſuffiſantes pour pouvoir contenir tous les pigeons de ce colombier : dans l'une on met tous ceux qui ont quatre marques, pour être enſuite envoyés au marché ou à la cuiſine; & dans l'autre, ceux qu'on connoît par ces marques n'avoir pas encore atteint l'âge de quatre ans, & devoir par conſéquent être conſervés.

Des Pigeons privés ou de voliere.

Les pigeons privés, autrement dit pigeons de voliere, ne different en rien des autres quant à la nourriture, mais bien à l'égard de leur groſſeur & de leur fécondité; car ils ſont beaucoup plus gros & plus féconds, & font des petits preſque tous les mois de l'année, même en hiver, quand ils ſont bien nourris.

Il y en a de pluſieurs eſpeces. Les *Mondains* ſont de gros pigeons blancs, ou noirs & blancs, ou preſque tout gris mêlé de blanc; les *Jacobins* ont comme une robe noire qui leur couvre le dos, & l'eſtomac tout blanc; les *Polonois* ont les yeux bordés de rouge; les *Bédorés* ont le bec & les pattes jaunes comme de l'or; les pigeons *à queue de paon* ſont ainſi nommés, parce qu'ils levent & étalent leur queue comme font les paons; les pigeons *à groſſe gorge* ont un jabot extrêmement gros qui leur tombe ſur l'eſtomac; les pigeons *Patés* ou *Patus* ont de groſſes pattes couvertes de plumes, qui leur deſcendent

en maniere de bottes juſques ſur les pieds ; les pigeons *Nonets* ſont petits ; les *Friſés* ont les plumes comme le poil d'un barbet, & ſont d'un tempérament très-délicat ; les pigeons heurtés, les Suiſſes, ceux d'Eſpagne, ceux de couleur de ſoupe de lait, & quelques autres, ſont auſſi fort eſtimés par les curieux.

Quand on veut nourrir de ces eſpeces de pigeons, il faut en choiſir qui aient l'œil éveillé, plein de feu, & la démarche fiere. A l'égard des mâles, on doit les prendre beaux & bien forts : il faut qu'ils aient le vol roide ; ce qu'on éprouve en leur étendant les aîles & en les leur agitant : ſi ces parties ſont foibles dans ce mouvement, c'eſt une marque d'un mauvais tempérament. On doit encore prendre les pigeons en bon corps ; car lorſqu'ils ſont-maigres, ils ne font choſe qui vaille, & ne rendent aucun profit.

Les *Mondains* ſont ceux qui apportent le plus de profit, & qu'on doit nourrir en plus grande abondance, pourvu qu'on les ait choiſis beaux & forts. Il ne faut point mettre dans une voliere ni plus ni moins de femelles que de mâles ; car ceux-ci ſe battroient pour avoir les femelles.

Lorſque les pigeons dont on veut peupler une voliere, ſont bien choiſis & nourris de même, ils rendent beaucoup de pigeonneaux, qui eſt la fin qu'on ſe propoſe pour ſe dédommager des ſoins & de la dépenſe qu'on y a faite.

On doit bâtir la voliere en un endroit où le chaud & le froid ne ſe faſſe point trop ſentir : elle doit être claire, & avoir ſes jours du côté du levant ou du midi.

On la bâtit toujours quarrément, ſoit de charpente ou de moilon, & le dedans doit avoir ſes nids ou ſes boulins de figure quarrée, & engagés dans le mur haut & large d'un pied, & aſſez profond pour y pouvoir aſſeoir un pigeon à l'aiſe lorſqu'il couve. Quelques-uns ſe ſervent de terrines ordinaires ou de plâtre ; d'autres n'ont que de paniers d'oſier qu'ils attachent contre le mur, où les pigeons font auſſi-bien leur devoir que dans des boulins faits avec le plus d'art. On ne met rien dans le fond des nids, parce que ces oiſeaux prennent ſoin eux-mêmes de les garnir quand ils veulent pondre.

Les volieres ſe font ſouvent dans des greniers ou galetas, ſous des appentis des portes, & en d'autres endroits de cette ſorte ; car il ſuffit qu'il y ait des pigeons dedans, pour être appellé voliere ou fuye.

On donne la même liberté à ces pigeons qu'aux autres, ſans craindre qu'ils s'écartent beaucoup de la cour : plus ils ſont nourris, moins ils ſortent, & conſéquemment ils deviennent plus fertiles.

Quand on commence à peupler une voliere, il faut faire accoupler à part les pigeons qu'on y veut mettre : pour cela on enferme dans un petit endroit un mâle & une femelle enſemble pendant douze ou quinze jours, & on ne les y laiſſe point manquer de nourriture, qui eſt ordinairement de l'avoine, de la veſce, du ſarraſin, de l'orge, & ſouvent un peu de chenevi, afin de les échauffer, & proche d'eux on a ſoin de leur tenir toujours de l'eau claire.

On leur donne ordinairement la mangeaille dans une trémie, qui eſt une ſorte de machine compoſée d'un fond avec des rebords, & d'un corps en dos d'âne, au haut duquel il y a un couvercle qu'on ouvre & qu'on ferme, & par où l'on met le grain, qui tombe peu-à-peu dans le fond de la trémie à meſure que les pigeons le mangent : ainſi le grain eſt toujours fort net, & il ne s'en perd point parmi les ordures & les plumes, dont la voliere eſt ſouvent remplie. Il y a des trémies de pluſieurs façons, de pyramidales & de longues : c'eſt au choix de celui qui veut s'en ſervir, de la prendre comme il la ſouhaite.

On doit obſerver, ſur-tout lorſque les pigeons couvent pendant l'hiver, de ne les point laiſſer ſans eau dans leur voliere ; & même il faut la renouveller ſouvent, à cauſe du froid qui la pourroit glacer, ou à cauſe des vilainies qui la rendroient puante.

Il eſt néceſſaire, ainſi qu'on l'a dit du colombier, de balayer ſouvent la voliere, & de nettoyer les nids qui ſont dedans, pour en ôter enſuite tout le fumier ; il y engendreroit de la vermine, & il ſert pour fumer les prés ou la cheneviere. Si l'on s'apperçoit qu'il y ait des pigeons qui battent les autres, il faut s'en défaire ou les manger ; car c'eſt une marque que ces pigeons ſont vieux, & qu'ils ne ſont plus propres à rien. Outre la nourriture qu'on leur jette dehors, ſuppoſé qu'on ne ſe ſerve point de trémie, il eſt bon de tems en tems de leur donner à manger dans la voliere : il n'eſt rien qui apporte plus de profit que ces pigeons ; en quarante jours la femelle conçoit, pond, couve, &

nourrit ſes petits. Les jeunes pigeons commencent à pondre à ſix mois, & donnent des œufs quatre ou cinq fois l'année, & quelquefois juſqu'à ſix, lorſqu'ils ſont bien nourris.

De la Ponte des Pigeons.

La ponte d'un pigeon n'eſt jamais que de deux œufs : il y en a qui pendant l'année pondent plus ſouvent que d'autres ; tels ſont les pigeons de voliere. A l'égard des fuyards, ils ne couvent que deux ou trois fois en un an ; au-lieu que les autres le font preſque tous les mois, lorſqu'ils ſont de bonne eſpece.

Comme il y a des pigeons de voliere qui ne ſortent jamais, il faut, dans le tems qu'ils veulent pondre, avoir ſoin de mettre de la paille dans leur voliere, pour qu'ils faſſent leurs nids. L'eau ne doit point y manquer, ainſi qu'il eſt dit ci-devant, & doit toujours y être bien nette : pour cela, il n'y a qu'à leur en changer ſouvent, & à la leur mettre dans de grands baquets, dont les bords ſeront élevés de quatre doigts, afin que les pigeons puiſſent s'y baigner : c'eſt ce qu'ils aiment beaucoup, ainſi il ne faut pas les géner.

La véritable maxime de bien peupler une voliere, c'eſt de ne point toucher à la volée du mois de Mars, afin d'en multiplier l'eſpece ; & ſi cette couvée n'eſt pas ſuffiſante, il faut conſerver encore les pigeonneaux qui viennent après.

Il y en a qui, pour avoir des pigeonneaux de bonne heure, leur donnent à manger des lentilles cuites dans du gros vin. Un peu de chenevi de tems en tems eſt auſſi très-ſalutaire aux pigeons de voliere, principalement en hiver ; car comme ils pondent preſque tous les mois, ce grain, qui les échauffe, y contribue beaucoup, & les excite à couver pendant le froid.

Les nids de pigeons doivent être très-ſoigneuſement nettoyés après l'incubation de chaque pigeon ; car ſans ce ſoin les puces & les mittes s'y mettent, ſur-tout durant l'été ; & cette vermine incommode tellement les couveuſes, qu'elles en deviennent maigres, & que ſouvent elles abandonnent leurs œufs.

Pour les pigeons ramiers & les biſets, voyez le ſecond Tome au livre de la Chaſſe.

CHAPITRE VIII.

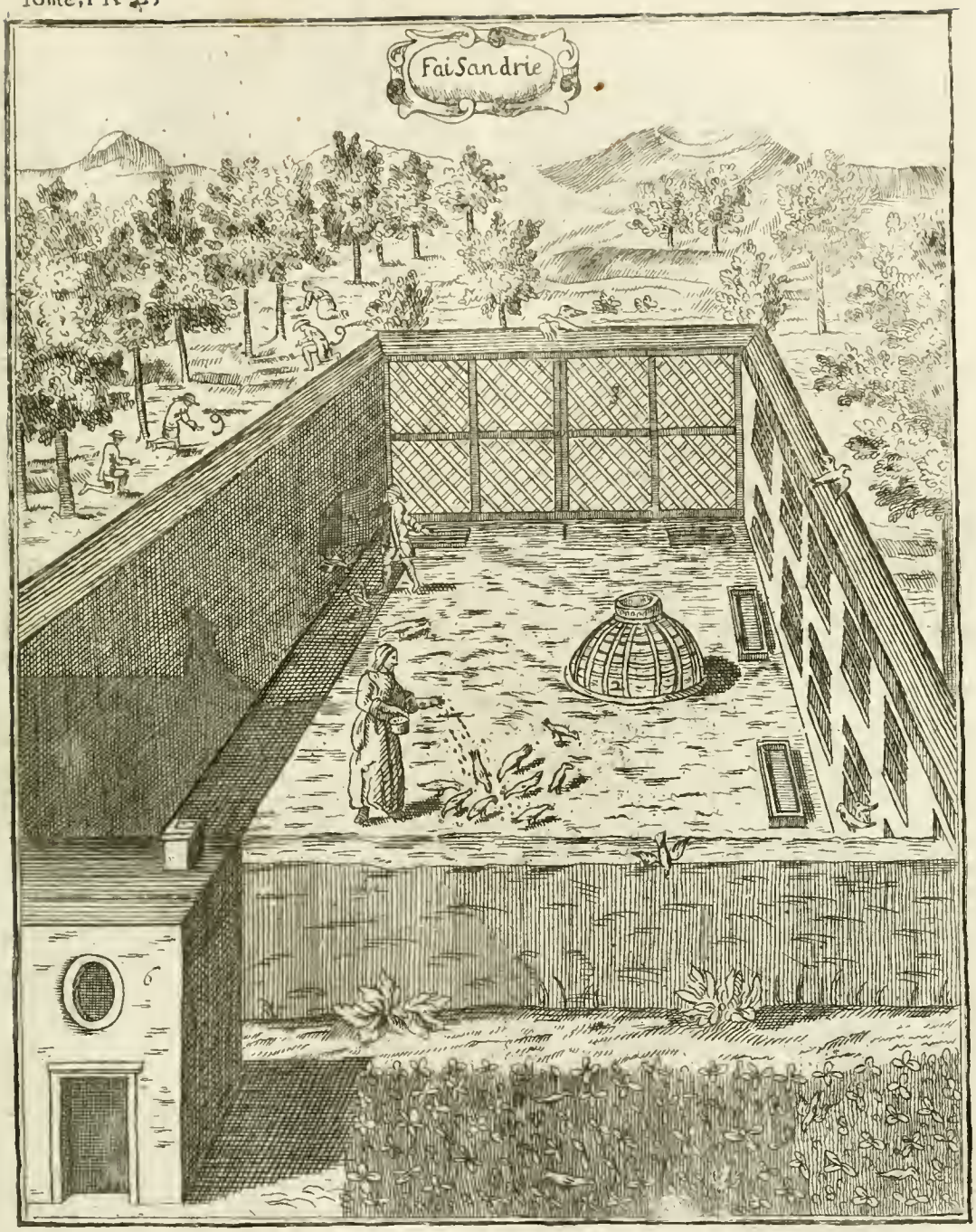
Des Faiſans.

LE faiſan eſt un oiſeau ſauvage, qui reſſemble aſſez au coq ordinaire ; il a la chair fort délicate, le cou vert, le bec long d'un travers de pouce & crochu, la queue très-longue, & le plumage varié ; le mâle eſt plus gros, plus beau & plus agréable au goût que la femelle.

Les Naturaliſtes font mention de deux autres eſpeces de faiſans (en Latin *Urogallus*) : l'un eſt gros comme un coq d'Inde, & il a la tête noire, le bec court, le cou long, & les plumes noires & rougeâtres ; l'autre eſt plus petit, & s'appelle faiſan de montagne : on ne les voit guere que dans le nord ſur les hautes montagnes & dans les grands bois ; c'eſt pourquoi nous ne parlerons ici que de ceux que nous avons communément.

Il faut d'abord que le Faiſandier ou la Faiſandiere (on nomme ainſi celui ou celle qui en a ſoin) s'applique à les bien connoître, à les apprivoiſer & à les bien nourrir ; qu'il ſoit matineux & exact à leur donner à manger, patient & attentif à tous leurs beſoins ; ſur-tout pour la multiplication de l'eſpece, quand il eſt venu à bout de les rendre aſſez familiers & amoureux pour pondre & couver.

Comme ils n'aiment ni les autres volailles ni le bruit, on doit dans un endroit écarté leur élever une faiſanderie ſpacieuſe à proportion de ce qu'on veut avoir de faiſans (ſix toiſes en tout ſens en logent beaucoup) : les murs doivent être de ſept à huit pieds de haut, & être bâtis groſſiérement ſans aucun enduit : on ſe contente même de les faire de grandes pailles non battues, ſoutenues par des pieux fichés en terre, traverſés par des perches attachées avec des gros oſiers, enſorte que les chats, chiens & autres bêtes nuiſibles


Faisandrie

ſibles n'y puiſſent entrer : on y laiſſe ſeulement une porte d'entrée pour le Faiſandier.

Tout le tour du bas de cette enceinte doit être garni en dedans de petites loges, chacune d'un pied & demi en tout ſens, ſéparées les unes des autres par des cloiſons, & fermées d'un treillis de fil d'archal, ou de filet de pêcheur, ou ſimplement de bâtons gros d'un doigt, éloignés d'un pouce & demi. Chaque loge doit avoir ſes deux augets, l'un pour la mangeaille, & l'autre pour l'eau de la faiſande qu'on y mettra pour pondre & couver. Les loges doivent être à l'abri des injures de l'air par une bonne planche, ou autre couverture, & les nids garnis de bonne paille ou de foin, les fenêtres bien fermées, la faiſanderie garnie d'auges toujours pleines de mangeaille & d'eau, & dans le milieu il doit y avoir une eſpece de voliere en pied ou mue, pour apprivoiſer les faiſans ; le tout entretenu bien proprement.

La faiſanderie en vaut mieux quand elle eſt dans un bois, environnée de quelques arbres ; la petite maiſon du Faiſandier doit être tout proche, à-peu-près ſuivant le plan d'ici à côté. Voici l'explication des chiffres qui y ſont marqués.

1. *Quarré de la Faiſanderie.*
2. *Mue à Faiſans.*
3. *Loges à Faiſans, tant pour pondre, couver, que pour les apprivoiſer.*
4. *Faiſandier qui ouvre une loge où eſt enfermée une Couveuſe, pour lui donner à manger.*
5. *Femme qui donne à manger aux Faiſandeaux qu'une Poule mene.*
6. *Logement du Faiſandier.*
7. *Champ ſemé en bled ſarraſin, que les Faiſans aiment beaucoup.*
8. *Bois d'autour de la Faiſanderie.*
9. *Gens qui cherchent des œufs de fourmis pour nourrir les jeunes Faiſans.*

Pour peupler la faiſanderie, il faut prendre des jeunes faiſans de l'année (ils s'apprivoiſent bien mieux que les vieux) ; les choiſir gros, bien emplumés & bien éveillés. Un mâle ſuffit pour deux femelles ; en tel nombre qu'on voudra les mettre dans la voliere dont on vient de parler, il ne faut point les y laiſſer manquer de nourriture, & il eſt néceſſaire de les viſiter ſouvent, pour les accoutumer à être moins farouches.

Quand ils ſont un peu apprivoiſés, la nature les fait agir, quoiqu'ils ſoient bien moins laſcifs que nos coqs & nos poules. La faiſande ne fait qu'une ponte par an, mais elle pond juſqu'à vingt œufs, & c'eſt ordinairement au mois de Mars.

Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit que les faiſandes veulent pondre, on leur fait leurs nids dans les loges, ou dans la voliere même ; mais il ne faut pas permettre qu'elles les quittent.

La ponte faite, il vaut mieux donner les œufs à couver à une poule ordinaire, parce qu'elle eſt moins ſauvage & plus attachée, & que les faiſandeaux en ſont plus familiers : c'eſt toujours dans les loges de la faiſanderie, qu'on met les couveuſes, poules communes ou faiſandes, & il ne les en faut laiſſer ſortir qu'un moment à l'heure des repas, pour faire un petit tour & fienter. Les faiſandeaux ſont trente jours à éclorre : dès qu'ils le ſont, on leur donne pour nourriture un certain pain fait de farine d'orge & de froment, qu'on fait cuire & qu'on leur émie ; on leur donne auſſi, juſqu'à ſix ſemaines ou deux mois, des œufs de fourmis, des ſauterelles, ou des jaunes d'œufs cuits & mêlés avec du chenevi pilé, ou bien du cœur de bœuf haché bien menu, de la farine d'orge détrempée dans de l'eau, des feves moulues, de l'orge mondé, du millet, de la navette, & de la graine de lin cuite & ſéchée parmi de la farine d'orge.

On le tient ſous une cage ou mue dans la faiſanderie pendant un mois ou ſix ſemaines : ils n'engraiſſeroient pas ſi bien, & ne s'apprivoiſeroient pas ſi vîte, ſi on les lachoit plutôt ; encore faut-il, avant de leur donner l'eſſor, leur arracher deux ou trois des plus groſſes plumes, pour qu'ils ne s'écartent point. Les faiſandeaux élevés dans la faiſanderie, ſur-tout ceux qui ont été couvés par des poules, ſont moins ſauvages que les autres.

Ils ſont tous ſujets à la pepie comme toute autre volaille, ſi on ne leur donne ſouvent de l'eau nette.

Quant à la nourriture des gros faiſans, on leur jette dans la faiſanderie du froment, parmi lequel on mêle quelquefois de l'orge & du millet ; ces ſortes de grains n'y doivent pas manquer, car c'eſt le plus ſûr moyen pour y accoutumer les faiſans. Ils aiment auſſi beaucoup le bled ſarraſin ; c'eſt pourquoi on en ſeme dans quelques pieces de terre auprès de la faiſanderie, pour qu'ils s'y plaiſent & s'y fortifient : c'eſt auſſi par l'appas de ces champs ſemés en ſarraſin, qu'on les attire dans les quartiers où on les veut avoir.

Il ne faut point entrer trop ſouvent dans la faiſanderie, de peur de les affaroucher au point qu'ils s'envolent & qu'ils ne reviennent plus.

Pour bien engraiſſer les faiſans, on les met dans des épinettes comme les chapons ; & là on leur donne pour nourriture, outre l'eau qu'il faut changer ſouvent, de la pâte de farine d'orge ou de feves, & quelquefois de l'orge mondé mêlé de millet : on les retient ainſi enfermés juſqu'à ce qu'ils aient aſſez pris graiſſe, ce qui dure environ trois ſemaines.

C'eſt par les préceptes enſeignés dans ce Chapitre, qu'on voit des faiſans en vie juſques chez les Rôtiſſeurs & les Vivandiers. Ils demandent du ſoin & de la dépenſe ; mais on s'en dédommage bien, parce que c'eſt un mets cher, exquis, ſolide & convenable à toutes ſortes de tempéramens & d'âges, même aux convaleſcens, aux épileptiques, & à ceux qui ſont attaqués de convulſions. Le faiſan eſt plus gras en automne qu'en toute autre ſaiſon.

CHAPITRE IX.

Des Paons.

LE paon paſſe pour le plus beau des oiſeaux : on dit vulgairement qu'il a *la tête d'un ſerpent, la queue d'un ange, & la voix du diable.* Il n'eſt eſtimé que pour ſa beauté ; ſa chair eſt difficile à digérer, & veut être mortifiée pendant deux, trois & quatre jours : elle eſt aſſez agréable au goût : celle du paonneau eſt recherchée.

Un Auteur qui écrivoit vers le milieu du ſeizieme ſiecle, rapporte comme une choſe extraordinaire, qu'il avoit vu des troupeaux de paons en Normandie, proche de Lizieux, où on les engraiſſoit avec le marc des pommes & des poires dont on fait le cidre, pour les revendre aux Poulaillers, qui les portoient aux grandes villes, mais qu'il y avoit peu de paons dans les autres Provinces de France.

En effet, il eſt de l'économie de n'en avoir qu'autant que la fortune nous permet ce plaiſir ; car ces oiſeaux ſont goulus, d'un grand entretien, & font du dégât ſur les toîts & dans les jardins, ſur-tout quand on n'a pas quelque pâturage à leur donner. Nous ne ſommes plus du tems des Romains qui, au rapport de Varron, eſtimoient ſi fort le paon, tant pour la beauté que pour la chair, que chaque œuf s'en vendoit communément cinquante ſols, & chaque oiſeau vingt-cinq livres. Ils leur donnoient à chacun un boiſſeau d'orge par mois.

Les paons ſont aſſez difficiles à élever, juſqu'à ce qu'ils aient quitté leur mere ; mais alors ils ont bien ſoin d'eux-mêmes. Les trois premieres années les plumes du paon ſont toutes ſimples, & ſes belles couleurs ne commencent qu'à cet âge. Sa queue tombe tous les ans à la chûte des feuilles, & ne revient qu'au printems.

Les mâles vivent juſqu'à vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins : elles n'ont rien de la beauté des mâles. On donne cinq ou ſix femelles à chaque mâle.

On en compte de deux ſortes, les privés & les ſauvages. Les premiers ſont à préférer, comme plus domeſtiques & moins farouches. On ne leur bâtit un toît que pour empêcher qu'ils ne ſe perdent, ou qu'ils ne dégradent les couvertures ; car au reſte ils aiment tous à ſe percher à l'air, ſupportent également le froid & le chaud, cherchent les lieux aérés & élevés, & deviennent ſi familiers, que ſouvent ils mangent & ſe nourriſſent parmi la volaille.

On nourrit les paons de même que la volaille, & on ne diſtingue point l'heure ni le lieu, s'ils vont paître enſemble.

Le mâle eſt fort laſcif : il caſſe les œufs de la femelle qu'il a faillie, quand elle veut pondre ou couver, afin de jouir plus ſouvent d'elle ; & il pourſuit ſes propres petits comme les autres poulets, tant qu'ils n'ont point de crête.

Les paonnes ne pondent point avant trois ans : elles ſont fort ſujettes à pondre à différens endroits, & à égarer leurs œufs ſi on n'a ſoin de les ramaſſer. Leur ponte eſt de dix œufs, quelquefois de douze, & elles ne la commencent ordinairement qu'à la fin d'Avril ou au commencement de Mai. Dès qu'elles ont pondu leur premier œuf, elles ne

ceſſent point de pondre de deux jours l'un, juſqu'à ce qu'elles aient achevé. Ainſi on doit avoir ſoin pendant ce tems-là, d'épier où elles vont pondre : il eſt pourtant bon de les accoutumer à pondre dans l'endroit où elles ont coutume de jucher ; & il faut y mettre beaucoup de paille pour que les œufs ne ſe caſſent point, car la paonne ne pond guere accroupie : on trouve le plus ſouvent ſes œufs ſous le juchoir ; ils lui échappent même en dormant.

On connoît que les mâles ſont en chaleur, quand ils ſe mirent & qu'ils épanouiſſent leur queue ; & lorſqu'ils diffèrent à entrer en amour au-delà du tems qu'on préſume qu'ils y doivent être, on leur donne à manger des fèves rôties ſur la cendre, ou autre nourriture qui les échauffe.

Les poules communes couvent auſſi les œufs des paonnes fort heureuſement ; mais la paonne, ſi on l'abandonne à elle-même, après qu'elle a pondu, ſe cache pendant quelques jours, & ne ſe montre que quand la faim la preſſe. Elle ne manque point de venir à certaine heure prendre, une ou deux fois le jour, de la nourriture à l'endroit où l'on a coutume de lui en donner : c'eſt pourquoi il faut la veiller ; & auſſi-tôt qu'on l'y verra arriver, on lui donnera le tems de manger, juſqu'à ce qu'il lui prenne envie de s'en retourner, ce qu'elle fera comme en cachette : alors ceux qui la veilleront, la ſuivront de loin autant que leur vue pourra s'étendre. Quand elle vient ainſi prendre ſa nourriture, elle part ordinairement de ſon nid en volant & en faiſant un cri qui lui eſt particulier, comme le glouſſement l'eſt aux poules communes ; mais quand elle y retourne, c'eſt ſans voler & par des chemins détournés, qu'elle change tous les jours pour qu'on ne découvre point ſon nid.

Lorſque, par ce moyen, on a découvert l'endroit où elle couve, on a des pieux tout préparés, ou des claies, avec leſquels on environne ce lieu, & on y fait une clôture ſuffiſante pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille troubler dans ſon ouvrage.

La couvée de la paonne eſt ordinairement de cinq œufs ; & tandis qu'elle couve, on ne fait que la viſiter de l'œil & de fort loin ; autrement cela la rebuteroit ; & quelqu'attachée qu'elle pût être à ſon ouvrage, elle l'abandonneroit ſans retour : ainſi il faut avoir patience juſqu'à la fin.

Il faut un mois pour éclorre ſes petits. Dans l'endroit où elle a coutume de venir manger, jettez toujours de la nourriture à l'heure ordinaire, de peur qu'elle ne quitte ſes œufs à moitié couvés.

Cependant, ſi cela arrivoit, il ne faudroit pas s'en étonner, car la paonne recommenceroit auſſi-tôt à pondre, & couveroit une ſeconde fois ; mais cette ſeconde couvée ne vaut jamais la premiere, parce que l'hiver ſurvient trop tôt, & empêche que les paons tardifs ne deviennent ſi beaux & ſi gros que ceux qui ſont des premiers éclos. Quoique ces animaux ſoient ſauvages, cependant il eſt facile de leur faire prendre leur repas, leur coutume étant de ſortir de leur nid en volant, & de s'élever aſſez haut pour paſſer la haie, où on ne les tient enfermés que pour les garantir de tout ce qui leur peut nuire.

Pour éviter tout cet embarras, on donne les œufs de paonne à couver aux poules domeſtiques. Il faut qu'elles ſoient groſſes, afin de les pouvoir mieux embraſſer. Cinq œufs ſuffiſent, & on ne les met ſous ces poules que dix jours après que la paonne les a couvés. Plus ces œufs ſont frais, plus la fécondité en eſt ſûre. Il faut que celui qui a ſoin de ces couveuſes, retourne de tems en tems les œufs étrangers qu'elles couvent, afin qu'elles les échauffent également par-tout, ces poules ne pouvant les remuer d'elles-mêmes, comme elles font leurs propres œufs, parce que ceux de paonne ſont plus gros.

En donnant ainſi les œufs de paon à couver à une poule, la paonne n'ayant point à couver, pond juſqu'à trois fois par an dans les pays chauds, mais le nombre des œufs diminue à chaque ponte. Quand on met couver ſous une poule des œufs de ſon eſpece avec des œufs de paonne, il faut retirer ceux de poule au bout de dix jours, & y en remettre d'autres, qui éclorront avec ceux de paonne au bout des vingt jours de ſa couvée.

La paonne ne fait jamais éclorre tous ſes petits à-la-fois ; & l'impatience ou l'ambition lui fait quitter les œufs qui ne ſont pas éclos, pour produire les petits qui le ſont : c'eſt pourquoi, pendant qu'elle ſera dehors pour les promener, on ira lui enlever les œufs qui ne ſont pas encore éclos ; & pour en achever la couvée, on les portera adroitement ſous une poule ou ſous une dinde en humeur de couver.

Au cas qu'on n'ait ni l'un ni l'autre, on prendra ces œufs, on les posera doucement dans un panier rempli de plumes fines ; & après les avoir couverts de laine ou autre chose semblable, on mettra ce panier dans un four, qui sera encore modérément chaud ; & dans cet état les petits paons achevent d'éclorre : il faudra y veiller de tems en tems.

On ne les donnera à leur mere que quelques jours après leur naissance.

Jamais la paonne, après avoir couvé, ne retourne coucher dans son nid. Une haie, un buisson près du logis, sont les lieux ordinaires où elle prend son gîte pour la nuit : mais comme elle n'y est point à couvert des insultes, on épiera le soir où elle va gîter ; & l'ayant remarqué, on tâchera de prendre la mere avec les petits, pour les enfermer sous une mue ; ou bien on environnera l'endroit où elle gîte avec eux, de claies ou de quelqu'autre chose qui la puisse mettre hors de danger. On prendra ce soin pendant quatre ou cinq jours, que la paonne emploie à accoutumer ses petits à jucher sur les arbres. Pendant ces cinq jours, elle ne couche jamais deux fois en un même endroit : ainsi, à mesure qu'elle en change, on doit avoir soin de la suivre, pour la garantir elle & ses petits, des bêtes ennemies, même du paon, qui ne les aime pas & les blesseroit.

Ce qui est admirable dans les meres, c'est que les premiers jours, connoissant que leurs petits sont encore trop foibles pour monter, comme elles, sur les arbres, elles les prennent sur leur dos l'un après l'autre, & les y portent elles-mêmes ; & le matin venu, la mere sautant de ce gîte en bas, accoutume ses petits à en faire autant pour la suivre. C'est de cette maniere qu'à mesure que les paonneaux se fortifient, ils s'enhardissent à monter de branche en branche ; & que devenus enfin tout-à-fait forts, ils ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands.

Quand les paonneaux sont éclos, on peut être deux jours sans leur rien donner ; & pour premiere nourriture, on leur donne de la farine d'orge détrempée avec du vin, du froment ou de l'épautre trempé dans l'eau ; il y en a qui font bouillir le froment, & le leur donnent quand il est refroidi.

Dans leur premiere jeunesse, on leur donne du fromage blanc fraîchement fait, qu'on mêle avec des poireaux hachés : ils aiment beaucoup les sauterelles, mais il faut leur ôter les pieds : on les nourrit ainsi jusqu'à six mois.

Lorsqu'une poule a couvé des œufs de paonne, & que les petits en sont éclos, ils la suivent volontiers ; mais à mesure qu'ils se fortifient, c'est-à-dire, ordinairement au bout de trente jours, on les met dans une grande cage, ou sous une mue, on les porte dans un champ, & on attache auprès d'eux la poule par le pied, avec un cordon long d'environ une toise ou deux, afin qu'elle ne s'écarte point de ses petits. Une poule peut conduire une vingtaine de paonneaux : on peut ne lui en donner que quinze.

A mesure que les paons croissent, ils ont coutume de se battre : il faut y veiller, car les plus forts blesseroient ou pilleroient les plus foibles. Pour éviter cela, on les sépare ; mais il faut prendre garde de ne point mettre les paonneaux dans des endroits où d'autres poules conduiront des poulets, car souvent les meres quittent leurs petits, & adoptent les paonneaux.

Quand les paons sont plus grands, on leur donne de l'orge : pour les bien nourrir, il en faut à chacun un boisseau par mois, ou vingt livres : on leur donne en hiver des feves rôties sur les charbons ; rien ne les rend plus féconds. Le froment pur leur est bon ; ils l'aiment mieux que tout autre grain : ils mangent aussi des pepins de poires & de pommes, & c'est de quoi les Normands les nourrissent.

Les paons sont sujets à la pituite & aux crudités : on les traite dans leurs indispositions comme les poules. Le tems où ils courent plus de risque, c'est quand leur crête commence à pousser, comme les dents aux petits enfans.

J'ai déja dit que les paonnes pondent jusqu'à dix œufs, & n'en couvent que cinq : on mangera les cinq restans, ou on les fera couver par une dinde, qui en embrassera jusqu'à douze, ou par une poule commune, à qui on n'en donnera que cinq : ils réussiront également bien sous ces deux sortes de poules.

Nous avons en France peu de paons blancs : ils sont communs dans les pays froids, vers le Nord. On tient que pour les avoir de cette couleur, il n'y a qu'à les mettre dans un lieu où ils ne voient que du blanc pendant le tems qu'ils parient, qu'ils pondent, qu'ils couvent, & qu'ils font éclorre leurs petits, en leur étendant des linges blancs dessus, dessous, & de tous les côtés.

On faiſoit autrefois grand cas de la chair de paon ; mais elle eſt dure, fibreuſe, & d'un mauvais ſuc. Elle ſe garde très-long-tems, & eſt preſque incorruptible, parce qu'elle eſt froide & ſeche de ſa nature, ce qui eſt oppoſé aux deux principes de corruption, la chaleur & l'humidité ; & elle eſt fort compacte & ſerrée, enſorte que l'air ne peut ni la pénétrer par ſon humidité, ni en diviſer les parties par ſon élaſticité.

Comme les paons ne ſont eſtimés que pour leur beauté, & non pas pour la bonté de leur chair, au-lieu de les plumer pour les ſervir, comme on fait les autres oiſeaux, on les écorche proprement, enſorte que toutes les plumes reſtent à la peau ; on leur coupe les pieds, on leur enveloppe la tête avec un linge blanc ; en cet état, on les met à la broche, & pendant qu'ils cuiſent, on arroſe ſouvent ce linge d'eau fraîche, pour conſerver la tête dans ſon état naturel : après qu'ils ſont cuits, avant que de les ſervir, on les couvre de leur peau où les plumes tiennent, & on leur ajoute les pieds, afin que ſervis ſur table, ils paroiſſent vivans.

On ne ſert que les paonneaux : on ne mange guere qu'en pâté les paons au-deſſus d'un an.

Il y a un grand nombre d'oiſeaux naturellement ſauvages, comme perdrix, cailles, tourterelles, merles, grives ou tourdes, grues, &c. qu'on apprivoiſe, qu'on engraiſſe ou qu'on garde par goût. Il en ſera parlé dans la quatrieme Partie de cet Ouvrage, ayez-y recours. Quoiqu'il y ait moins de néceſſité & de profit évident, que de plaiſir & d'honneur à avoir la plupart de ces oiſeaux, cependant ils ſont toujours ou profit ou plaiſir, ſouvent l'un & l'autre ; & s'ils n'enrichiſſent pas, du moins ils ornent notre maiſon de campagne.

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DES BIENS DE CAMPAGNE.

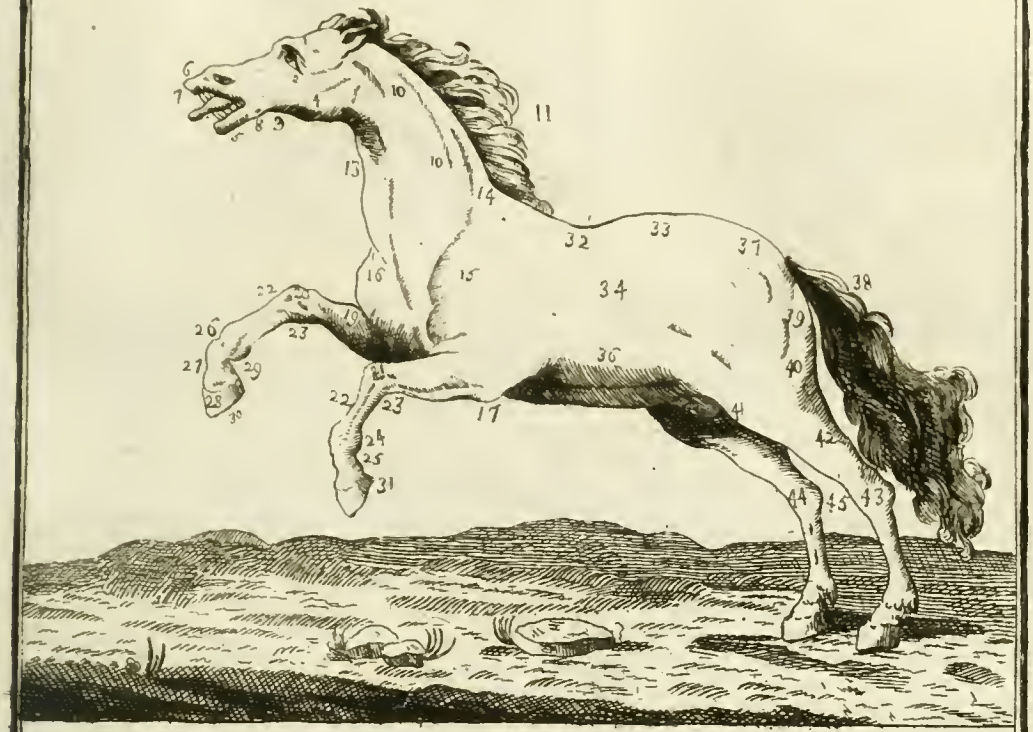
PREMIERE PARTIE.
L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE TROISIEME.
Des Chevaux & Bêtes de Somme.

CHAPITRE PREMIER.
Des Chevaux.

COMME il y a bien des choſes à dire ſur le cheval, qui eſt le plus néceſſaire, le plus lucratif, le plus noble, en un mot, le roi de tous les animaux domeſtiques, ce Chapitre ſera diviſé en trois Articles ; le premier apprendra à ſe connoître en chevaux ; le ſecond parlera de la nourriture & des ſoins qu'ils demandent ; & le troiſieme ſera pour leurs maladies & les remedes. Nous traiterons dans le Chapitre ſuivant de la multiplication des chevaux, en parlant du haras.

Parties du Cheval, necessaires a connoître.



l'Avant-Main,

- Le Front 1
- Les tampes 2
- les Salieres 3
- la ganache 4
- les levres 5
- les Nazeaux 6
- le Bout du nez 7
- le menton 8
- La Barbe 9
- l'encolure 10
- la Criniere 11
- le trupet 12
- le gosier 13
- le garot 14
- les epaules 15
- le poitril 16
- le Coude 17
- le bras 18
- la Chataigne 19
- l'ars 20
- le genouil 21
- le Canon 22
- le nerf 23
- le doulet 24
- le faron 25
- le paturon 26
- la Couronne 27
- le Sadot 28
- les Quartiers 29
- la pince 31
- le talon 32

l'Arriere-Main,

- la Croupe 37
- le tronçon de la Queue 38
- les fesses 30
- les hanches 40
- le grasset 41
- les Cuisses 42
- le Jarret 43
- la Chataigne 44
- la pointe du Jaret 45.

le Corps,

- les Reins 32
- les Rognons 33
- les Côtes 34
- le Ventre 35
- les flancs 36

Article I.

Pour ſe connoître en Chevaux.

On en juge, 1°. par la conformation de toutes leurs parties apparentes. 2°. Par la maniere dont ils ſont plantés, par leur allure, par leur appétit, par leurs yeux, par leur ganache, par les incommodités, les défauts & les ſignes qu'ils ont, par leur poil & enfin par leur âge.

Connoiſſance de la bonté d'un Cheval, par la conformation de ſes différentes parties.

Il faut d'abord les examiner toutes bien attentivement, & particuliérement les yeux, la bouche, l'encolure, les jambes & les épaules, ſi c'eſt un cheval de trait; ou les flancs & la croupe, ſi c'eſt un cheval de ſelle.

Comme bien des gens ne connoiſſent point les différentes parties du cheval, & encore moins les noms qui y ſont particuliers, voici ceux de ſes parties extérieures toutes de ſuite, avec l'explication des termes les moins familiers : il faut les entendre pour concevoir ce que nous avons à dire.

1°. La tête comprend les oreilles, le front, les yeux, les *Larmiers* (ce ſont les temples & les parties d'à côté des yeux ou un peu au-deſſus;) les *Salieres* (c'eſt le creux au-deſſus des ſourcils;) la *Ganache* (c'eſt la partie de la machoire qui touche le goſier ou l'encolure;) le nez, les naſeaux, la bouche, les dents, tant de lait que machelieres, pinces, dents mitoyennes & crochets, (nous expliquerons ces termes en parlant de l'âge des chevaux;) les *Barres* (parties extérieures de la bouche, qui ſont une eſpece de gencive ſans aucune dent;) & la *Barbe* (c'eſt la partie extérieure de la bouche, où eſt l'appui de la gourmette, & où elle ſe repoſe quand on tire la bride pour ramener le cheval en ſa belle poſture.)

2°. L'encoulure ou l'encolure, (c'eſt la partie du cou terminée ou bordée par le haut du crin & par le deſſous du goſier;) le *Garrot*, (c'eſt la partie qui commence où finit le crin & aſſemble les deux épaules par le haut;) les épaules, le poitrail, les reins, les côtés, le ventre, les flancs, les hanches & la croupe.

3°. Le train de devant, où ſont compris l'épaule, le *Bras*, (qui prend depuis le bas de l'épaule juſqu'au genou;) le *Genou*, (qui eſt la jointure qui aſſemble le bras & le canon;) le coude, l'arc, (veine à laquelle on ſeigne fort ſouvent le cheval;) le *Canon*, (c'eſt l'eſpace de la jambe, qui eſt entre le genou & la ſeconde jointe près du pied;) le *Boulet*, (c'eſt cette ſeconde jointe près du pied;) le *Paturon*, (qui eſt la partie du bas de la jambe, qui eſt entre le boulet & la couronne;) la *Couronne*, (où commence le pied, & qui eſt immédiatement au-deſſus du ſabot;) *Sabot*, (c'eſt toute la corne du pied,) & elle renferme le petit-pied, la fourchette & la ſole, qui eſt une eſpece de ſemelle de corne au-deſſous du pied; la pince, les quartiers & le talon ſont le devant, les côtés & le derriere du pied du cheval.

4°. Son train de derriere comprend la croupe & les os des hanches, le graſſet, autrement dit le gros muſcle, les cuiſſes, le jarret, le pli du jarret, l'*Eparvin*, c'eſt-à-dire, le dedans du jarret, à l'endroit où la jambe ſe joint, & où vient la maladie qu'on appelle auſſi éparvin; le *Jardon*, qui eſt un autre endroit, qui porte de même le nom de la maladie qui a coutume d'y venir, le boulet, &c. comme aux jambes de devant; les teſticules, le fourreau.

Après avoir ainſi nommé & expliqué les parties apparentes du cheval, il s'agit maintenant de juger par elles s'il eſt bon ou non.

Les Curieux, ſur-tout les Allemands, font une comparaiſon anatomique du cheval avec quelques parties de la femme & de différens animaux; & cette comparaiſon fait la deſcription d'un cheval parfait. On dit donc qu'un cheval, pour être bon, doit avoir trois parties de la femme, la poitrine large, la croupe remplie, & les crins longs; trois du lion, le maintien, la hardieſſe & la fureur; trois du bœuf, l'œil, la narine & la join-

ture ; trois du mouton, le nez, la douceur & la patience ; trois du mulet, la force, la conſtance au travail & le pied ; trois du cerf, la tête, la jambe & le poil court ; trois du loup, la gorge, le cou & l'ouie ; trois du renard, l'oreille, la queue & le trot ; trois du ſerpent, la mémoire, la vue, le contournement ; & trois du lievre ou du chat, la courſe, le pas & la ſoupleſſe.

Venons à quelque choſe de plus pratiquable & de plus sûr : pour cela il eſt néceſſaire de parcourir & d'examiner le cheval en détail, afin d'en bien juger.

1°. Il faut qu'un bon cheval de trait, (j'entends par-là tous chevaux de charrette & de labour, même tous chevaux communs, tels qu'on les emploie en campagne à la ſelle, & quelquefois au carroſſe) ; il faut donc qu'un bon cheval commun ait la tête groſſe d'oſſemens, & déchargée de chair, car les têtes les plus charnues ſont les plus ſujettes aux maux d'yeux ; les *oreilles* petites, étroites & hardies : ce qui ſe reconnoît lorſqu'en le faiſant marcher ou galoper, il les tient en avant ſans les remuer, du moins de haut en bas ; & les *naſeaux* bien fendus & bien ouverts, pour mieux reſpirer.

Le cheval fin doit avoir de plus la tête menue & étroite, & les oreilles minces & placées au plus haut de la tête.

Les chevaux qui ont le *front* enfoncé environ depuis les yeux juſqu'en bas, où porte la muſerole de la bride, ſont ordinairement bons pour le travail ; à la différence de ceux de monture, qui doivent avoir le front égal, médiocrement large & étroit du devant.

La plupart des Connoiſſeurs tiennent que c'eſt un défaut, quand le cheval qui n'eſt ni blanc ni gris, n'a point une étoile au front.

2°. Un bon cheval doit avoir les *yeux* clairs, vifs & pleins de feu, médiocrement gris & à fleur de tête, la prunelle grande, les ſalieres élevées, & jamais creuſes ou enfoncées ; car ce ſeroit une marque qu'il eſt vieux ou engendré d'un vieil étalon ; & s'il regarde effrontément, c'eſt encore un bon ſigne. Il ne faut pourtant pas rejetter abſolument un cheval commun, parce qu'il aura les yeux gros ou enfoncés, ou les ſourcils élevés, ce qui eſt une marque de malignité ; car ces ſortes de chevaux travaillent ordinairement beaucoup.

3°. Il eſt eſſentiel à un cheval, pour être bon, d'avoir la *bouche* médiocrement fendue, le palais décharné, les levres menues, & les barres tranchantes & décharnées. La bouche fraîche & pleine d'écume eſt une marque que le cheval eſt d'un bon tempérament, qu'il eſt moins ſujet à s'échauffer qu'un autre, & qu'il mange plus vîte & de meilleur appétit ; au-lieu que les chevaux qui ont la bouche ſeche, ſont plus dégoûtés & ſont preſque une demi-heure avant que de manger, quand ils ſont arrivés à l'écurie. Ce n'eſt pas que la bouche ſoit la choſe à laquelle il faille le plus regarder pour un cheval de trait ; car ſouvent, quoiqu'il l'ait dure, il n'en tire que mieux : mais un cheval fin doit l'avoir bonne, fraîche & écumante, l'appui égal, ferme & léger, & l'arrêt aiſé & ferme.

4°. Quant à l'*encolure*, un cheval de charroi n'en vaut pas moins pour l'avoir un peu épaiſſe & charnue, & ſouvent il rend plus de profit quand il l'a peu haute, ou même penchante. Au-contraire, un cheval de ſelle ou de manege doit avoir l'encolure déchargée de chair, & élevée de façon, qu'en ſortant du garrot elle monte droit en haut, & aille en diminuant, & un peu en courbant juſqu'à la tête, faiſant à-peu-près le cou de cigne : elle doit être longue, relevée & *tranchante*, c'eſt-à-dire, très-décharnée près de la criniere, ſans être ni trop molle ni trop tournée. Outre la grace que l'encolure donne à un cheval, elle marque qu'il eſt léger ou peſant, ſelon qu'elle eſt bien ou mal faite. A l'égard des jumens, c'eſt une bonne marque d'avoir l'encolure un peu épaiſſe & charnue, parce qu'elles l'ont preſque toujours trop aſhlée.

5°. Le *poitrail* doit être large & ouvert, même dans un cheval de trait ; il n'en eſt pas plus lourd ; & en tire mieux.

Ses *épaules* doivent être groſſes pour qu'il tire plus facilement, & que le harnois le bleſſe moins : ce n'eſt pas un grand mal d'être un peu peſant, il n'en eſt que plus attaché à la terre : au-lieu qu'un cheval de ſelle doit avoir les épaules médiocres, plattes, décharnées, & fort mouvantes ; ſans quoi il n'auroit ni grace ni ſoupleſſe, ſeroit déſagréable & lourd, ſe laſſeroit bien vîte, & broncheroit ſouvent.

C'eſt un défaut d'avoir les *reins* bas ; tout bon cheval doit les avoir *doubles*, c'eſt-à-dire, un peu élevés aux deux côtés de l'épine du dos ; & les *côtes* doivent être amples & rondes, pour que le cheval ait plus de boyaux, & un meilleur flanc.

Les

Les chevaux de monture doivent avoir peu de *ventre* ; ceux de harnois peuvent l'avoir grand, pourvu qu'il ne ſoit point avallé, & qu'il ne faſſe point le ventre de vache.

Il faut qu'un bon cheval ait les *flancs* pleins & moins larges qu'il eſt poſſible, pour n'être point ſujet à s'efflanquer dans le travail. Un cheval manque de flanc lorſqu'il a les côtes trop ſerrées, ou que la derniere côte eſt fort éloignée de l'os de la hanche. Quand il n'a point de flanc, & peu de chair ſur les côtes, il ne peut avoir de corps qu'avec beaucoup de peine. D'un autre côté, il eſt diſgracieux de voir trop de flanc à un cheval de monture : cela lui fait un ventre de vache, qui vient quelquefois de ce que le cheval a trop mangé de foin, & peu d'avoine. Tout cheval qui a le flanc trop avallé, eſt défectueux & ſujet à être pouſſif. Si le cheval eſt vieux, & s'il fait la corde en reſpirant, c'eſt la marque d'un flanc altéré, ou du moins cela marque un cheval échauffé, qui a été malade, ou qui le ſera bientôt. On connoît auſſi aux flancs d'un cheval, s'il eſt pouſſif ou courbatu, comme nous le dirons en parlant de ces maladies. Il y a des chevaux qui ſont gros d'haleine, & qui ſouflent en travaillant, ce qui eſt déſagréable ; ce n'eſt pourtant pas tout-à-fait une altération dans les flancs, mais c'eſt un défaut qui diminue de leur prix : il faut donc les éprouver en les faiſant marcher, & en attelant les chevaux de carroſſe avant de les acheter.

On eſtime un cheval qui a la *croupe* large & ronde, qui n'eſt ni avallée ni coupée ; autrement, c'eſt une difformité que les Connoiſſeurs ne ſouffrent qu'à peine. On appelle la croupe *avallée & coupée*, quand elle eſt ronde juſqu'au haut de la queue, & que le long de cette queue on voit un canal qui la ſépare en deux.

6°. Les *Jambes* ſont les parties le plus à examiner dans un cheval. Celles de devant doivent être plutôt plates & larges que rondes, parce que les jambes rondes ſont bientôt ruinées, de même que celles qui ont le nerf menu ; & les chevaux qui ont de telles jambes, ſont ſujets à broncher. Les jambes doivent être auſſi médiocrement ouvertes, afin que le cheval ne s'entrecoupe point ; & comme elles fatiguent beaucoup, il faut choiſir ceux qui les ont nerveuſes, & qui n'ont point les paturons trop longs, car ils ſont preſque toujours foibles. Tous chevaux *ſerrés du derriere*, c'eſt-à-dire, dont les cuiſſes ſont ſeches & peu charnues, travaillent peu, parce qu'ils ont le train de derriere foible ; c'eſt pourquoi on doit avoir ſoin d'obſerver que les cuiſſes ſoient longues & charnues, & que tout le muſcle qui paroît en-dehors de la cuiſſe, ſoit auſſi charnu, gros & bien épais ; autrement c'eſt un défaut. Les jambes de derriere doivent tomber à plomb quand le cheval eſt arrêté ; ſinon il y a de la foibleſſe dans les reins ou dans les jarrets : il ne faut pourtant pas s'arrêter ſi fort aux jambes de derriere qu'à celles de devant, qui fatiguent bien plus & qui manquent auſſi plus vîte.

Marques d'un bon ou d'un mauvais Cheval, par la maniere dont il ſe plante, par ſon allure, ſon appétit, ſes yeux, ſa ganache, & par les incommodités, les défauts & les ſignes qu'il a.

Pour n'être point trompé en achat de chevaux, ſur-tout pour ceux de ſelle, outre les remarques ci-deſſus, il faut encore en connoître la poſture & l'allure.

1°. On remarquera d'abord s'il eſt bien planté ſur ſes jambes, quand il eſt arrêté. Il doit naturellement être plus large en haut qu'en bas par le devant ; quant au derriere, il ne faut pas que les jambes ſoient ſerrées, mais elles doivent tomber à plomb du jarret au boulet. Si elles avancent ſous le ventre, c'eſt un défaut & une très-mauvaiſe poſture. A l'égard de celles qui ſont reculées en arriere, elles plantent aſſez bien le cheval. C'eſt auſſi une mauvaiſe ſituation, quand le boulet paroît comme déboîté en dehors & en dedans, ou quand le cheval ne poſe les pieds que ſur les pinces. Un cheval eſt encore mal ſur ſes membres, quand il a les jambes également écartées en bas comme en haut, les genoux ſerrés, les pieds tournés en dedans ou en dehors. La pince de derriere doit être poſée droit en avant, & non en dehors ni en dedans. On appelle un cheval *crochu*, quand il a les jarrets ſerrés ; & *braſſicourt*, celui qui a naturellement les jambes courbées en arc : ce qui eſt différent du cheval *arqué*, qui les a courbées par la force du travail. Un cheval eſt *brillant*, lorſqu'il a l'apparence belle, l'encolure relevée, un beau mouvement, & qu'il mâche ſon mors de bonne grace.

2°. On le fait marcher, pour voir s'il n'eſt point boiteux ; on le fait aller au pas,

pour conſidérer s'il marche bien, & ſi ſes jambes font l'action qu'elles doivent faire : par exemple, ſi elles ne ſe croiſent pas en marchant ; cette allure eſt dangereuſe pour le cheval & l'homme qui le monte, parce que le cheval eſt ſujet à ſe heurter & à tomber.

Un cheval, pour bien marcher, doit avoir le hauſſer & le lever de la jambe bon, le ſoutien & l'appui de même. Il faut auſſi prendre garde s'il va le pas légérement, promptement & commodément.

Ceux qui levent le plus haut la jambe, & qui la ſoutiennent plus long-tems en l'air, ne ſont pas ceux qui vont mieux le pas, ni qui cheminent le plus. Un cheval va commodément quand il eſt *uni*, c'eſt-à-dire, quand le train de devant & celui de derriere ne font qu'un même mouvement en marchant : il marche ſûrement lorſqu'il leve la jambe médiocrement haut, & qu'il la plie aſſez pour ne point être ſujet à broncher ; & enfin on remarque que le pas d'un cheval eſt léger, quand il ne peſe point à la main.

Au ſurplus, voyez ce que nous dirons ci-après à l'article des allures du cheval, & des tromperies des Marchands de chevaux.

3°. Les chevaux ſont ſujets à avoir des défauts aux pieds, c'eſt pourquoi il faut les examiner de près en les achetant.

La châtaigne eſt de ce nombre ; c'eſt une eſpece d'excroiſſance de corne dure, ſeche & ſans poil, qui reſſemble à une châtaigne : plus elle eſt petite, moins elle eſt à conſidérer. Il vient auſſi des ergots aux boulets, tant de devant que de derriere. Bien des chevaux ſont encore ſujets aux peignes : nous expliquerons ce que c'eſt dans l'Article des maladies. On peut paſſer légérement ſur ces trois défauts, quand il s'agit d'un cheval commun ; mais il ne les faut point paſſer dans un cheval de prix.

On examinera de plus près s'il n'a point de *forme*, c'eſt-à-dire, s'il n'a point de tumeur ſur le paturon : car il eſt à craindre qu'il n'en demeure eſtropié.

Il doit avoir le pied bon, ce qu'on connoît quand le ſabot eſt rond, ſur-tout vers le talon ; les pieds longs ne ſont point eſtimés : la corne doit être douce, liante, haute, unie & brune, ſans aucun cercle, ſi cela ſe peut, parce que les cercles marquent un pied altéré ; ils font boiter le cheval lorſqu'ils environnent le pied, & qu'ils ſont plus hauts que le reſte de la corne. Ce défaut frappe aſſez, car il paroît comme ſi on avoit mis exprès un cercle de corne pour lier le pied.

Il faut ſe méfier des *pieds gras*. On appelle ainſi ceux dont le ſabot eſt plus gros qu'à l'ordinaire, & qu'un cheval de la taille dont il eſt né, ne doit l'avoir.

L'*avallure* aux pieds eſt encore à examiner. On connoît ce défaut à la corne nouvelle, qui eſt raboteuſe & difforme, plus groſſe & plus molle que le reſte du pied : ce qui arrive lorſque le cheval a fait quartier neuf.

Lorſqu'en achetant un cheval on a fait un attentif examen de tous ces défauts, on leve le pied du cheval, pour voir s'il a le talon haut, large, ouvert & ample, & ſi la fourchette eſt large à proportion du pied, ce qui eſt une bonne marque ; au-lieu que c'eſt un défaut lorſqu'elle eſt trop petite & trop ſeche. La plupart des chevaux qui ont le talon bas, ont la fourchette graſſe, & ils ne peuvent marcher ſans qu'elle touche à terre, ce qui les fait ſouvent boiter. La *Fourchette* eſt une corne tendre & molle, qui eſt placée dans le creux du pied, & qui ſe partage en deux branches vers le talon, en forme de fourche.

Le pied du Cheval doit avoir la ſole ferme ; & pour être bon, il faut qu'il ſoit creux & éloigné du fer. Les *pieds foibles*, c'eſt-à-dire, ceux qui n'ont pas de talon ni d'épaiſſeur, ſont dangereux ; ils s'échauffent ſur le derriere, ce qui les rend douloureux & les fait boiter.

Il eſt encore bon d'examiner le pied de derriere du cheval, pour voir ſi l'ongle ne s'y fend point depuis le poil juſqu'au fer, au milieu du ſabot & de la pince : ce défaut arrive rarement, mais il eſt fort incommode, & fait boiter le cheval. Les mulets y ſont plus ſujets que les chevaux.

C'eſt encore un grand défaut pour un cheval, que d'avoir les pieds trop gros, trop grands ou trop petits ; les premiers ſont toujours peſans, fort ſujets à ſe déferrer, & rendent peu de ſervice. Les pieds ſujets aux crapaudines, ſont encore à rejetter, ainſi que les pieds fourbus, qui ſont ſerrés vers le milieu du ſabot au-deſſous de la pince.

La *Corne* noire bien unie & liſſée, marque un bon tempérament & une allure ſûre, à moins que le cheval ne la néglige quand on le laiſſe ſe fier trop ſur la bonté de ſon ſabot.

La corne blanche, cerclée & raboteuſe, dénote le contraire. Celle qui eſt rayée de noir & de blanc, tient le milieu entre la noire & la blanche.

Il eſt bon, quand on achete un cheval, de lui lever la queue, pour voir ſi elle eſt ferme; c'eſt une marque qu'il eſt vigoureux. Les cuiſſes d'un cheval doivent être raiſonnablement éloignées l'une de l'autre; c'eſt un défaut de les avoir trop ſerrées: ſi ces parties ſont maigres & décharnées lorſqu'un cheval eſt gras, c'eſt auſſi un défaut qui eſt très-déſagréable.

On jette enſuite la vue ſur les *Jarrets*: s'il les porte en dehors, c'eſt une marque de foibleſſe. Si le pli eſt enflé, cela ne vaut rien, parce qu'il y a quelquefois une crevaſſe, dont la ſuite eſt périlleuſe lorſqu'on n'y apporte point de remede. S'il eſt atteint des *Capelets* ou des *Viſigons*, c'eſt un défaut conſidérable. La *Courbe* l'eſt encore plus, parce qu'elle rend ſouvent le cheval boiteux.

La *Variſſe* eſt une infirmité qui rend le jarret difforme, comme ſont les *Eparvins*, qui ſont ſi douloureux & ſi dangereux, qu'ils font perdre le boyau au cheval. Le *Jardon* eſt encore plus à craindre que l'éparvin.

Les gros chevaux de tirage ſont ſujets aux *Arrêtes*, qui leur viennent le long du nerf des jambes, lorſqu'ils les ont chargées de chair, de poil & de mauvaiſes humeurs: ce ſont des calus qui viennent ſur-tout aux jambes de derriere, plus bas que le jarret. On les appelle encore *queues-de-rat*; mais ce défaut n'empêche pas qu'on ne les achete: il doit ſeulement faire diminuer leur prix de beaucoup.

Les jambes de derriere des chevaux ſont encore ſujettes aux *Poireaux*; il leur en naît auſſi au boulet & au paturon; ils ſont aiſés à remarquer, de même que les *Fils* qui croiſſent à côté de la fourchette, & quelquefois ſous la ſole: tous ces maux ſont dangereux; c'eſt pourquoi il ne faut point acheter les chevaux qui en ſont atteints.

Il leur vient quelquefois des *Mules traverſieres* aux jambes; mais ce n'eſt pas une affaire, pourvu qu'elles ne ſoient pas gorgées ni enflées.

Les jambes de derriere ſont auſſi ſujettes aux *Mauvaiſes-eaux*: ce mal n'eſt rien dans ſon commencement; mais ſi on le néglige, il en vient d'autres plus conſidérables.

On ne doit point acheter de chevaux qui ont les jambes gorgées, à moins que le prix n'en ſoit modique; mais on peut acheter ſans riſque un cheval qui auroit des eaux dans le paturon, pourvu que le jarret fût ſec & le pli de même.

Comme les maux de jambes ruinent les chevaux en peu de tems, il faut choiſir ceux qui y ſont le moins ſujets; & pour cela on doit les prendre, ſur-tout pour le harnois, avec peu de poil & les jambes ſeches.

On examine encore ſi les *Boulets* ne ſont point enflés ou couronnés, s'il n'y a point de *Mollettes*, ſi le cheval étant arrêté, porte ſon boulet de côté, & ſe déboite comme s'il avoit une entorſe, ou s'il le porte en avant ou bas, ce qui rend la jambe difforme. Il faut encore remarquer ſi la mollette tient du nerf; c'eſt un défaut conſidérable dans un cheval.

Les queues dégarnies de poil, ou *queues-de-rat*, ne ſont pas eſtimées, & elles diminuent beaucoup le prix du cheval. Celles qui ſont placées trop bas, ſont ſouvent des marques de foibleſſe de reins; & celles qui le ſont trop haut, rendent la croupe pointue. Pour qu'une queue ſoit belle, il faut qu'elle tombe en rond au ſortir de la croupe, & non d'à plomb. Cela s'appelle *porter la queue en trompe.*

On doit lever les pieds de derriere des chevaux qu'on achete, pour voir s'ils ne ſont pas *Rampins*: on appelle ainſi ceux qui ne marchent que ſur la pince des pieds de derriere, ſans appuyer le talon; c'eſt pour cette raiſon qu'ils ont le fer uſé ſous la pince. Il faut avoir les mêmes attentions aux jambes de devant pour les maux qui les regardent.

On connoît au pas ou au trot, & rarement au galop, ſi un cheval boite.

On dit en terme de manege, qu'un cheval a le *Pié-comble*, lorſqu'il a la ſole arrondie par-deſſous, enſorte qu'elle eſt plus haute que la corne.

On ne doit point faire cas d'un cheval rétif; il ne vaut rien pour monter ni pour tirer: cependant un cheval qui craint le fouet, & auquel la moindre apparence du coup fait peur, eſt à eſtimer; ce qui ſe remarque pour peu qu'en ſerrant les cuiſſes quand on eſt deſſus, il s'alarme & tremble ſans s'emporter.

4°. On doit encore prendre garde ſi les chevaux qu'on veut acheter, mangent bien; car il y en a peu de grands mangeurs qui ne ſoient bons travailleurs. Pour l'éprouver,

on leur donne une meſure d'avoine : s'ils la mangent tout de ſuite ſans interruption, & ſans lever la tête de deſſus la mangeoire ; ou s'ils la levent, que ce ſoit pour mâcher l'avoine ſans en laiſſer tomber ; & qu'ils continuent ſans ceſſe juſqu'à ce qu'il n'y en ait plus, c'eſt une bonne marque : ſi au-contraire ils levent la tête en mangeant, s'ils le font à différentes repriſes, & s'ils répandent beaucoup de leur grain, c'eſt une mauvaiſe marque. Il faut voir encore s'ils mangent leur foin auſſi-bien que leur avoine ; car il eſt aſſez ordinaire de voir des chevaux bien manger l'avoine, & n'avoir point de goût pour le foin. On doit auſſi prendre garde s'ils ſe mettent bien vîte à manger ; car il s'en trouve qui ſont quelquefois une demi-heure à l'écurie avant que de commencer : ceux qui ont la bouche ſeche, ſont ſujets à ce défaut ; c'eſt pourquoi on eſtime fort les bouches fraîches & écumantes.

Si un cheval a peu de flanc, on ne doit l'acheter qu'à condition de le tenir une nuit dans l'écurie, pour éprouver s'il mange bien ſon foin, & on lui en donne environ quinze livres peſant ; s'il n'en reſte point le lendemain, c'eſt une bonne marque.

On doit auſſi obſerver s'il boit bien ; car les chevaux étroits de flanc, quoiqu'ils mangent bien l'avoine en voyage, mangent peu de foin, & ne boivent pas.

Le *Tic* eſt une mauvaiſe habitude que les chevaux contractent, & qui eſt aſſez ordinaire : on doit y prendre garde. Voyez ce qui ſera dit ci-après en parlant des différentes maladies des chevaux.

5°. Les *yeux* du cheval ne peuvent pas être examinés avec trop d'attention, ni trop de fois : pour cela il faut toujours le faire paſſer d'un endroit obſcur en un lieu clair, & d'abord qu'il a la tête hors de l'écurie, lui conſidérer les yeux de travers, & jamais vis-à-vis ; ſur-tout ne les examiner jamais au ſoleil, car c'eſt le moyen d'y être bientôt trompé ; & même on doit obſerver de toujours mettre ſa main ſur l'œil pour en rabattre le grand jour.

Les marques d'un bon œil, c'eſt d'avoir la vitre très-claire & tranſparente, & le regard vif & aſſuré ; au-lieu que lorſqu'on y découvre quelque tache, quelqu'obſcurité, quelque blancheur, ou de certains cercles qui l'environnent, on doit en juger mal.

Il paroît quelquefois dans l'œil une certaine rougeur dont on doit ſe méfier, parce que c'eſt ſigne que le cheval eſt trop échauffé, ou qu'il eſt lunatique ; la couleur feuille-morte par le bas, & celle qui eſt trouble par le haut, marquent la même choſe.

Il faut prendre garde auſſi s'il n'y a pas ſur la prunelle une petite tache blanche qu'on appelle *Dragon* ; c'eſt un inconvénient qui rend ordinairement le cheval borgne, ſi l'on n'y remédie avant que le mal ſoit formé.

Un cheval n'a point bonne vue, lorſque toute la prunelle paroît d'un verdâtre tranſparent, ainſi que lorſqu'il a un œil trouble & fort brun, plus petit que l'autre ; l'un eſt perdu ſans reſſource, & l'autre eſt en grand danger.

La différence des poils aide auſſi à juger la vue bonne ou mauvaiſe ; les gris-fales, les gris-étourneaux, ceux de fleur de pêcher & les rouhans, ſont plus ſujets que les autres à perdre la vue : on doit ſe méfier encore de ceux qui ont un œil pleurant, à moins que les Marchands ne garantiſſent la vue.

Il ne faut point rejetter ceux qui l'ont trouble, quand cette incommodité ne vient que de la gourme, ou du mal de dents que les chevaux ont lorſque les dents commencent à leur pouſſer ; car à meſure que ces maladies ſe paſſent, les yeux s'éclairciſſent.

On doit ſe méfier des petits yeux enfoncés ou noirs, à moins qu'ils ne ſoient extrêmement tranſparens ; car ils courent plus de riſque que les autres.

Les connoiſſeurs diſent que les yeux clairs, vifs, luiſans, étincelans, & dans une action continuelle, marquent un bon tempérament, de quelque couleur que ſoit la bête, jaune, noire ou rouge, & que ces chevaux ſont toujours de bonne volonté & dociles ; qu'au-contraire, ceux qui ont les yeux enfoncés, vilains & lugubres, ſont pareſſeux, mous au travail & rétifs : ils ſont pour l'ordinaire engendrés de vieux étalons. Les yeux troubles & de travers marquent un cheval malicieux. Les *Verons*, c'eſt-à-dire, ceux qui ont ou la prunelle environnée d'un cercle blanc, ou les yeux de façons différentes, paſſent auſſi pour être quinteux.

6°. Après avoir conſidéré les yeux du cheval, il faut encore lui manier la ganache, pour ſentir ſi elle eſt aſſez ouverte, & vuidée depuis le haut juſqu'au menton ; car s'il y a quelque glande qui ne ſoit point arrêtée, c'eſt ſigne que le cheval n'a pas encore jetté ſa gourme,

ou qu'il l'a jettée imparfaitement s'il eſt déja vieux. Dans le premier cas, la glande ne doit point faire peur, car il faut toujours qu'un poulain jette ſa gourme tôt ou tard: dans l'autre cas, il faut regarder de plus près; mais ſi cette glande eſt attachée, il ne faut pas ſonger à acheter le cheval, parce que c'eſt toujours un ſigne de morve.

7°. Pour qu'on puiſſe encore juger plus aiſément d'un cheval, la nature y fait naître certaines marques qu'il eſt bon de connoître, afin de ne s'y point tromper. Il y a les *Epis*, les *Balzanes*, les *Travats*, les *Etoiles* ou *Pelottes*.

On appelle *Epi* ou *Mollette*, un petit toupet de poil friſé, entrelaſſé ou hériſſé, qui imite l'épi de bled: il vient ordinairement au front, & c'eſt un retour de poil, qui eſt comme le centre d'où les autres poils commencent.

On tire un bon préſage des épis, lorſqu'ils naiſſent en des endroits où le cheval ne peut les voir; & quand il y en a pluſieurs ſur un cheval, il n'en eſt que plus eſtimé. Au-contraire, on les tient de mauvais augure, lorſqu'ils ſont dans des endroits où le cheval peut les voir en pliant le cou.

Ceux qui naiſſent aux parties ſupérieures des chevaux, ſont auſſi de mauvaiſes marques, de même que ceux qui ſont mêlés de couleurs différentes, comme blanc & alzan, ou bay & auber. Les chevaux qui ont de ces épis, ſont capricieux & mous au travail.

Les épis ſur les paturons & ſur les jointures ſont plus eſtimés lorſqu'ils ſont petits, que quand ils s'étendent beaucoup. On fait auſſi plus de cas de ceux qui paroiſſent aux jarrets de derriere, que lorſqu'ils viennent à ceux de devant: il faut encore que les marques des derniers ſoient plus grandes que celles des épis de derriere.

Les *Balzanes* ſont les marques blanches que les chevaux noirs, bays & autres couleurs brunes ont aux pieds, ordinairement depuis le boulet juſqu'au ſabot.

Les balzanes marquent de bonnes ou de mauvaiſes qualités, ſuivant les pieds où elles ſe trouvent, ou ſuivant qu'elles montent plus ou moins haut.

En général, les balzanes baſſes & herminées ſont excellentes: au-contraire, celles qui ſont trop hautes, ſont mauvaiſes; & alors les hermines qu'elles ont, ne ſervent qu'à les rendre pires.

Les balzanes aux pieds de derriere ſont bonnes: celles du ſeul pied du montoir valent encore mieux: celles des trois pieds ſont les meilleures; & l'Eſpagnol dit: *Cheval de trois, Cheval de Rois.*

Le *Travat* ſe dit d'un cheval qui a deux *Balzanes* du même côté; & *Tranſtravat* ou *Traveſtas*, c'eſt quand les balzanes ſont aux deux pieds qui ſe regardent en croix de ſaint André. Les travats & les tranſtravats ſont peu ſûrs, & ſujets aux chûtes.

Le cheval qui a des balzanes aux deux pieds & à la main du côté montoir, eſt eſtimé bon cheval. Quelques-uns veulent qu'il n'eſt pas parfaitement balzan, à moins qu'il n'ait l'étoile au front. C'eſt une mauvaiſe marque pour un cheval, que les balzanes des deux mains, quoiqu'il ait un des pieds blancs; au-lieu qu'on tire un bon préſage d'un cheval, lorſqu'il a la pelotte au front, & le pied du montoir de derriere blanc.

Les chevaux qui ſont alzans-bruns, & qui ont des balzanes aux pieds, ne ſont point bons chevaux: pour être eſtimés, ils doivent avoir quelques poils blancs à la tête, ou l'avoir mouchetée, avec l'étoile au front. Plus les balzanes ſont mouchetées de noir, meilleures elles ſont: on fait encore cas des balzanes herminées.

Noms & qualités des poils des Chevaux, par ordre alphabétique.

La couleur du poil des chevaux ſert encore, ſelon certaines perſonnes, à juger de ce qu'ils valent; mais, à dire le vrai, leurs bontés ne conſiſtent que dans leur vigueur & leurs autres qualités intérieures, & non pas dans la couleur de leur poil, qui n'eſt qu'un badinage de la nature. Voici la liſte des poils les plus ordinaires.

Alzan, eſt un cheval dont le poil eſt rouſsâtre, & le crin de la même couleur, ou bien blanc ou noir. Il y a différens *alzans*, ſelon que la couleur eſt plus ou moins claire. L'alzan ordinaire n'eſt ni brun ni clair, & c'eſt celui qu'on appelle *alzan* tout court: les chevaux de ce poil ſont fort eſtimés, & le proverbe eſpagnol dit que l'alzan eſt plutôt mort que laſſé. Quand il a les extrémités lavées, c'eſt une marque de foibleſſe.

Alzan-bay, tirant ſur le roux, eſt comme le rouſſeau aux hommes: les chevaux de

ce poil ſont bons, ſur-tout lorſqu'ils ont la queue, le crin & les jambes noirs : ils ſont fort ſujets à être bilieux, & ont par conſéquent beaucoup de feu.

Alzan-poil-de-Vache, avec les crins de la même couleur, eſt moins bilieux que l'alzan-bay : il a des marques blanches qui viennent du flegme qui le domine ; ce qui tempere de beaucoup ſon ardeur, & le rend bon.

Alzan-clair, a les crins blancs, & n'eſt pas bon, à cauſe du trop de flegme qui le rend mou.

Alzan-brûlé, eſt fort beau ; les extrêmités & les crins du cheval alzan-brûlé ſont toujours noirs : c'eſt le poil le plus eſtimé d'entre les alzans.

Alzan-obſcur, eſt mélancolique & docile.

Auber, approche de la fleur de pêcher : c'eſt un poil blanc, ſemé par-tout le corps d'alzan ou de bay : il eſt aſſez agréable à voir, mais peu eſtimé dans les maneges : le cheval auber eſt ſujet à perdre la vue.

Bay, couleur fort ordinaire, que le peuple appelle rouge, & qui approche de la châtaigne, plus ou moins claire ou obſcure ; car il y en a de diverſes ſortes, qui ſont toutes eſtimées. Les chevaux bays ont ordinairement le crin noir.

Bay-clair, eſt le moins bon, à cauſe du flegme qui le domine.

Bay-doré ou *Bay-doux*, a le fond du poil d'un jaune vif ; il eſt meilleur que le précédent, à cauſe qu'il y a plus de bile qui anime ce cheval.

Bay-brun, preſque noir, dénote que ce cheval eſt bilieux, & qu'il a du feu : il marque ordinairement au bout du nez & au flanc.

Bay-miroité ou *à miroir*, eſt un bay-clair qui a quelques marques d'un bay plus obſcur.

Blanc, cheval pareſſeux.

Etourneau, approche du gris-brun, ou du noir, à la réſerve de certains poils blancs qui ſont fréquens, & qui l'empêchent d'être tout-à-fait noir ; il reſſemble à l'étourneau : les chevaux de ce poil ſont aſſez bons.

Fleur-de-pêcher, voyez *Auber* : c'eſt le même.

Gris-tiſonné ou *charbonné*, eſt un poil marqueté de noir çà & là, à grandes marques : les chevaux de ce poil ſont ordinairement fort agiles & diſpos.

Gris-pommelé, a ſur le corps des marques plus ou moins griſes : ce poil eſt très-commun, & il ne vaut pas le tiſonné.

Gris-argenté, eſt un gris vif & beau : les chevaux ſous ce poil ne ſont pas trop vifs, à cauſe du flegme & de la pituite dont ils ſont dominés.

Gris-tourdille, eſt un gris-pommelé.

Gris-ſale, eſt un gris mêlé preſque tout de noir ; il eſt meilleur que le gris-pommelé.

Gris-brun, cheval aſſez bon.

Gris-rouge, meilleur que tous les autres, à cauſe que la bile y eſt mêlée de flegme.

Iſabelle, a le poil d'un jaune clair ; il eſt bon cheval.

Iſabelle-doré, a le poil d'un jaune plus vif.

Louvet, eſt de couleur de poil de loup ; il eſt clair à de certains chevaux, & brun à d'autres : ces derniers ſont les meilleurs, ils approchent des iſabelles. Il y en a qui ont une raie noire ſur le dos.

Mille-fleur, voyez *Auber* : c'eſt le même.

Noir fort vif, autrement dit *noir-maure* ou *noir-jais*, eſt le plus beau.

Noir mal teint ou *noir-ſale*, n'eſt point tant eſtimé pour la beauté, ni pour la bonté que le noir-maure.

Pie, on appelle *Pie*, tout cheval qui a des marques de poil blanc ſur un autre poil : il y en a de différentes ſortes.

Pie-noirs, ſont les plus ordinaires, & ce ſont les vrais pies : bons chevaux.

Pie-bays, meilleurs.

Pie-alzans, encore très-bons. Toutes ces trois différentes *Pies* ont du blanc juſqu'au-deſſus du jarret, & ſont tous d'excellens chevaux : remarquez pourtant que ceux qui ont le moins de blanc, ſont les plus recherchés par les connoiſſeurs, pour la beauté & la bonté.

Porcelaine, a le corps blanc, mêlé de taches bizarres : les chevaux ſous ce poil ſont rares & aſſez bons, mais fantaſques.

Rouhan, eſt un cheval qui a le poil mêlé de rouge & de blanc.

Rouhan-vineux, tire ſur la couleur de vin.

Rouhan caveſſé de maure, a la tête & les extrêmités noires, & le reſte du corps rouhan : il eſt excellent.

Rubican, eſt noir-bay, ou alzan, avec du poil blanc ſemé çà & là, ſur-tout aux flancs : il eſt fort vif.

Soupe de lait, couleur du potage au lait bien ſucré, c'eſt-à-dire, mêlé de roux & de blanc, eſt une couleur rare, qui eſt eſtimée auſſi dans les pigeons.

Souris, eſt de la couleur de l'animal qui porte ce nom : les uns ont la raie noire ſur le dos ; d'autres aux jambes & ſur les jarrets :

les chevaux de ce poil, qui ont les extrémités noires, ſont très-recherchés.

Tigres, ce ſont les chevaux tiſonnés, excepté que les taches des chevaux-tigres ſont moins larges, & qu'ils ne ſont point ſi bons que les tiſonnés.

Truité, a le corps & la tête mouchetés de roux ou d'alzan.

Zaïn, ſe dit des chevaux qui ont le poil obſcur, ſans blanc ni gris : ils ſont vigoureux & difficiles à dompter.

Des différentes eſpeces de Chevaux dont on ſe ſert en France.

Le pays fait encore beaucoup en matiere d'achat de chevaux.

Les chevaux *Anglois* ſont d'aſſez belle taille, quoique courtauds : on les eſtime fort pour la courſe & pour la chaſſe ; mais ils ſont ordinairement farouches & ombrageux. Les *Guilledins* ſont des chevaux d'*Angleterre* hongres, fort légers & fort vîtes.

Les chevaux d'*Irlande* ſont auſſi très-bons : on les appelle *Aubins*, parce qu'ils vont l'amble ; ce qui eſt rare dans les chevaux Anglois.

Ceux de *Flandre*, autrement dits *Flandrins*, ſont de belle taille, & font aſſez bien leur montre ; mais les bons ſont rares : c'eſt pourquoi les Marchands tâchent de les faire paſſer pour chevaux Normands. On ne peut guere diſtinguer les flandrins qu'à leurs pieds qui ſont gros & larges.

Les *Rouſſins* qui nous viennent d'*Hollande* & d'*Allemagne*, ſont aſſez beaux de taille : ils vont à toutes ſortes d'airs, & plient naturellement les bras en ſautant, ce qui leur eſt particulier. Ils vieilliſſent bientôt. La Hollande fournit beaucoup de chevaux de carroſſes, & la Suiſſe ceux des troupes.

Les chevaux de *Friſe* ſont doux, hardis, aſſurés, vigoureux, ſe nourriſſent de toutes choſes, endurent le froid & le chaud, & ſont aſſez propres à toutes ſortes d'exercices, pourvu qu'on ne le faſſe pas courir long-tems.

Le cheval de *Danemarck* eſt aſſez bon ; il eſt ordinairement léger, mais peu diſciplinable ; il y en a beaucoup de ſauteurs, mais il eſt difficile d'en trouver de bien taillés.

Les chevaux communs d'*Allemagne* reſſemblent à ceux de Flandre ; ils ſont aſſez robuſtes, mais maſſifs : c'eſt pourquoi on ne s'en ſert que pour l'attelage ou pour l'armée.

Les *Suédois* ſont richement taillés & grands courſiers.

Il en vient de très-bons de *Pologne*. Les *Hongrois* ſont grands travailleurs & grands voyageurs ; ils ſupportent aiſément la faim & le froid ; ils ont la tête quarrée & grande, la taille longue, le ventre plat, les os grands, & tout le corps fait en angle : ils ſont fort maigres & fort laids.

Les chevaux de *Naples* ont la taille grande, l'encolure fiere & bien tournée, mais un peu groſſe & la tête auſſi ; ils ſont robuſtes, très-vifs, grands courſiers, vont à toutes ſortes d'airs, & ſont bons pour la guerre & pour le manege ; mais il s'en trouve beaucoup de très-malins.

Ceux d'*Eſpagne* ſont beaux & très-légers ; mais ils paſſent pour être de très-peu de durée. Les *Genets* d'Eſpagne ont la marche grave & hardie, le trot relevé, le galop fort bon, & la carriere très-vîte ; mais la plupart ſont difficiles à dreſſer. Les meilleurs chevaux d'Eſpagne ſont ceux d'*Andalouſie*. Ceux de *Cordoue* ſont plus grands, & il y en a bien davantage : on s'en ſert beaucoup pour la guerre. Tous les chevaux d'Eſpagne en général ſont nobles, ſages, vîtes & excellens pour le haras & pour le manege : ils ne ſont pas ſi menus ni ſi fins que le Barbe, ni ſi gros que le Napolitain, mais entre les deux.

Les *Barbes*, c'eſt-à-dire, ceux qui viennent de Barbarie, ont la taille menue & les jambes décharnées ; mais ils ſont très-forts, très-vîtes, fort courageux, & ſervent juſqu'à ce qu'ils meurent. On en fait d'excellens étalons, qui produiſent des chevaux de chaſſe. Un poulin engendré d'une Barbe, s'appelle un échappé de Barbe.

Les *Turcs* ſont hauts & de taille inégale ; ils ſont très-beaux, vîtes & de bonne haleine, vivent long-tems, & ſont vigoureux & ſains ; mais ordinairement ils n'ont point de bouche, & ne levent que très-peu les jambes : la plupart ſont blancs. On en éleve beaucoup dans la Caramanie, au pied du mont Tauris, qui ſont parfaitement beaux & bien faits ; ils paſſent pour les meilleurs de toute l'Aſie.

Ceux de *Médie*, Province de Perſe, ſont pourtant encore meilleurs ; ils ſont grands, hardis, très-vigoureux, fort vîtes, & travaillent beaucoup ; mais ils ſont très-rares en France.

Ceux d'*Arabie*, même les cavales pleines, ſont très-vîtes à la courſe, & de grande fatigue : on les nourrit de lait de chameau ; ils ſont plus petits, & n'ont pas la taille ſi noble que ceux d'*Arménie*, & ils ſont plus larges de jambes, d'une encolure moins fiere, & moins fougueux. Les chevaux *Moreſques* ſont de corpulence médiocre, grands travailleurs & grands coureurs ; mais il leur manque un peu de fierté.

Les chevaux de *Bourgogne*, ſur-tout les *Comtois*, ſont excellens pour le harnois & le tirage ; mais ils n'ont rien de fin : ils ſont même ſujets à devenir aveugles.

Les *Breſſans* ont meilleure grace ſous l'homme, parce qu'ils ont l'encolure plus belle & la tête plus décharnée ; mais ils ne ſont pas ſi eſtimés pour le tirage.

Nous appellons en France *Bidets*, les chevaux de petite taille ; & *doubles-Bidets*, ceux qui ſont de taille médiocre, au-deſſus de celle de bidet.

Les meilleurs bidets viennent en France : il y en a d'admirables.

On appelle *Rouſſins*, les chevaux épais & entiers, comme ceux qui viennent d'Allemagne & d'Hollande : ils ſont très-bons pour faire voyage & pour ſervir en guerre.

De l'âge des Chevaux, & de leurs dents.

Il eſt eſſentiel de connoître l'âge des chevaux, ſinon on y eſt ſouvent trompé.

On le connoît ordinairement aux dents : pour cela on prend l'une des branches de la bride avec la main gauche, on la hauſſe, & de la main droite on ouvre la bouche du cheval. Les *dents de lait* ſont les premieres qui leur viennent peu de tems après qu'ils ſont nés : ces dents ſont blanches & fort aiſées à diſtinguer des autres. Les ſecondes dents ſe nomment *Crochets ;* & les troiſiemes leur croiſſent à la place des dents de lait. De toutes ces dents, ce ſont les coins qui nous font connoître l'âge d'un cheval : les coins naiſſent près des crochets & aux deux côtés des dents de devant.

Il y en a qui conſiderent les dents de devant ; mais il n'y faut avoir égard que lorſque le cheval eſt avancé en âge. Ordinairement un cheval, avant deux ans & demi, a encore douze dents de lait au-devant de la bouche, ſix deſſus, ſix deſſous, ſans compter les dents mâchelieres : peu de tems après deux ans & demi, il en tombe quatre, deux de deſſus, & autant de deſſous. Il y a des chevaux auxquels cette chûte n'arrive qu'à trois ans.

A la place de ces quatre dents de lait tombées, il en vient quatre autres appellées *Pinces* : ce ſont les dents du milieu & celles avec leſquelles le cheval broute l'herbe. Ces dents, qui croiſſent à la place des dents de lait, ſont bien plus grandes, plus fortes & plus larges : c'eſt ce qu'il eſt bon de remarquer.

Un cheval, qui n'a mis que deux dents deſſus & autant deſſous, & qui ſont les pinces, n'a que trois ans tout-au-plus.

A trois ans & demi, rarement à quatre, il tombe encore au cheval quatre autres dents de lait, deux deſſus & deux deſſous, à côté des pinces ; & à la place de ces quatre dents nouvellement tombées, il en revient quatre autres auſſi groſſes, auſſi larges & auſſi fortes à-peu-près que les pinces : on les appelle *dents mitoyennes*. Et lorſqu'un cheval a jetté quatre dents deſſus & autant deſſous, à la place de celles qui ſont tombées, il eſt certain qu'il a trois ans & demi, & bien ſouvent quatre. A quatre ans & demi un cheval met bas quatre dents de lait aux quatre coins.

Il eſt bon de ſavoir que les dents des coins viennent à la mâchoire d'en-haut, avant que de percer à celle d'en-bas, & que les crochets pouſſent & ſont hors de la gencive de deſſous avant ceux de deſſus. Les chevaux ſont ſouvent très-malades quand les crochets de deſſus leur percent, au-lieu qu'à ceux de deſſous ils ne s'en trouvent point incommodés.

On voit des chevaux auxquels les dents de lait ſont tombées, & qui n'ont point encore mis leurs dents d'en-haut, quoique les coins leur aient percé.

Il nous reſte maintenant à parler des *Crochets*, appellés autrement *Crocs*, qui diffèrent des autres dents, en ce que ceux-ci ne ſont point précédés de dents de lait : ces crocs viennent aux chevaux environ à trois ans & demi. Auſſi-tôt que les dents mitoyennes & les pinces ſont déchauſſées ou excedent la gencive, elles pouſſent entiérement en quinze jours ; au-lieu que les coins ſont plus de tems, n'ont de hauteur qu'environ l'épaiſſeur d'un écu, & ſont tranchans. Il peut arriver que les coins percent preſqu'en même

tems

tems que les crochets, quelquefois auparavant, & preſque toujours après.

Les chevaux qui vivent d'avoine ou qui mangent de la paille, dès qu'ils ont deux ans & demi, paroiſſent à la dent plus âgés qu'ils ne le ſont, parce que cette nourriture les uſe, & que la marque s'efface.

Un cheval à cinq ans n'a plus de dents de lait, & ſes coins commencent à pouſſer.

Lorſque les coins pouſſent, il ſemble que la dent ne faſſe que border la gencive; après quoi on la voit s'avancer peu-à-peu, & à cinq ans accomplis elle eſt tout-à-fait hors de la gencive. Ce qui diſtingue cette dent des autres qui l'accompagnent, c'eſt qu'elle eſt comme tranchante, & qu'elle eſt encore au-dedans toute pleine de chair; mais à meſure que la dent croît, la chair qui étoit dedans ſe retire, & il reſte à la place un creux qui occupe tout le dedans de la dent, qui n'eſt point encore plate par le haut, comme elle l'eſt un an ou environ après que le coin a pouſſé.

Ainſi, pour avoir une idée raccourcie & diſtincte de ce qu'on vient de dire, on ſaura qu'un cheval qui a pouſſé les coins, a la gencive ſeulement bordée par dehors, & le dedans rempli de chair juſqu'à cinq ans que cette chair diſparoît. Depuis cinq ans juſqu'à cinq ans & demi, la dent du coin reſte toute creuſe en dedans; & depuis cinq ans & demi juſqu'à ſix, ce vuide qui paroiſſoit à la dent, s'emplit; la dent pouſſe, & eſt toute égale par le haut, dedans comme dehors, & plate, n'y reſtant qu'un creux au milieu, ſemblable au germe d'une feve ſeche; & c'eſt pour lors que le cheval entre dans la ſixieme année.

Depuis que le cheval a atteint cet âge, on n'a plus égard qu'aux coins, aux dents mitoyennes & aux crochets, pour connoître ſi un cheval marque: on n'a rien à conſulter aux autres, puiſque la marque en eſt uſée.

On appelle un cheval qui marque, celui dont les coins ſont creux & noirs dans le milieu. A ſix ans accomplis, un cheval a les coins hors de la gencive comme environ un travers du petit doigt, le creux noir, bien diminué, & le crochet autant long qu'il le peut être. A ſept ans, la dent eſt encore plus longue d'un doigt, & le creux preſque uſé; & enfin à huit ans le cheval a *raſé*, c'eſt-à-dire, que la dent n'a plus de creux noir, & paroît toute unie; & pour lors cette dent excede la gencive de l'épaiſſeur du doigt du milieu. Tous ceux qui ſont verſés dans la connoiſſance des chevaux, conviennent qu'ordinairement ils ont raſé à huit ans, quoiqu'il y en ait qui ne raſent qu'à neuf.

Venons à l'application de ces marques. Il faut d'abord ſavoir qu'à l'égard d'un cheval qui ne marque plus, ou qui a raſé, comme on dit, on n'en peut juger de l'âge qu'à la longueur des dents, ou aux crochets: ſi celui de deſſus eſt vis-à-vis celui de deſſous, il faut y toucher avec le doigt; & s'il eſt tout uſé & de niveau au palais, c'eſt une marque que le cheval a du moins dix ans, quelquefois un peu moins, mais cela eſt rare.

Une autre remarque qu'on fait au crochet de deſſous, eſt que les jeunes chevaux l'ont toujours pointu ou aigu, d'une grandeur médiocre, tranchant des deux côtés & ſans rouille; au-lieu qu'en vieilliſſant, ce crochet s'alonge, s'émouſſe, s'arrondit & devient craſſeux; & aux vieux chevaux il paroît fort gros & rond, tout uſé, & de couleur jaune.

Un crochet canelé en dedans, & creux en quelque façon, marque qu'un cheval n'a que ſix ans; ce tems paſſé, il s'arrondit par le dedans: c'eſt pourquoi il eſt bon de s'attacher à connoître les crochets, comme une des marques la plus aſſurée pour connoître l'âge des chevaux; & cette marque, avec la dent du coin, en donne une connoiſſance certaine.

On connoît auſſi qu'un cheval eſt vieux, lorſqu'en lui levant la levre de deſſus, on lui voit les dents fort longues; & ſi elles ſont uſées dans le milieu, c'eſt encore un ſigne qu'il a le tic, qui eſt un grand défaut dans un cheval: on les remarque encore mieux lorſqu'on s'apperçoit que les dents qu'il appuye contre la mangeoire pour tiquer, ſont uſées & longues des deux côtés.

Il y a encore d'autres indices pour connoître la vieilleſſe d'un cheval. Par exemple, de regarder au nœud de la queue, au pli de la levre de deſſous, ou à d'autres différentes marques; mais comme elles ſont très-incertaines & fort variantes, on ne conſeille pas de s'y arrêter.

Les fins connoiſſeurs s'attachent aux jambes pour connoître l'âge d'un cheval: ſi elles ſont bonnes & bien faites, s'il a le flanc trouſſé & non avallé, s'il eſt frais, ſans alté-

ration, & s'il n'a point les pieds ruinés, s'il mange bien & marche de même, ils jugent qu'il eſt jeune.

Les chevaux qui ne marquent plus, ont les ſalieres extrêmement creuſes, ce qui marque leur vieilleſſe; quoiqu'il faille obſerver néanmoins que les chevaux engendrés de vieux étalons, les ont de même dès l'âge de quatre ou cinq ans, & les yeux ridés & enfoncés.

On connoît encore qu'un cheval eſt vieux, lorſque l'os de la ganache du côté d'en-haut, & au-deſſus de la barbe, eſt tranchant, ce qui ſe remarque en paſſant la main deſſus; au-lieu que ſi cet os eſt rond, c'eſt ſigne de jeuneſſe.

Ou bien l'on tire la peau ſur la ganache avec deux doigts, ou ſur l'épaule: ſi elle reſte long-tems ſans reprendre ſon premier état, il eſt sûr que le cheval n'eſt pas jeune.

Une autre marque certaine de vieilleſſe, eſt lorſque le cheval *fille*; c'eſt-à-dire, qu'à l'endroit du ſourcil il y vient la largeur d'un liard, plus ou moins, de poil blanc mêlé avec le naturel. Il eſt bon de remarquer qu'un cheval ne fille jamais avant qu'il ait quatorze ans. Les Maquignons tâchent de cacher ce défaut en peignant les ſourcils, ou en les arrachant, aimant mieux que ces parties paroiſſent pelées que fillées.

Le palais d'un cheval dénote encore ſa vieilleſſe, lorſqu'il eſt décharné, & qu'il commence à ſe ſécher par le milieu. Les chevaux gris blanchiſſent à meſure qu'ils vieilliſſent; ils blanchiſſent même par tout le corps.

Il y a encore les chevaux contremarqués, dont il faut ſe méfier dans l'achat qu'on en fait: on les connoît à voir le creux de la dent, qui eſt noirci avec de l'encre double; d'autres brûlent avec un fer rouge un grain de ſeigle dans le creux de la dent, qui la noircit très-bien. Il y a pluſieurs autres moyens dont on ſe ſert pour contremarquer les chevaux; mais on a beau faire, ces marques trompeuſes n'imitent jamais aſſez bien le naturel: on en connoît toujours la fauſſeté pour peu qu'on ait d'expérience. Si l'on trouve pluſieurs indices de vieilleſſe dans un cheval, & qu'on y voie quelques-unes de ces marques équivoques & ſuſpectes de fauſſeté, il ne faut point douter qu'il ne ſoit contremarqué. Il y en a qui, pour tromper les acheteurs, raccourciſſent les dents d'un vieux cheval; mais il eſt facile de le connoître, parce qu'on ne ſauroit ſi bien les limer, au cas qu'on puiſſe le faire, qu'il n'y reſte toujours quelques traits de la lime, outre que les crochets ne ſont pas faits comme à l'ordinaire.

Il y a des chevaux qui, dès qu'ils ont une fois marqué, marquent à toutes dents, quelquefois même à tout âge; on appelle ces chevaux *Bégus*: cela vient de ce qu'ils ont les dents plus dures que les autres. Les cavales ſont plus ſujettes à être béguës que les chevaux: ceux ou celles qui ſont bégus, marquent donc à toutes les dents, aux coins, à la dent d'auprès, même aux pinces; & il reſte aux dents de devant un petit creux, & la marque noire qu'on appelle *Germe de feve*.

Pour ne s'y point tromper, on remarque s'ils ont la dent courte & les crochets petits, pointus & tranchans; pour lors on les juge jeunes: ce n'eſt pas qu'il n'y ait, comme nous l'avons dit, des chevaux qui marquent toute leur vie, & qui ne marquent point à toutes les dents; mais on connoît leur âge à la longueur des dents & aux crochets.

Des allures du Cheval, & des tromperies des Marchands de Chevaux.

J'ai déja parlé des allures & des poſtures du cheval, de pluſieurs de ſes défauts, & des bons ou mauvais ſignes qu'il peut avoir: j'ajoute ici pluſieurs autres choſes qu'il eſt bon de ſavoir pour s'y mieux connoître, & n'être point trompé.

On augure bien d'un cheval qui bat la terre du pied; & c'eſt la marque d'un tempérament bon & gai, quand tous les membres lui tremblent lorſqu'il hennit ou renifle.

On ne doit point prendre ceux qui ſont ſujets à mordre ou à tirer du derriere, car c'eſt une marque de foibleſſe; c'eſt auſſi un mauvais ſigne quand ils remuent continuellement la queue du haut en bas; c'eſt une marque de ſurdité quand ils jettent toujours l'oreille en arriere; & ils ont de la difficulté à reſpirer quand ils ont l'extrêmité du nez pendante. Au reſte, qu'ils aient bon pied, bon œil & bonne bouche, qu'ils ſoient prompts à l'arrêt & à obéir, ſenſibles à l'éperon, point ombrageux; &, s'il ſe peut, aiſés à étriller, à ferrer, à monter, à harnacher, & léger à la marche, c'eſt le prin-

cipal. Ils ne font point de fatigue, ni pour les voyages, ni pour le trait, quand ils ont le train de derriere foible : ce qui ſe connoît quand en commençant à galoper ils ſerrent la croupe, comme s'ils vouloient ramaſſer leurs forces, & qu'ils ſe relâchent auſſi-tôt ; au-lieu que quand le train de derriere eſt ferme, ils reſtent toujours au même état.

Il faut auſſi prendre garde ſi le cheval qui eſt deſtiné à la ſelle, marche commodément, & pour cela on remarque s'il eſt *uni*, c'eſt-à-dire, ſi en marchant, le train de devant & celui de derriere ne font qu'un même mouvement : s'il ſe berce en trottant, c'eſt un ſigne qu'il n'a pas de grands reins, & il eſt bon qu'il ne fatigue & n'ébranle point ſon homme.

A quelqu'uſage qu'on mette un cheval, il faut qu'il ſoit vigoureux. Une marque qu'il a l'éperon fin & de la vigueur, c'eſt quand il ſe trémouſſe aux approches de l'éperon ; & qu'étant retenu en main, ſans pouvoir bouger de la place, pendant qu'on le pique des deux, il tâche de partir de la main en battant du pied, & mâchant ſon mors ſans tendre le nez.

Comme les Marchands de chevaux ſont habiles & hardis à cacher les défauts de ceux qu'ils vendent, il eſt bon de connoître le plus qu'on peut de leurs tours d'adreſſe, non point pour tromper, mais pour s'empêcher de l'être, & pour pouvoir quelquefois corriger un défaut corrigible.

Auſſi-tôt que le Maquignon a acheté un cheval, il tâche d'apprendre le mieux qu'il peut du vendeur, quels ſont les vices & les imperfections de ſon cheval, pour employer enſuite tout ſon ſavoir à les corriger ou les cacher. Par exemple :

Si le cheval qu'il achete eſt mélancolique & ſans vigueur, il ne manquera pas au matin, à midi & au ſoir, de le bien frotter, juſqu'à ce qu'il le rende ſenſible au point d'être toujours en action au moindre mouvement du fouet du maître : avec cela, cet animal aura toujours quelques coups toutes les fois qu'on l'étrillera ou qu'on le découvrira ; & même pendant qu'il ſera en vente, le maître en entretenant ſon chaland, ne laiſſera pas que de le battre & de le tourmenter, ſi bien qu'à ſa voix ſeule il ne ceſſera point de ſauter. Quand on le mene au marché, pendant que le valet le monte, le maître lui donne cinq ou ſix bons coups de houſſine, le valet lui enfonce les éperons dans le ventre ; & ſi le pauvre cheval venoit à jouer un peu de la queue, ce qui ſeroit une marque de foibleſſe, le maître lui décharge ſur le champ un grand coup de bâton ſur la croupe, pour qu'il ne la remue plus. Si ceci ne ſuffit pas pour rendre le cheval très-ſenſible à le faire aller vigoureuſement tant qu'il aura une étincelle de vie, le Maquignon, avec les deux premiers doigts de la main, lui relevera la peau le long du ventre, & le percera d'outre en outre en deux ou trois endroits avec une alêne ; enſuite il frottera ces piquures avec du verre pilé finement, en mettra dedans autant qu'il pourra, & rajuſtera proprement le poil par-deſſus, ayant ſoin, pour guérir ces piquures en moins de douze heures, de les frotter le ſoir d'un léniment fait avec de la térébentine & du jaïet en poudre.

Si le cheval eſt courbatu ou foulé, le Maquignon le monte & l'échauffe un quart-d'heure avant que de l'expoſer en vente, le bat & le tient toujours en haleine ; car tant qu'il aura chaud & qu'il marchera ſur terre molle, il ſera difficile de découvrir l'imperfection de ſon pied. S'il a la corne ridée ou raboteuſe, comme ſont la plupart des pieds foulés, ou s'il a quelque ſurot, douleur, ou autre mal viſible aux jointures baſſes, on le montera dans la boue, pour lui ſalir les jambes & cacher ces défauts : de même pour en abattre les enflures, on le menera à l'eau, où on lui lavera les mollets des jambes avec de l'eau froide.

S'il boite, on ôte le fer du côté qu'il boite, ou bien le Maquignon lui coupe un peu de la peau du talon, pour avoir lieu de vous jurer que le boitement ne vient que du manque de fer, ou de quelque légere atteinte au talon.

De même, ſi le cheval eſt ſujet à la morve, il arrêtera cette maladie pendant douze bonnes heures, en lui ſoufflant dans les narines une bonne quantité de poudre ſternutatoire, & en les frottant enſuite avec deux longues plumes trempées dans du jus d'ail, ou dans de l'huile de laurier ; après, ayant fait nettoyer les narines avec de l'eau tiede, il y jettera une mixtion d'ail bien battu & de moutarde, qu'il y retiendra en bouchant bien les narines avec ſes mains, pour que le cheval éternue enſuite autant qu'il voudra.

Quand un cheval eſt ſi vieux, qu'il n'eſt plus bon à rien, le Maquignon lui brûle le bout des dents, afin que le cautere actuel que le feu y fera, empêche qu'on n'y reconnoiſſe l'âge ; ou bien, s'il a perdu ſes dents de marque, il lui maniera les levres à tous momens,

& les percera d'une alêne, pour le rendre si sensible, qu'il ne se laisse pas regarder les dents.

Il y a encore beaucoup d'autres tromperies ordinaires aux Maquignons, comme de vendre un cheval lunatique, de lui teindre le poil, de faire des fausses queues ou des marques blanches au front; si le cheval a les oreilles longues, ils les lui coupent, pour les rendre petites, & de la forme qu'on a dit qu'elles doivent être; s'il est de longue taille, on lui ajuste une selle qui lui cache ce défaut; s'il est mal en selle, on lui met une selle haute de siege; & quand il a la corne mauvaise, on y met différentes drogues, ou on le ferre de maniere que le mal est caché; s'il est dur à l'éperon, on le tourmente à force de coups & de menaces, & on lui frotte souvent le flanc de sel & de vinaigre; s'il a la bouche dure & seche, on lui donne un mors rude, frotté de quelque drogue pour le faire écumer: pour qu'on ne s'apperçoive point qu'il appuye sur son mors, & qu'il paroisse léger à la main, on lui met dans les levres une petite chaînette qui est attachée à la bride & à la gourmette si adroitement, qu'à peine l'apperçoit-on. Enfin, les Maquignons font prendre à leur chevaux certaines habitudes qu'ils appellent *Montres*, où ces animaux font merveilles; mais hors de-là, ce n'est plus rien qui vaille.

Pour vous garantir de toutes ces tromperies, quand le Marchand aura fait monter son cheval, observez s'il s'épouvante, saute, recule, s'impatiente & tient à peine un pas réglé. Remarquez aussi s'il a l'œil triste, pesant, ferme ou immobile; s'il court de mauvaise grace, sans lever le cou, sans témoigner de gaieté; s'il a la tête lourde & pesante sous la main du cavalier; & enfin, s'il n'est inquiet que devant le monde & non en arriere; ce sont-là tous signes de pesanteur: c'est pourquoi, quand vous appercevrez quelques-uns de ces signes, faites descendre celui qui monte le cheval; & sous prétexte de le considérer de plus près, & d'examiner s'il a la peau lâche, attirez-la un peu à vous en lui passant la main sur la croupe & sur les côtes: s'il ne le souffre pas volontiers, c'est une marque qu'il a été bien battu; & quand vous leverez ainsi la peau à l'endroit de l'éperon, s'il tourne la tête pour mordre, ou s'il retire sa peau, remue la queue & branle la tête, c'est une preuve qu'on lui a frotté les côtes de verre ou autre chose, pour le rendre sensible & vigoureux en apparence. Si vous n'êtes pas content de cela, le plus sûr est de le monter vous-même, ou de le faire monter par une personne de confiance, le prendre si on peut au sortir de l'écurie, lui donner quatre doigts de bride plus qu'il ne lui en faut, le laisser aller à son gré, tête baissée, s'il veut, pendant un quart-d'heure. S'il y a du monde, & qu'il paroisse trop vif, menez-le à l'écart; s'il s'y modere de lui-même, c'est une marque que son feu n'est qu'artificiel & forcé: mais quand sa vivacité seroit naturelle & toujours égale, ce n'est ni une marque sûre de bonté, ni le seul signe auquel il faille s'attacher; car plus un cheval a de feu, moins il est propre pour les voyages: il faut pour cet usage un cheval modéré, qui ne soit ni lent ni violent.

Pendant le tems qu'on tient ainsi le cheval sous soi, le laissant aller à son gré, il est aisé de découvrir bientôt ses défauts: s'il est sujet à broncher, il bronchera en un quart-d'heure plus d'une fois, jusqu'à donner peut-être du nez en terre; s'il est boiteux, on le verra à son pas ou à son trot, mais jamais au galop; s'il pese à la main, il portera fortement sur la bride; & s'il est paresseux, il ralentira sa marche petit-à-petit, & s'arrêtera: alors réveillez-le vivement pour connoître ce qu'il est; car la paresse est aussi mauvaise dans les chevaux de trait, que dans ceux de carrosse & de selle, parce que toutes sortes de chevaux doivent avoir, autant qu'on le peut, de belles allures.

Le *Pas*, qui est la premiere allure du cheval, se fait quand il leve en même tems les jambes diamétralement opposées, c'est-à-dire, la droite d'un train avec la gauche de l'autre; & comme le pas est la marche la plus ordinaire, tout cheval doit l'avoir bon, c'est-à-dire, vîte, léger, doux, grand & élevé, quoique le pas soit la marche la moins vîte & la moins élevée.

Le *Trot*, c'est-à-dire, la marche qui est entre le pas & le galop, est l'allure naturelle du cheval: ils s'y mettent tous aisément pour peu qu'on les presse. Tous les chevaux de Messagers & de Chasse-marées vont le trot; & on connoît la bonté d'un cheval à le faire trotter.

Le *Galop*, qui est l'allure d'un cheval qui court en faisant un saut en avant, & levant presqu'en même tems les deux jambes de devant, & ensuite celles de derriere, doit être étendu & uni, ensorte que le cheval galope toujours sur le bon pied sans se désunir; c'est-à-dire, qu'il continue à galoper sur le même pied qu'il a entamé la galopade;

qu'il plie bien le bras ; qu'il aille de cadence, c'eſt-à-dire, qu'il y ait de la juſteſſe & de l'égalité dans tous ſes mouvemens, & qu'il n'ait point les allures *froides* : ce qui ſe dit du cheval qui ne leve pas aſſez le genou & qui raſe le tapis, comme font les chevaux anglois. Le cheval doit encore avoir toutes les allures fermes, ſans *s'entretailler*, c'eſt-à-dire, que les jambes de chaque train ne ſe coupent point & ne croiſent point l'une ſur l'autre ; & qu'il ne *bégaye* point, c'eſt-à-dire, ſans battre à la main, ſans lever le nez, ſans branler la tête & ſans ſecouer la bride.

Un cheval qui va l'*Amble* (qui eſt quand les jambes du même côté ſe meuvent enſemble, & les deux autres après), doit 1°. aller rondement & uniment, c'eſt-à-dire, que le derriere ſuive ſi bien le devant, que le cavalier ſoit ſans mouvement. 2°. Aller également ; car quand la cadence n'eſt pas toujours la même, l'allure eſt déſagréable & fatigante. 3°. Que le cheval ne ſecoue point la croupe, car il ſe fatigue bien vîte, & qu'il ait aſſez de mouvement aux jambes de derriere. La meilleure marque eſt quand en allant il poſe le pied de derriere, un pied & demi ou deux plus loin que celui de devant ; & plus ils ſont éloignés l'un de l'autre, mieux il va l'amble, d'autant que c'eſt une marque qu'il a la hanche bonne.

Un cheval qui eſt bien ſur ſes hanches, a toujours bonne grace & eſt preſque toujours bon : ceux qui ont des hanches roides en marchant, c'eſt-à-dire, qui ne les plient point, incommodent fort leur homme, & ce ſont ordinairement des chevaux ruinés.

L'*Aubin*, autrement dit l'*Entrepas* ou le *Traquenard*, eſt un amble rompu, qui, ſans tenir ni du pas ni du trot, tient de l'amble & du galop : c'eſt une allure prompte, mais mal réglée, mauvaiſe & diſgracieuſe. Cependant les chevaux qui aubinent, ont ordinairement de l'ardeur, & c'eſt ce qui les perd, d'autant qu'elle ne peut pas durer : quelquefois auſſi cette allure vient de foibleſſe de reins ou de jambes. On n'eſtime point les chevaux qui vont le traquenard ; ils ne ſont point du tout propres pour le carroſſe ni pour le trait ; ils ne peuvent tout-au-plus ſervir que pour des Meſſageries, encore ſe ruinent-ils bien vîte. En un mot, l'entrepas eſt le train que vont les chevaux qui ont les jambes ruinées ou les reins foibles.

Quoique l'amble ſoit l'allure du cheval la plus douce pour le cavalier, cependant elle eſt bannie du manege comme l'entrepas, & on n'y veut que le pas, le trot & le galop. L'amble eſt pourtant la premiere allure des poulains, quand ils ne ſont pas encore aſſez forts pour trotter ; & c'eſt un petit pas vîte qui plaît à celui qui monte le cheval, & qui ne s'apprend point par art, mais qui vient naturellement. Pour entretenir les poulains dans cette allure, qu'ils quittent dès qu'ils ſont faits, on leur met des entraves, & on leur attache des bouchons de foin autour des paturons des jambes de derriere.

Au reſte, il ne faut point s'attacher aux regles délicates du manege, pour juger des allures des chevaux tels qu'il nous les faut pour notre maiſon ruſtique ; il ſuffit qu'ils ſoient ſans vice, bons, forts *& francs du collier*, c'eſt-à-dire, qu'ils tirent d'eux-mêmes ſans qu'on les hâte.

Pour ſavoir ſi un cheval eſt courbatu, foulé ou incommodé de quelques-uns de ſes membres, il faut attendre qu'il ait repoſé quelque tems à l'écurie, & que perſonne ne le tourmente : alors examinez ſa contenance ; s'il ſe ſoulage d'un pied, & s'il ne peut pas demeurer long-tems ſans être tantôt ſur l'un, tantôt ſur l'autre, concluez qu'il eſt courbatu ou foulé, ou qu'il a quelque grande chaleur aux pieds. Si le cheval avance ſeulement un des pieds de devant plus que l'autre, ou s'il ne ſe repoſe pas également ſur les deux de derriere, c'eſt une marque que ſes os & ſes nerfs ſe reſſentent encore de quelque grande foulure.

Pour connoître les excreſcences intérieures qui viennent au-deſſus de la corne, les tumeurs dures qui viennent ſur la couronne, & autres ſemblables maux de jambes que la boue peut cacher, viſitez le cheval quand il eſt net & bien lavé, mettez-y même les mains pour que rien ne vous échappe.

Si vous doutez qu'il ait les jambes enflées, ne les viſitez que quand elles ſeront ſeches, ou quand il aura eu une ou deux heures de repos. Si vous ne pouvez pas attendre ſi long-tems, maniez le cheval tout le long du nerf, & preſſez des doigts la chair où vous la trouverez plus épaiſſe : ſi la marque des doigts y demeure, & que vous ſentiez quelqu'humeur glaireuſe, ſoyez ſûr qu'au moindre voyage il aura les jambes gorgées ; car quoique l'eau froide & le travail diſſipent un peu l'enflure, il reſte toujours de l'humeur dans la jointure baſſe.

Pour ſavoir ſi le cheval n'a point quelqu'épreinte ou foulure dans l'épaule, dans la hanche, ou dans quelques autres membres ſupérieurs, prenez-le par la bride, & appuyant le dos contre ſon épaule, faites-le tourner le plus court que vous pourrez, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre : ſi en tournant il ne porte pas la jambe de dehors au-deſſus de celle de dedans, & que celle de dedans lui manque de maniere qu'il n'oſe s'appuyer deſſus, & qu'il ne la remue que hors de tems & de mauvaiſe grace, comptez qu'il eſt foulé en quelqu'endroit ſupérieur de la jambe ſur laquelle il n'oſe s'appuyer dans un petit tour, parce que de tels tours tordent toujours & fatiguent les jointures hautes.

Pour diſcerner ſi le cheval n'a point la morve, la courte-haleine, ou quelqu'autre mal interne, empoignez-le ferme au goſier proche la racine de la langue, aſſez long-tems, & juſqu'à ce qu'il ait touſſé deux ou trois fois : s'il remue auſſi-tôt les mâchoires comme s'il mâchoit quelque choſe (ce qui ne vient que de quelques vilenies qu'il a tirées en touſſant), c'eſt une preuve qu'il a eu la morve ou quelque morfondure ; s'il touſſe comme s'il étoit enroué, c'eſt un ſigne de pourriture dans les poulmons ; & s'il touſſe net & creux, c'eſt une marque qu'il eſt incommodé de la reſpiration, ſur-tout quand après quelqu'exercice on le voit battre des flancs ou remuer ſouvent la queue ; car s'il avoit la reſpiration libre, ſes flancs iroient lentement, & il ne remueroit guere la queue.

Quant au cheval lunatique, c'eſt un défaut qui échappe facilement à la vue, mais que les Connoiſſeurs découvrent aiſément ; car quoique l'œil ne ſoit guere changé du naturel, il eſt toujours un peu plus rouge & beaucoup plus obſcur qu'un bon œil : de plus, on y peut remarquer comme une ligne blanche tout-autour du dernier cercle de l'œil ; ce qui eſt la marque la plus ſûre de ce vice.

A l'égard des poils, queues & marques artificielles, votre main ou vos yeux les découvriront aiſément : le blanc contrefait n'a jamais tant d'éclat que le naturel ; il s'accorde fort mal avec les autres traits, & c'eſt comme une vieille piece ſur un habit neuf. On voit ſouvent des chevaux à qui on a fendu les naſeaux, parce qu'ils n'avoient pas les conduits de la reſpiration libres : ce n'eſt point un défaut, les chevaux d'Eſpagne les ont ainſi ; cela ne fait qu'empêcher les chevaux de hennir, & leur facilite la reſpiration ; c'eſt pourquoi ils en ſont meilleurs pour les longues courſes & pour les partis : ainſi l'inciſion des naſeaux n'eſt pas toujours une preuve de pouſſe ; par conſéquent il faut recourir à d'autres ſignes pour découvrir cette maladie.

Quant à l'âge du cheval, ſi le vendeur lui a brûlé les dents, vous trouverez que les trous qu'il y aura faits par ce moyen, ſeront de beaucoup plus ronds & plus noirs que les naturels : ordinairement ils ſont tous d'une même forme ; au-lieu que les naturels ſont preſque toujours inégaux, plus petits & plus uſés les uns que les autres. Si le cheval ne veut point ſouffrir que vous le regardiez à la bouche, mettez-y adroitement votre doigt, & en lui tâtant le dedans de la mâchoire ſupérieure par le trou qui eſt au-dedans, vous découvrirez aiſément ſon âge : vous pouvez encore ne vous y point tromper en vous ſervant, pour le connoître, des moyens qui ſont indépendans des dents.

Le tic eſt un des grands défauts d'un cheval ; c'eſt pourquoi il ne faut point l'acheter quand il en eſt attaqué, à moins que le bon marché ne le faſſe prendre, & qu'il ne tique que très-peu, parce qu'il s'en trouve qui rendent encore en cet état de bons ſervices. Les ſignes du tic ſont quand le cheval retord la tête, dreſſe les oreilles, tourne les yeux, tient la bouche ſerrée & la queue étendue, qu'il a les flancs abattus, qu'il appuye les dents ſur la mangeoire, & qu'il la ronge en étendant le cou : il a ſouvent les dents de deſſus ou de deſſous uſées à force de mordre ſa mangeoire en rotant du goſier.

On ne ſauroit trop prendre garde ni aux allures, ni à toutes les parties d'un cheval quand on l'achete, parce que les fineſſes des Maquignons, pour cacher les défauts manifeſtes, auſſi-bien que les plus ſecrets, ſont en très-grand nombre. Pour faire paroître la queue forte aux chevaux qui l'ont foible & débile, ils la lient, comme on faiſoit anciennement aux courſiers, ou bien ils leur coupent le nerf qui vient de la croupe : on dit même que quelques-uns y attachent au-dedans un fer très-délié.

Si le cheval a les oreilles longues, ils les coupent pour les rendre aiguës ; & ſi elles ſont abaiſſées, ils les relevent par le mouvement de la teſtiere, ou même ils les coupent un peu & les recouſent. Si le cheval eſt long, ils lui approprient une ſelle haute de ſiege. Quand il a la corne mauvaiſe, ils y appliquent du ſurpoint ou divers onguens, & le ferrent à l'avantage, déguiſant ſi bien le défaut, qu'ils font paroître le cheval tout autre ;

& lorſqu'il a du poil dont la couleur ou le mêlange pourroit être de mauvaiſe augure, ils le colorent d'une autre façon : ce qui eſt pourtant aiſé de reconnoître par la différence de la couleur naturelle.

Si le cheval eſt ombrageux, ils le harcelent ſans ceſſe de la main, de la voix & du genou, lorſqu'il eſt prêt d'aborder quelque choſe qui lui peut faire peur, enſorte qu'ils le divertiſſent. S'il eſt fort en bouche, avant que de le mettre à la carriere, ils ont au bout un homme aſſidé, qui de la voix & de la main lui fait ſigne de parer ; ainſi il s'arrête, & en a bientôt pris l'habitude en ce lieu. S'il a la bouche dure & ſeche, ils lui donnent un mors rude, & même ils y mettent du miel & du ſel, afin qu'il jette de l'écume ; & pour qu'il n'appuye pas ſur ſon mors & paroiſſe léger à la main, ils lui mettent dans les levres une petite chaînette qui eſt liée à la bride & à la gourmette, & accommodée ſi proprement, qu'il n'eſt pas facile de l'appercevoir. Si le cheval a difficulté de reſpirer, ils lui fendent les naſeaux, ou y remédient par différens médicamens dont l'effet eſt de peu de durée. S'il eſt dur à l'éperon, ils le tourmentent par coups & par menaces, & le plus ſouvent ils lui frottent les flancs avec du ſel & de la leſſive, ou du vinaigre.

Les Maquignons ont coutume de faire prendre de belles allures à leurs chevaux, tant qu'ils ſont dans les lieux de montre où ils les ont façonnés ; mais il eſt néceſſaire qu'un ami les monte & les faſſe aller toute ſorte de trains & par divers chemins, pour les ramener à leur naturel en les dépayſant ; & pour découvrir les tromperies, on fait attention premiérement aux fers & au mors du cheval : ſouvent on en reconnoît par-là les défauts, ſur-tout ceux de la bouche, qui ne doit pas être déchirée, ni la langue découpée. Enſuite on prend garde que les genoux ne ſoient point gros, enflés, ni écorchés, & que les flancs ne ſoient pas frottés ni cicatriſés : après on conſidere la tête, les oreilles, la ſelle & la queue. Pour ſavoir ſi le cheval eſt fort d'échine & des hanches, on obſerve auſſi-tôt qu'il eſt monté, s'il eſt ferme, & s'il ne ſe relâche point en marchant ou en galopant ; & pour s'aſſurer s'il eſt fort des jambes, de poitrine agile, & s'il a le genou délié, on y prend garde en deſcendant, & on le fait aller le pas en lui laiſſant la bride ſur le cou, ſans le provoquer, ni du talon, ni de la voix, ni de la main.

Enfin, outre toutes ces précautions, quand vous achetez un cheval, prenez du tems autant que vous pourrez, pour avoir tout le loiſir de l'examiner, de le voir aller ou arrêter, afin que ce que vous n'aurez pas remarqué un jour, s'apperçoive un autre jour avant le marché conclu.

Vices & Cas redhibitoires des Chevaux & des Beſtiaux.

Il y a pluſieurs cas *redhibitoires*, c'eſt-à-dire, pluſieurs vices pour leſquels on peut obliger le Marchand à reprendre les chevaux qu'il a vendus, quand ils ont quelques-uns de ces vices ou maladies.

La pouſſe, la morve, la courbature, les courbes, & ſelon quelques-uns, le tic, ſont les cinq cas les plus communs de l'*action redhibitoire* : c'eſt ainſi qu'on appelle l'action qu'on a pour faire caſſer le marché, parce qu'on ſuppoſe que l'acheteur ne l'auroit pas conclu, s'il eût connu le défaut du cheval, que le Marchand lui a caché par artifice, en arrêtant les ſignes extérieurs de la maladie.

On donne dix jours pour s'en appercevoir & obliger le Marchand à reprendre ſon cheval, parce que ces défauts peuvent bien être cachés pendant quelques jours, mais rarement plus de dix : du moins c'eſt à ce terme de dix jours que l'uſage de Paris & la plupart des Coutumes ont fixé la durée de l'action redhibitoire. Dans le Barrois, elle dure quarante jours, parce qu'on y juge qu'on peut empêcher, par des remedes préparés, que les vices cachés ne ſe découvrent pendant plus d'un mois. Le Parlement de Rouen donnoit auſſi quarante jours ; mais depuis 1728, il n'en donne plus que vingt. Dans l'Amiénois, il faut avertir en dedans le neuvieme jour de la livraiſon du cheval, & ailleurs en dedans le huitieme ; car le tems de la durée de cette action eſt local.

Bien des gens mettent le cheval boiteux au nombre de ceux qui peuvent être rendus dans les dix jours, quand on découvre qu'il boite, parce que c'eſt un défaut qui peut s'arrêter pendant quelque tems ; mais dans ce cas, il faut que les Experts jugent que la maladie vient de loin, & que le cheval boitoit avant l'achat. Un cheval qui boite *de vieux*,

comme disent les Maquignons, c'est-à-dire, qui est resté boiteux sans qu'on l'ait pu guérir, ne boite plus quand il est bien échauffé à marcher ; au-lieu que quand il boite pour quelque blessure ou autre inconvénient nouveau & actuel, plus il va, & plus il boite : c'est pourquoi, pour bien juger si un cheval est boiteux, il faut le voir tantôt reposé, & tantôt échauffé en marche.

Quant aux autres animaux, comme moutons, vaches & cochons, ils ont aussi leurs vices latens, pour lesquels on peut exercer l'action redhibitoire ; mais elle doit être formée dans le huitieme, ou au plus dans le neuvieme jour de la livraison : tels sont l'avortin & la pourriture pour les vaches & les moutons, la ladrerie pour les porcs, & le claveau pour les moutons.

Il n'y a point de garantie pour les autres vices, sur-tout quand ils sont externes & apparens. Il n'y a point même de garantie, de quelque vice que ce soit, pour les hardes des chevaux, ni pour les troupeaux vendus en gros, à moins que toute la harde ou le troupeau n'ait été, lors de la vente, garanti exempt de tout vice, ou sain & net.

ARTICLE II.

Nourriture & soins nécessaires aux Chevaux.

Quand vous les aurez choisis suivant les regles de l'Article précédent, le valet-charretier ou d'écurie, à qui vous en confierez la conduite, doit être robuste & affectionné pour ses chevaux, qu'il accoutumera à obéir plutôt à sa voix, qu'au fouet & aux coups, qui ne font qu'endurcir, rebuter, & souvent forcer, éborgner ou estropier les bêtes ; il ne les surchargera & ne les poussera point trop ; il sera matineux & assidu à les bien étriller tous les matins, & quelquefois à midi en été ; exact à les abreuver, à ne leur donner que du foin bien examiné & de l'avoine bien époussée, à ne les point laisser manquer de litiere, à visiter leurs fers, & à nettoyer l'écurie quand il en est tems. Il sera aussi actif & vigilant à ne rien laisser traîner ni pourrir contre terre, où les rats mangeroient les cuirs ; à raccommoder tout ce qui est de son ressort, & à prévenir, le plus qu'il pourra, les inconvéniens, sur-tout le feu & les maladies des chevaux : c'est pourquoi il est bon qu'il entende un peu à les connoître, & à les panser, & tout n'en ira que mieux. S'il sait un peu des métiers de Charron & de Sellier, cela épargnera bien des petits achats, & bien des vuides & des dépenses de voyages, qu'il faut souvent faire pour recourir aux Artisans.

Si le domaine & le labourage sont considérables, on a plusieurs valets, & même un maître-valet, qui a soin de voir si les chevaux & tous les bestiaux sont bien pourvus & bien pansés : c'est lui qui distribue le travail aux autres valets, qui fait faire les moissons & les foins, qui a l'entretien des prairies, le fumage, marnage, façons & semailles des terres, qui veille sur la récolte & la conservation des fruits & grains ; & sur le travail des autres valets : il est pourtant bon que le maître ait l'œil encore à tout cela après lui.

Quand on a une bonne jument que l'on veut conserver pour le labour, pour la selle ou autrement, afin qu'elle ne conçoive point, on la boucle, c'est-à-dire, qu'on lui ferme la nature avec une boucle.

Soins qu'il faut se donner tous les jours auprès des Chevaux.

Les fers & les harnois des chevaux étant bien entretenus, & les charrettes & autres ustensiles de l'agriculture bien préparées, sur-tout vers la fin de Février que commence la semaille des avoines, le tems que les chevaux qui travaillent, veulent être traités méthodiquement (car il s'agit ici des chevaux de labour), vos valets qui coucheront dans les écuries pour être plus à portée de leurs chevaux, pour empêcher qu'ils ne se battent la nuit, & généralement pour subvenir à tous leurs besoins, se leveront une heure avant le jour, commenceront par ôter le vieux foin du ratelier, y en mettront de nouveau, & nettoyeront la mangeoire de toutes pailles, terre, fiente de poule & autres ordures. Quelques-uns donnent alors aux chevaux une poignée d'avoine pour leur ouvrir l'appétit ;

l'appétit ; d'autres se contentent de leur laisser manger un peu de nouveau foin. Aussitôt qu'ils ont mangé ce peu d'avoine ou de nouveau foin, on les fait sortir de l'écurie pour les étriller, parce que la poussiere incommoderoit les autres, & qu'on les étrille plus commodément que dans l'écurie.

Ce n'est pas le tout que de bien nourrir les chevaux, il faut aussi les bien panser, c'est-à-dire, les étriller tous les jours ; sans quoi les saletés, dont leur peau se couvre, engendreroient la gale & quantité d'autres inconvéniens qui les font dépérir à vue d'œil : d'ailleurs le mouvement de l'étrille aide à la transpiration ; & c'est une chose assurée, qu'un cheval avec moins de nourriture distribuée méthodiquement, bien pansé & bien étrillé, s'entretient plus gras & plus beau qu'avec beaucoup plus de nourriture, quand on néglige de le panser. Un pere de famille doit donc bien y veiller, & apprendre même à ses valets la maniere de le faire, s'il s'apperçoit qu'ils ne le savent pas.

Un valet-charretier doit être dispos, adroit, souple, nerveux, hardi ; & , pour bien étriller un cheval, il faut qu'il prenne l'étrille de la main droite, & la queue de la main gauche près de la croupe ; qu'il passe légérement l'étrille le long du corps, devant & derriere, & qu'il continue jusqu'à ce que l'étrille n'amene plus de crasse. Une étrille doit être forte & légere : les meilleures viennent d'Angleterre.

Cela fait, on prend une époussette, qui est un morceau de serge, avec laquelle on fait voler toute la poussiere qui reste sur le cheval ; il faut la passer sur toutes ses parties généralement, sur-tout sur celles où l'étrille n'a pas pu passer, comme les oreilles & la ganache : après cela, tenant le cheval sous le menton, on lui brosse la tête bien fort avec une brosse de poil de sanglier, le licou ôté ; on lui nettoie bien les yeux & les sourcils, car il s'y attache beaucoup de crasse : ensuite on lui passe la brosse par tout le corps pour unir le poil, en le nettoyant alternativement avec l'étrille, à mesure qu'on brosse le cheval.

Pour bien faire, on devroit tous les jours, après que les chevaux sont époussetés, prendre un bouchon de paille tortillée de la grosseur du bras, la tremper dans l'eau, & la passer & repasser sur tout le corps du cheval, principalement sur les jambes, où il faut demeurer long-tems : ce frottement ouvre les pores, dissipe les humeurs, égaye & fortifie le cheval. L'exercice en est pourtant un peu trop long, pour obliger les valets à le faire tous les jours : c'est assez qu'ils le fassent avec soin les jours de fêtes ou pendant le mauvais tems.

Quand les chevaux ont été pansés de cette maniere, on prend le peigne, soit de buis ou de corne, pour démêler doucement les crins, tant du cou que de la queue, en commençant par le bas, & remontant peu-à-peu & doucement jusqu'à la racine du crin, afin de n'en point arracher ; car il n'y a rien de plus laid qu'une queue ou une criniere dégarnie. Les chevaux ainsi pansés, on les mene boire, en les égayant toujours le plus qu'il est possible.

Je ne parle point des chevaux qui sont si chatouilleux & si sensibles, qu'ils ne peuvent souffrir ni l'étrille, ni même la brosse ; enforte qu'il faut les panser en main, c'est-à-dire, les frotter & refrotter à poil & à contre-poil avec la main trempée dans l'eau, jusqu'à ce qu'on ne tire plus de crasse. Les chevaux de tirage, dont il s'agit principalement ici, ne sont pas si sensibles ; & l'on n'y suffiroit pas à la campagne, s'il falloit ainsi les panser en main.

Les boues causent aux jambes des chevaux, quand elles ne sont pas bien nettoyées, de petits ulceres sur la peau, qui dégénerent en poireaux, qui deviennent incurables & ruinent les jambes sans retour ; de même que la poussiere & la sueur qui se mêlent & s'attachent aux jambes des chevaux qui travaillent dans des lieux secs, y font une crevasse vilaine & dangereuse, sur-tout quand ces chevaux ont les jarrets gras & charnus : c'est pourquoi il est important de les bien étriller.

La plus grande partie des maladies des chevaux, vient de boire de mauvaises eaux ; telles sont les eaux trop vives, trop crues, froides ou fangeuses. Pour prévenir ces inconvéniens, il faut observer que si on est proche d'une riviere, on ne sauroit mieux faire que d'y mener boire les chevaux en été, & le moins qu'on pourra en hiver, si l'on a un puits chez soi ; car l'eau de puits fraîchement tirée pendant cette saison, est chaude, & par conséquent très-bonne pour les chevaux.

Si l'on est éloigné des rivieres, & que pendant l'été on n'ait que de l'eau de puits pour

les abreuver, il faut la tirer long-tems avant que de la leur donner à boire, & l'expoſer au ſoleil dans des tonneaux ou dans des auges de pierre bien nettes, pour corriger, par la chaleur, la grande crudité de l'eau qui leur eſt fort nuiſible.

On doit les conduire rarement dans des marais pour les y abreuver, parce que cette eau n'a que de très-mauvaiſes qualités.

Après que les chevaux ont bu, on leur donne l'avoine dans la mangeoire, qu'on aura bien nettoyée.

Cette avoine doit être bien criblée & bien épouſſée; & avant que de la leur donner, il faut avoir ſoin de la flairer, pour ſavoir ſi elle ne ſent point le goût de rat ou de relent, ce qui dégoûte les chevaux. On doit faire attention ſur-tout qu'il n'y ait aucune petite plume parmi, car elle ſeroit capable d'incommoder beaucoup un cheval. Environ deux picotins de cabaret ſuffiſent pour chaque cheval; & tandis que les chevaux mangent leur avoine, le valet peut déjeûner avec les autres, pour revenir enſuite les enharnacher, & aller à la charrue ou au charroi.

Avant d'enharnacher les chevaux, ſoit qu'on le faſſe après qu'ils ont mangé l'avoine ou devant, il faut regarder s'il n'y a rien de défectueux, ſoit aux chevaux ou harnois, comme s'il n'y a point quelque fer de manque ou qui loche, ſi les colliers ont toutes leurs pieces, s'il n'y a rien de rompu aux harnois, ſi les cuirs en ſont bons, les boucles bien arrêtées, & les chaînons forts, ſi le collier ne bleſſe pas le cheval au poitrail, aux épaules & au garrot; ſi la ſelle ou la ſellette qu'on met ſur le dos du cheval de labour, porte par-tout également, & ſi elle a les panneaux bien remplis de bourre, enſorte qu'elle ne porte point trop ſur le dos du cheval, & que de même les arçons ne le preſſent point trop & portent également.

Les chevaux ainſi panſés & enharnachés, & les charrues & charrettes étant en bon état, le valet qui a auſſi déjeûné, les conduit au travail. Il ne faut jamais qu'il les y pouſſe dans le commencement; il ne doit le faire que peu-à-peu, à meſure qu'ils s'y échauffent; autrement ils ſe rebutent, & n'ont point d'appétit à leur retour; ſouvent même les aqvives les prennent, & ils deviennent fourbus ou gras-fondus.

Dans bien des pays on couvre tous les chevaux de houſſes ou de rets, pour les garantir des mouches.

Les chevaux reviennent de la charrue ordinairement à onze heures du matin, & ſouvent ils ſont tout en ſueur: il faut d'abord leur frotter tout le corps, à l'exception des jambes, avec un bouchon de paille: c'eſt le premier ſoin qu'on doit prendre auſſi-tôt qu'ils ſont entrés dans l'écurie; enſuite on leur prépare du ſon qu'on mouille beaucoup, & qu'on leur met dans la mangeoire pour les faire barboter, & les aider à manger leur foin avec plus d'appétit. Ce ſon leur rafraîchit la bouche, que le travail, la chaleur & la poudre ont deſſéchée. Quoiqu'ils aient chaud, il ne leur en arrive point d'incommodités, ſur-tout lorſque l'eau dans laquelle on a détrempé le ſon, eſt priſe plutôt trop chaude que trop froide: au-contraire, ſans ce ſoin, bien ſouvent les chevaux deviennent dégoûtés, l'aridité de leur langue leur rendant toute autre choſe inſipide; c'eſt pourquoi tous les Laboureurs qui ſont curieux de leurs chevaux, obſervent ſoigneuſement cette méthode, & ils s'en trouvent très-bien.

Bien des gens qui ſe diſent entendus à gouverner des chevaux, leur frottent les jambes avec un bouchon de paille, auſſi-tôt qu'ils ſont de retour d'un fort travail, prétendant par-là les délaſſer, leur déroidir les jambes, & leur faire beaucoup de bien; mais ils ſe trompent, parce qu'après le travail, toutes les humeurs du cheval étant encore en mouvement, ce frottement les attire ſur ſes jambes, ce qui eſt très-dangereux; & le moins qui puiſſe arriver, eſt de les rendre roides. Il n'y a pourtant point de mal à frotter ainſi les jambes des chevaux au retour du travail; mais il faut attendre qu'ils n'aient plus chaud, & c'eſt un ſoin ſalutaire de les leur frotter le ſoir; ou bien on les leur lave avec de l'eau froide, pour détourner les humeurs & les rafraîchir: on peut même les promener un peu dans la mare ou dans la riviere, mais ſans permettre qu'ils y boivent; parce qu'ayant chaud, l'eau leur donneroit des tranchées & pourroit les rendre pouſſifs.

Leur ratelier étant garni de bon foin, on les laiſſe manger en repos juſqu'à deux heures ou environ, qu'on les mene boire dans une riviere pour les y égayer, s'il y en a une qui ſoit voiſine, ou bien dans des auges ou dans des tonneaux dont l'eau aura été expoſée au ſoleil, comme on l'a dit; enſuite on leur donne leur avoine, pour retourner à la charrue un peu après qu'ils l'auront mangée.

Les chevaux ne quittent la charrue qu'au soleil couché. Aussi-tôt qu'ils sont attachés au ratelier, le premier soin qu'on doit prendre, est de leur lever les quatre pieds pour voir s'il n'y a point quelque clou, s'il ne manque rien aux fers, & en ôter en même tems avec un couteau, la terre ou le gravier qui est entre le fer & la sole, & y mettre de la fiente de vache; ce que les valets négligent bien souvent de faire, si le maître n'a soin lui-même de leur faire faire devant lui : ensuite on frotte & on traite les chevaux comme à la dînée.

En Brie, Beausse & France, pendant une bonne partie de l'année, on ne donne point de foin aux chevaux : on les nourrit de cossats, de vesce, de menues pailles de froment ou d'avoine, & un peu de luzerne & de sain-foin; & avant de boire, on leur donne une jointée de bled-méteil, seigle ou froment, & l'avoine après qu'ils ont bu. Ces chevaux ainsi nourris, travaillent bien, & ont bon corps & bon poil, si ce n'est qu'ils sont sujets à la gale & au farcin, apparemment à cause qu'on leur donne trop de nourritures acides; car la luzerne, le sain-foin & les cossats ne produisent pas ces mauvais effets, quand on en donne moins fréquemment, comme dans les autres Provinces.

Quoiqu'il y ait bien des chevaux qui sont inquiets & qui jettent une partie de leur avoine quand on les regarde manger, il faut pourtant que le valet qui les gouverne, y soit souvent présent, pour séparer ceux qui se battent, pour voir ceux qui mangent avec appétit, & ceux qui ne font que tâtonner leur avoine; ce qui est une marque d'indisposition qu'il faut prévenir.

Il doit aussi avoir un grand soin de leur faire bonne litiere, qu'il avancera toujours assez en devant, parce que, pendant la nuit, les chevaux la repoussent toujours en arriere.

C'est une chose essentielle à la santé des chevaux, de nettoyer les écuries, & de leur donner de la litiere fraîche le plus souvent qu'on peut; car le fumier qu'on y laisse pourrir, a tant de chaleur, & les ordures qui y restent ont tant d'acide, que les pieds des chevaux s'y échauffent & se gâtent en peu de tems; & c'est de-là que viennent la plupart des maux de pieds qui les mettent souvent hors de service, sans que le maître ni les valets en sachent la vraie cause : d'ailleurs, la litiere fraîche ne manque pas de faire pisser le cheval, aussi-tôt qu'au retour du travail il entre dans l'écurie où il la trouve, ce qu'il ne feroit pas, s'il n'y avoit que de la vieille litiere; ensorte qu'après l'ardeur du travail, l'urine qui lui resteroit dans le corps, y causeroit des inflammations, des obstructions dans le cou de la vessie, ou dans le conduit de l'urine, & plusieurs autres maux dont les chevaux meurent fort souvent, s'ils ne sont promptement secourus. Au reste, le valet aura encore soin le soir, après avoir bien frotté ses chevaux, de garnir leur ratelier pour la nuit.

Pour empêcher qu'ils ne se battent si aisément, on met entre chaque cheval un bâton attaché par un bout sous l'auge, & suspendu par l'autre bout à une corde attachée au plancher de l'écurie.

De la quantité & de la qualité de la nourriture des Chevaux.

L'ordinaire de chaque cheval de carrosse ou de tirage est de deux bottes & demie de foin pour le jour & la nuit quand ils sont forts, ou de deux bottes seulement pour ceux qui ont moins de corps, une botte & demie de paille, & six picotins d'avoine : on peut n'en donner que quatre ou cinq, s'ils ne travaillent point, ou s'ils sont médiocres.

Chaque botte de foin doit peser dix à onze livres. Il faut le choisir bon, sans gros joncs ni glaïeuls, & qu'il ne soit point rouillé, parce qu'il engendre ordinairement la pousse, de même que l'avoine qui n'est pas bien époussetée. Il faut aussi la tenir bien nette de crotes de souris, fiente & plumes de volailles : pour cela on se sert de la vanette, qui est une espece de grand panier rond & bas de bord; c'est un meuble d'écurie fort commode.

On donne à un cheval de selle une botte & demie de foin, avec une botte de paille & quatre picotins d'avoine, s'il est de bonne taille; on peut lui retrancher un picotin, s'il est de taille inférieure.

Tout le monde sait que la ration de fourrage qu'on distribue à chaque Cavalier, pour

faire ſubſiſter ſon cheval chaque jour, eſt de douze livres de foin, autant de paille, & trois picotins d'avoine.

Le ſon n'eſt point compté aux chevaux, parce qu'il paſſe vîte, rafraîchit & ne nourrit pas.

On peut leur donner de la paille coupée menu parmi l'avoine : ce mêlange eſt bon, & les empêche de devenir pouſſifs.

Il ne faut pas nourrir les chevaux d'avoine ſeule ; c'eſt une nourriture trop ſubſtantielle & trop chaude : elle engendre la gale, la pouſſe & le farcin.

C'eſt donner dans l'excès contraire, que de ne nourrir les chevaux que de verd, parce l'herbe a trop de flegme pour le cheval : c'eſt ce qui fait qu'ils maigriſſent, font peu de travail & dépériſſent en peu de tems ; à la différence des bœufs & autres beſtiaux, à qui le pâturage convient.

Un cheval peut pourtant ſe maintenir en bon corps avec peu de nourriture, ou avec une nourriture auſſi peu ſolide que l'herbe, pourvu qu'on le nourriſſe aux heures ordinaires, qu'on le panſe bien, & qu'on le ménage au travail.

Il faut ſeulement remarquer que les chevaux maigres ont beſoin d'une nourriture plus forte que les gras : le repos eſt auſſi néceſſaire pour remettre les chevaux en embonpoint, parce que le travail diſſipe la plus grande partie de ce qui tourne en nourriture ; c'eſt auſſi pourquoi les chevaux qui travaillent beaucoup, mangent bien plus que les autres : ainſi les chevaux de manege demandent peu de nourriture, parce que leur travail eſt médiocre.

On doit proportionner le foin au tempérament du cheval, & en donner moins à un cheval gras qu'à un maigre : le trop de foin eſt nuiſible, ſur-tout aux chevaux fins.

La gerbe fraîchement battue entretient mieux les chevaux, & leur fait prendre une meilleure graiſſe que le foin, qui les rend lourds & peſans.

Le foin convient pourtant fort bien aux chevaux étroits de boyau : la paille ne leur eſt pas ſi bonne, à moins qu'ils n'aient le flanc altéré ; elle les engraiſſe bien moins que le foin : c'eſt pourquoi il faut plutôt donner du foin que de la paille à un cheval que l'on veut engraiſſer, à moins qu'il ne ſoit pouſſif ; car le foin nourrit & provoque à boire plus que ne fait la paille : c'eſt auſſi pourquoi on donne aux chevaux chargés d'encolure, plutôt du foin que de la paille, parce que la paille augmente le volume de la chair.

Quant à l'eau, celle qui eſt trop vive ou trop froide, comme nous l'avons dit, ne vaut rien aux chevaux, ſur-tout quand ils travaillent : elle leur affoiblit l'eſtomac, & leur cauſe des crudités, des obſtructions de foie, des tranchées & des avives. L'eau la moins vive eſt la meilleure : c'eſt pourquoi on préfere celle de riviere à celle de fontaine, & celle de fontaine à celle de puits. Quand on eſt obligé de ſe ſervir d'eau de fontaine ou de puits, il faut ſeulement avoir la précaution de la tirer avant que de la leur donner, & la faire chauffer au ſoleil pour corriger la crudité de l'eau. Quand on ne peut point prendre cette précaution, ſoit parce qu'on eſt preſſé en voyage, ou autrement, il n'y a qu'à mettre dans l'eau de fontaine ou de puits, un peu d'eau chauffée ſur le feu, ou du ſon, ou bien deux poignées de miettes de pain : d'autres ne font qu'y mêler une poignée de foin avec la main.

L'expérience nous apprend que les eaux de mare ſont bonnes aux chevaux, pourvu qu'elles ne ſoient point fangeuſes.

On doit entretenir, le plus qu'on peut, les chevaux en bonne chair & bien ronds. Un cheval maigre ne fait ni honneur, ni grand travail : il ne faut pas auſſi qu'il ſoit trop gras, parce qu'alors il ſeroit peſant, pareſſeux, ſujet à ſe dégoûter aux chaleurs, & à devenir fourbu ou gras-fondu.

Le régime ordinaire eſt de les faire boire le matin, & de leur donner l'avoine & le foin un peu après ; on en fait de même à midi & au ſoir, à la différence que le ſoir on leur donne un peu plus de foin que pendant le jour, ſur-tout en hiver, parce que les nuits ſont plus longues.

Il n'y a point de mal à mouiller l'avoine avant de la donner aux chevaux ; cela ne fait que calmer la vivacité & la fermentation du ſang.

Il y a des chevaux qui mangent leur litiere après qu'ils ont mangé l'avoine : il faut les en empêcher, parce que la litiere a toujours un acide très-nuiſible, ſur-tout quand elle a un jour ou deux ; & elle corrompt l'haleine, cauſe des ſueurs, & quelquefois la pouſſe.

Le foin convient mieux que la paille ou l'herbe aux chevaux maigres de fatigue, de voyage ou de maladie, parce que la paille a trop peu de ſubſtance, & que l'herbe paſſe trop vîte. Il ne faut point ſe faire une regle de ce qu'on voit quelques chevaux de Laboureur avoir bon corps, quoiqu'ils vivent d'herbe pendant l'été : l'avoine & les bons foins ſuppléent à l'herbe, & les chevaux qui y ſont accoutumés, s'accommodent d'une nourriture qui feroit dépérir les autres.

De la Mue du Cheval.

Le cheval, comme tous les autres animaux, mue ordinairement au printems, & quitte ſon poil d'hiver pour prendre celui d'été. Il faut le ménager alors, & renforcer ſa nourriture. Il mue auſſi quelquefois de corne, ce qui arrive ſouvent aux chevaux qui viennent de Hollande : quelquefois auſſi le cheval ne mue qu'en automne.

Des ſoins qu'il faut avoir des Chevaux lorſqu'ils ſont en voyage.

Ces ſoins-ci ſont aſſez importans, parce que les voyages ſont ſouvent de rudes épreuves pour les chevaux : c'eſt pourquoi on ne ſauroit trop les y ménager.

Avant que de partir, il eſt néceſſaire de voir ſi les houſſes, ſelles, mors, brides, & le reſte du harnois, ſont en bon état & les chevaux bien ferrés : s'ils ſont ſenſibles aux mouches, on doit avoir de plus la précaution de leur faire faire un bec ſous le milieu de la pince de chaque pied de derriere, afin que, comme ils les portent ſouvent au ventre, pour chaſſer les mouches, & qu'ils poſent rudement le pied à terre, ils ne ſe déferrent point. On dit qu'en frottant le poil des chevaux & mulets de ſuc de feuilles de courge, les mouches ne les approchent pas.

Il faut ménager les chevaux en route, ſur-tout dans les premieres journées. La bonne maxime eſt de les mettre d'abord en haleine, & de jour en jour augmenter peu-à-peu leur courſe. S'ils ſont fatigués & maigres, il eſt inutile & même dangereux de les expoſer en voyage avant qu'ils ſoient rétablis.

On laiſſe boire le cheval dans le premier ruiſſeau ou riviere qu'on trouve ſur la route, & cela ſur les ſix à ſept heures en été, & ſur les huit ou neuf heures en hiver. Il eſt de la prudence de celui qui le fait boire, de lui rompre ſouvent l'eau, afin qu'il ne boive pas tout d'un trait. Quoiqu'un cheval ait chaud & qu'il ſue, on peut le faire boire, s'il a encore bien du chemin à faire juſqu'à l'hôtellerie, pourvu qu'il ne ſoit pas hors d'haleine ; il en aura plus de courage & ſe portera mieux. Si le cheval a chaud après qu'il a bu en chemin, il faut doubler le pas au ſortir de l'eau, ou prendre le petit galop, afin que l'eau, qu'il a dans le corps, ne lui cauſe point de mal, & qu'elle s'échauffe par le mouvement qu'il ſe donnera.

La maxime de faire boire un cheval dans la journée, lorſqu'on eſt en voyage, eſt très-bonne ; mais lorſqu'il eſt arrivé à l'écurie, s'il a chaud, on tarde quelque tems à le faire boire ; car s'il buvoit d'abord, il courroit riſque d'avoir des tranchées qui ſeroient mortelles. Quant aux chevaux de carroſſe & de trait, cela eſt différent, & on ne s'aviſe pas de faire arrêter le carroſſe ni le labour pour les faire boire tout enharnachés : c'eſt pourquoi on les fait boire dès le grand matin & aux deux autres repas ſeulement.

Quelques-uns prétendent qu'il ne faut guere donner d'avoine aux chevaux les premieres journées qu'on ſe met en chemin, & que c'eſt aſſez de quatre ou cinq picotins : quand ils ſont une fois en haleine, on peut leur en donner huit, ſans craindre qu'ils en prennent du dégoût.

La premiere & la ſeconde journée que l'on eſt en voyage, quelquefois les chevaux ne font que tâtonner leur avoine ; il faut la leur ôter pour cette fois, & leur donner du ſon mouillé. Si le cheval eſt véritablement dégoûté, il eſt bon de lui donner une once de thériaque ou d'orviétan délayé dans du vin, & enſuite le tenir bridé pendant une heure.

A meſure qu'on approche du gîte, on doit avoir le ſoin de faire marcher le cheval à petit pas, afin qu'il ne ſoit pas échauffé en arrivant à l'écurie. Si on veut cependant ſe preſſer d'arriver, auſſi-tôt qu'il ſera au gîte, il faudra le promener en main au petit pas, & lui laiſſer prendre haleine, juſqu'à ce que ſon ſang ſoit ralenti : de cette maniere, il n'y aura rien à craindre. Au-contraire, ſi c'eſt en hiver qu'on voyage, & qu'il faſſe bien froid,

il faudra couvrir le cheval d'une bonne couverture, le promener à l'abri du vent, & enſuite le mettre à l'écurie.

Si le cheval n'a preſque pas chaud, lorſqu'il eſt arrivé au gîte, il faut tout-d'un-coup l'attacher au ratelier, ſans le débrider qu'il n'ait repris haleine, & qu'il ne ſoit preſque ſec. Pendant ce tems-là, on le deſſangle, on lui ôte la croupiere, on lui lâche le poitrail, & on met de la paille ſous les panneaux, entre le cheval & la ſelle; cela le rafraîchit & lui fait plaiſir: enſuite on lui fait bonne litiere de paille fraîche, pour l'obliger à uriner. Il faut dans la traite laiſſer uriner un cheval, quand il marque en avoir beſoin; il eſt bon même de l'y ſolliciter. On obſerve le contraire à l'égard des jumens, car lorſqu'elles urinent en route, cela diminue leurs forces.

La premiere choſe qu'on doit faire lorſqu'on eſt arrivé à l'écurie, c'eſt d'ôter le vieux foin du ratelier, & de nettoyer la mangeoire.

S'il ſe trouve en chemin un beau gué, & qu'il ne ſoit qu'à un quart-d'heure du gîte, il eſt bon d'y faire paſſer & repaſſer le cheval deux ou trois fois, ſans l'y laiſſer tremper le ventre; mais ſi on ne l'a pas fait, auſſi-tôt que les chevaux ſont arrivés à l'écurie, on doit leur laver & baſſiner les jambes avec de l'eau de puits, ſans toucher au ventre; & quand ils ſont attachés au ratelier, & que leur ſueur eſt preſque paſſée, quoique bridés, s'ils commencent à tirer du foin, c'eſt une bonne marque, principalement quand ils ne battent pas du flanc: alors on leur ôte la bride & on leur laiſſe manger leur foin à leur aiſe. C'eſt pour faire venir l'appétit aux chevaux, qu'on les tient bridés dans l'écurie quelque tems après qu'ils y ſont arrivés.

Quand leur chaleur eſt ralentie, on leur donne à chacun un demi-boiſſeau de ſon de froment mouillé, qu'on met dans la mangeoire; on les débride enſuite pour les laiſſer manger, cet aliment ainſi préparé les rafraîchit, les délaſſe & leur ouvre l'appétit.

On leur donne l'avoine après qu'on les a abreuvés: quelques-uns la leur donnent auparavant.

Il y a des chevaux qui ont les pieds caſſans, & la corne ſeche & ſujette à s'éclater: il faut leur frotter ces parties avec du beurre, de l'huile & du ſain-doux, dont on fait un onguent qu'on emploie à froid. On ſe ſert encore de vinaigre & de ſel, ou d'eau-de-vie, ou de vin chaud mêlé avec de vieux oing, ou bien on ſe contente de leur frotter la jambe à froid avec de la lie de vin.

Voici un autre remede expérimenté pour déſenfler les jambes d'un cheval au retour d'un voyage, & les lui délaſſer. On fait bouillir de l'eau dans un chaudron, & on y met des cendres de feu toutes rouges; il faut qu'elles ſoient de ſarment, de noyer ou de chêne; on laiſſe bouillir le tout juſqu'à ce qu'il ne reſte que le tiers de l'eau; on l'ôte enſuite de deſſus le feu, on en écume les charbons, & on la laiſſe refroidir juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu plus que tiede. Cela fait, on en frotte fortement avec la main les jambes du cheval; enſuite on charge ces parties de la cendre, qu'on y laiſſe juſqu'au lendemain, ſans mener le cheval ni à l'eau ni le ſortir de ſa place.

Autre maniere. On prend deux pintes de vinaigre, on les met chauffer dans un poëlon; & auſſi-tôt qu'il commence à fumer, on y jette quatre petits tas de cendres rouges de bois neuf; on laiſſe bouillir le tout un demi-quart-d'heure, après on l'ôte de deſſus le feu, & lorſqu'il eſt tiede, on en lave les jambes des chevaux. C'eſt aſſez d'une pinte de vinaigre pour un cheval.

Les chevaux étant donc à l'écurie & deſſellés, on en met les ſelles au ſoleil, pour en faire ſécher les panneaux; enſuite on les bat avec une gaule, pour les empêcher de durcir: en hiver on les fait ſécher au feu.

Il eſt encore très-important pour la ſanté du cheval, lorſqu'il eſt deſſellé, de le manier par-tout où la ſelle a poſé, pour voir s'il n'y a point quelque foulure qui provienne de la ſelle, afin de la faire rembourrer à l'endroit où elle bleſſe le cheval.

Lorſqu'un cheval a été une heure ou deux deſſellé, on connoît mieux les endroits qui ont été foulés, d'autant qu'ils enflent à meſure qu'ils refroidiſſent.

S'il y a enflure ſans ouverture, il faut prendre quatre ou cinq blancs d'œufs, les mettre dans un plat, y ajouter un gros morceau d'alun, & battre le tout juſqu'à ce qu'il devienne en écume, dont on frotte l'enflure.

Autre remede. On prend de l'eau-de-vie ou de l'eſprit de vin, on en frotte l'enflure, & on met le feu à l'eau-de-vie qui eſt reſtée ſur le poil, avec un papier allumé, l'enflure ſe diſſipe à meſure que la flamme diminue.

Quelques-uns n'emploient pour ces accidens, que du savon noir mêlé d'eau-de-vie, le tout battu ensemble jusqu'à ce qu'il s'y forme de l'écume, dont ils frottent l'enflure, qui se dissipe aussi-tôt par la vertu de ce remede topique.

Lorsqu'on a donné l'avoine au cheval, il faut se retirer & le laisser manger à son aise.

Un cheval qui a sué toute une journée & qui est sec, n'en vaut que mieux d'être étrillé un quart-d'heure après qu'il a mangé son avoine.

Si le cheval jette en route des excrémens trop clairs, c'est une marque qu'il a bu trop frais; si sa fiente est de grains d'avoine toute entiere, c'est signe qu'il a l'estomac chargé de crudités; si elle est noire, il est échauffé: alors il est nécessaire, selon ce qu'on remarquera, d'apporter à tout cela les remedes convenables. On les trouvera ci-après, à l'Article des maladies des chevaux.

Peu de tems après que les chevaux seront arrivés à l'écurie, on se souviendra de leur lever les quatre pieds, pour voir s'il ne manque rien aux fers, ou s'ils ne les blessent point, ou pour ôter avec un couteau, le gravier & la terre qui y tiennent, & y appliquer de la fiente de vache.

Si l'on est en route, dans un tems chaud & sec, il est bon de graisser les pieds des chevaux avec du vieux oing, pour empêcher qu'ils ne s'alterent.

Les Messagers & autres gens qui conduisent des chevaux de somme, les laissent coucher sans les débâter, de crainte, disent-ils, que la partie foulée n'enfle la nuit à mesure qu'elle se refroidiroit, mais la méthode en est dangereuse; & s'il y a de l'enflure, il vaut mieux prendre un sac plein de crotin de cheval tout chaud, & le lier sur l'enflure, qui se dissipe par l'effet de ce remede, qui est facile à pratiquer.

Le lendemain, qu'il faut partir de l'hôtellerie, on a les mêmes attentions que lorsque l'on veut commencer le voyage; car, dans toute une route, on doit avoir bien soin des chevaux, afin qu'ils puissent achever le voyage sains & gaillards.

Le voyage fini, on ôte deux clous du talon de chaque pied de devant du cheval: si c'est un grand fer, on en ôte quatre; & deux ou trois jours après être arrivé, il est bon de saigner le cheval du cou, & de ne le nourrir que de son mouillé pendant sept ou huit jours, sans lui donner d'avoine, lorsque c'est un cheval de selle qui peut prendre du repos; mais lorsque c'est un cheval de carrosse ou de tirage, il suffit de deux ou trois jours, parce qu'il faut qu'il travaille, & qu'il ne le peut pas faire sans avoine.

Le cheval ayant été saigné & gouverné, comme on a dit, on prend de la fiente de vache, pour lui charger les jambes, ou de la cendre de bois bouillie, comme on a dit ci-devant; & lorsque le cheval est un peu délassé, on lui fait parer les pieds, on le ferre de nouveau, & on le mene tous les jours à l'eau courante, une demi-heure le matin, & autant le soir, si c'est en été; & si c'est en hiver, on ne l'y laisse que le tems qu'il lui faut pour boire.

Si le cheval n'est que très-peu harassé, on se contente de le saigner, de prendre son sang dans une terrine, & de l'y remuer, de crainte qu'il ne se coagule; & ensuite, sur trois livres de sang, qui est le poids qu'on doit lui en tirer, on y mêle une chopine d'esprit de vin, & on lui charge les jambes de cette mixtion.

On a expérimenté que pour bien délasser un cheval, il falloit d'abord le faire saigner, puis prendre une livre de sel commun, le fricasser dans une poële de fer, jusqu'à ce qu'il soit sec & qu'il ne pétille plus, y ajouter deux livres de miel, bien mêler le tout dans un mortier, & en charger les jambes du cheval.

Ou bien on prend deux tiers d'eau-de-vie, & un tiers d'huile de noix, on les bat bien ensemble, & on en frotte les jambes du cheval.

Au reste, si votre cheval est emmaigri de fatigue ou autrement, recourez à l'Article des maladies, au mot *Maigreurs*.

Du Cheval hongre, & de la maniere de le hongrer.

Les chevaux dont on se sert, sont hongres ou entiers: ceux-ci sont propres pour le harnois, parce qu'ils ont plus de force & de vivacité que les autres: les hongres valent mieux pour la selle; il y en a pourtant qui sont très-bons au tirage.

C'est au printems ou en automne qu'on hongre les chevaux, & jamais en été ni en hiver, parce le chaud & le froid sont contraires à cette opération: le cheval doit avoir deux ou trois ans avant que d'être hongré.

Pour faire cette opération, après avoir étendu autour du cheval deux bonnes bottes de paille, pour lui faire un lit, on lui paſſe dans les deux jambes de devant une forte corde, groſſe comme le doigt, avec un nœud coulant au bout; on lui en paſſe une pareille aux jambes de derriere; & pour le terraſſer ſur la paille, on tire les cordes de côté toutes deux en même tems : de ſorte que les nœuds coulans venant à ſe ſerrer, ſerrent auſſi les jambes du cheval, qui tombe par terre. Ceux qui tiennent la corde de derriere, paſſent du côté de la tête, & ceux qui tiennent celle de devant, vont du côté de la queue : les uns & les autres tirent fortement les cordes, pour faire enſorte que le cheval ne puiſſe ſe remuer & empêcher l'opération.

Pendant qu'on le tient ainſi, celui qui doit le hongrer prend un biſtouri ou un raſoir, avec lequel il fait adroitement une inciſion aux bourſes du cheval, & en tire les teſticules; & comme en les tirant il ſuit des filamens, il faut les tourner & les renfermer. On peut couper les teſticules mêmes, & en laiſſer un morceau, afin que l'animal conſervant un peu de ſa maſculinité, ait plus de vigueur. Les anciens faiſoient ces ſortes d'opérations avec des fers chauds, afin que le même inſtrument qui coupoit une partie, arrêtât le ſang de l'autre en la brûlant; & ils mettoient ſur la plaie, des cendres de ſarment, de la limaille & de l'huile.

Ou bien, au-lieu d'ôter les teſticules, on ne fait que les pincer ou inciſer, & on les amortit avec du poiſon, qu'on arrête en liant fortement les ligamens d'au-deſſus.

Quand cette opération eſt faite, on déſentrave le cheval, qui ſe leve auſſi-tôt : on le mene baigner à la riviere ou dans un abreuvoir, ce qui doit ſe faire deux fois par jour durant quinze jours. S'il n'y a point d'endroits pour le baigner, on prend ſept ou huit ſéaux d'eau qu'on lui jette ſur la partie malade, ſoir & matin pendant quinze jours. Il faut avoir ſoin de bien nourrir le cheval hongré avec du ſon mouillé pour le rafraîchir, & y mêler deux onces de foie d'antimoine, au cas qu'il ſoit dégoûté.

ARTICLE III.

Des Maladies des Chevaux.

Avant que de venir au détail des maladies ou indiſpoſitions des chevaux, il faut parler des ſymptomes qui les annoncent.

Symptomes des Maladies des Chevaux.

On connoît qu'un cheval eſt malade, ou qu'il le ſera inceſſamment :

1°. Quand il a du dégoût pour tout ce qu'on lui donne, & qu'il ne fait que le tâtonner.

2°. Quand il a la tête peſante, lourde ou penchée, l'œil triſte, égaré ou baigné de larmes. Sur ces indices, pour mieux s'en aſſurer, on lui tâte les oreilles; s'il les a froides, c'eſt mauvais ſigne; ſi ſa bouche paroît livide & échauffée, cela ne vaut encore rien, de même que quand il a le poil hériſſé aux flancs, & déteint aux extrémités plus que de coutume.

Outre cela, on obſerve ſa fiente; ſi elle eſt dure, noire ou verdâtre, c'eſt marque d'une nourriture mal digérée : ſon urine, lorſqu'elle eſt crue, eſt encore un ſymptome de maladie; de même lorſque le cheval n'eſt pas ferme ſur ſes jambes quand il marche, ou lorſqu'il eſt lent au travail, ou qu'il ſe couche & ſe releve ſouvent.

Quelques-uns mettent la main ſur le cœur du cheval; s'ils ſentent que les flancs ſont agités, & qu'il reſte ſur ſes jambes comme immobile, telle choſe qu'on lui faſſe pour l'animer, ils en augurent des ſuites fâcheuſes.

Lorſqu'un cheval qui veut piſſer, le fait ſans ſe camper à l'ordinaire, & que l'urine qu'il rend tombe d'elle-même goutte à goutte ſans être pouſſée, c'eſt une marque de maladie mortelle. Il en eſt de même, ſi en arrachant le crin de la queue ou d'autres parties, il ſe détache fort aiſément.

Un cheval malade qui ne ſe couche point, eſt en danger; s'il ſe plaint & qu'il montre le blanc des yeux, c'eſt ſigne qu'il ſouffre : mais comme ces ſymptomes s'étendent trop généralement

généralement ſur bien des maladies, & que chacune a les ſiens particuliers, on doit s'étudier à les démêler, afin de ne s'y point tromper.

Avant de paſſer au détail des maladies des chevaux, comme la ſaignée y eſt fort en uſage, il eſt bon d'expliquer à quelles veines on les ſaigne, & pourquoi : c'eſt ce que l'Article ſuivant & la figure que l'on trouvera ci-après, vont expoſer.

Des Veines où l'on ſaigne le Cheval, & pourquoi.

On le ſaigne, 1. de la veine du ſommet de la tête, contre les aſſoupiſſemens, léthargie & difficultés de l'ouie : cette ſaignée appaiſe auſſi la douleur des yeux, en détournant le cours des humeurs.

2. De la veine qui eſt à quatre doigts au-deſſous des grands coins des yeux, nommée le larmier, pour décharger les humeurs tombées ſur les yeux.

3. Du cartilage qui ſépare les naſeaux, dont on tire du ſang en le perçant de part en part avec la lancette, pour divertir les humeurs qui cauſent les avives.

4. De la pointe du nez, pour toutes les maladies du cheval, après qu'on a purgé la partie éloignée : elle eſt très-utile quand la vue eſt troublée & chargée d'humeurs.

5. De la veine du troiſieme ſillon du palais, au milieu des deux dernieres dents de devant, pour guérir les lampas, la palatine, les échauſſures de la bouche, pour faire revenir l'appétit, & généralement pour tous les maux de tête; & quoiqu'on ne doive pas tirer de ſang aux chevaux châtrés & aux poulains ſans une grande néceſſité, on peut leur en tirer de cette veine pour décharger la tête & les yeux.

6. De la veine de deſſous la langue, pour tous les maux de bouche, de la gorge, des avives, & pour l'eſquinancie.

7. De la veine de la partie intérieure de la levre baſſe, pour ſoulager le pouſſif, l'avant-cœur, l'étranguillon & les échauſſures de la bouche, & pour guérir les puſtules & cirons qui viennent ſur la levre.

8. De la veine des deux côtés du poitrail, ſituée à l'endroit où l'épaule ſe joint avec le ſous-bras appellé *Incontri*, ou les airs de devant, contre les maux du poulmon, du cœur, & des autres parties voiſines de ces veines, tant intérieures qu'extérieures, & de celles qui ſont en dedans des deux cuiſſes : on en tire du ſang pour la fourbure nouvelle : on fait des ligatures fort étroites au-deſſus des genoux, pour empêcher les humeurs de deſcendre aux jambes.

9. De la veine des ſous-bras en dedans, pour fluxion du genou.

10. De la veine de dedans les deux jambes, au-deſſous du genou, pour divertir les deſcentes d'humeurs deſſus les jointures des paturons, & pour guérir les crevaſſes, échauſſures des paturons, fuſées & ſuros, & pour faire évacuer les humeurs arrêtées ſur le genou.

11. De la veine du côté de dedans de chacun des paturons de devant, pour aider à la guériſon des maux de pieds.

12. De la veine de la pince de l'un des deux pieds de devant, pour évacuer les humeurs demeurées entre la ſole & le vif du pied, pour fourbure ou ſousbature.

13. De la veine du côté de dehors de chacun des paturons de devant, pour aider à la guériſon des maux de pieds.

14. De la veine du flanc droit ou gauche, pour divertir les humeurs des parties ſupérieures, pour faciliter la guériſon de la pouſſe, des avives & des humeurs qui viennent ſur le ventre.

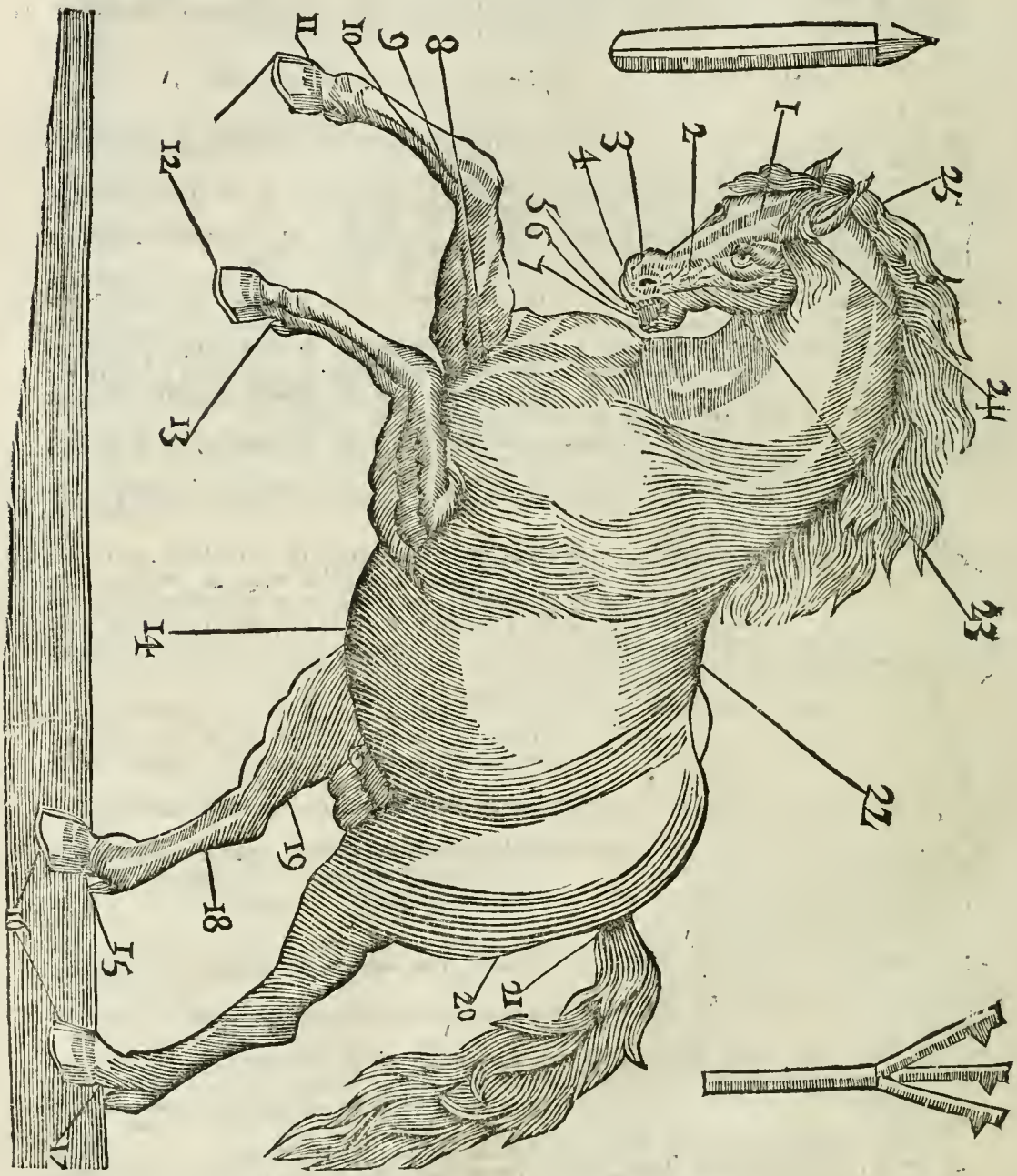
15. De la veine du côté de dehors de chaque paturon de derriere, pour la cure des maux de pieds.

16. De la veine de la pince de chacun des deux pieds de derriere, pour évacuer les humeurs demeurées entre la ſole & le vif du pied, pour fourbure ou ſousbature.

17. De la veine du côté de dedans de l'un ou l'autre paturon de derriere, pour les maux de pieds.

18. De la veine du côté de dedans de chacune des deux jambes de derriere, au-deſſous du jarret, pour empêcher l'augmentation des grapes, des arrêtes, mules traverſieres, veſſignons, jardes & éparvins.

Figure du Cheval, dont les veines, d'où on peut le ſaigner, ſont déſignées par des chiffres & expliquées ci-à-côté.



Ruris honos dat opes & opem, nec gratior uſus. [Virg. Geor.]

19. De la veine en la partie de dedans de chacune des cuiſſes de derriere, appellée la veine du plat de la cuiſſe, laquelle on arrête, pour guérir les maux des jarrets, des jambes & des pieds.

20. De la veine de la jointure de la hanche, contre la ſciatique.

21. Des veines qui ſont deſſous la queue, à quatre doigts de ſon commencement, à l'endroit où il n'y a point de poil, pour faciliter la cure du pouſſif, & de ceux qui ont des convulſions de nerfs, douleurs aux lombes appellés mal feru ou arné.

22. De la veine du dos, contre la foîe & douleurs des lombes.

23. De la veine, qui eſt au côté droit ou gauche du cou, pour l'univerſelle purgation du corps, & pour préſerver le cheval de pluſieurs maladies, pour évacuer les humeurs, & les divertir des parties qui ont reçu quelque bleſſure ou contuſion, ou quelque grande tumeur, & pour faciliter la cure des maladies provenantes d'abondance ou de corruption de ſang, comme du farcin, de la gale & démangeaiſon.

24. De la veine du côté droit ou gauche des tempes, pour les maux de tête, pour la fievre, farcin, mentagre, deſcente d'humeurs ſur les yeux, qui eſt grande. Le ſeul remede pour lui boucher le paſſage, quand on en aura tiré du ſang, c'eſt de le cautiſer avecle feu.

25. Des veines qui ſont deſſus les oreilles, pour les plaies & les ulceres, & particuliérement pour les plaies du cou, de la tête, & pour les avives.

Comment & pourquoi on barre les veines d'un Cheval.

Cette opération ſe fait ſur les veines, pour arrêter le cours des mauvaiſes humeurs. Pour cet effet, on ouvre le cuir, on dégage la veine; on la lie deſſus & deſſous, & on la coupe entre les deux ligatures.

Maladies des Chevaux, par ordre alphabétique, avec les remedes.

ALTÉRATION. Ce mal vient ordinairement aux chevaux, de trop de fatigue: ceux qui en ſont atteints, ont le flanc échauffé.

Remede. On prendra une livre de miel avec deux picotins de ſon, le tout bien mêlé enſemble avec un peu d'eau tiede, enſorte qu'il n'y en ait point trop pour faire couler le ſon: ce remede pris par le cheval, à portions égales, pendant quatre jours, ne manquera pas de le faire vuider; ce qui le ſoulagera & le rafraîchira tout-à-fait.

ARRESTES. On appelle *arrêtes* ou *queues-de-rat*, de petits calus élevés & dégarnis de poil, qui naiſſent le long & à côté du nerf de la jambe du cheval, bien au-deſſus du jarret, en deſcendant juſqu'au boulet. Ce mal vient quelquefois de ce que les chevaux s'entrecoupent les jambes en marchant, ou bien lorſque les jambes ſont négligées & qu'on y laiſſe amaſſer de l'ordure, ou de ce que les chevaux logent dans une écurie trop chaude, le fumier qu'on y laiſſe amaſſer ayant une humeur âcre & mordicante qui pénetre & endommage les pieds des chevaux.

Remedes. Les arrêtes ſont aſſez difficiles à guérir: néanmoins, pour y réuſſir, on ne fera guere travailler le cheval; on lui tiendra les jambes nettes, afin qu'il ne s'y amaſſe point d'ordures; enſuite on le ſaignera, pour ralentir la fermentation du ſang; on lui donnera pour nourriture du ſon mouillé de tems en tems, mêlé de deux onces de foie d'antimoine. D'autres lui donnent de la racine de chiendent, & pour breuvage de l'eau détrempée de farine d'orge. Voilà le régime; voyons maintenant à panſer le mal.

Pour arrêter le cours des humeurs, on barre la veine des jambes du cheval à l'endroit & au-deſſus où ſont les arrêtes: après cela, on lave le mal avec du ſavon noir, de l'huile d'euforbe, de l'huile de vitriol, ou avec de l'urine ſimplement. Il faut, avant cela, raſer le poil qui eſt ſur les arrêtes, & les frotter rudement avec un morceau de toile rude & forte, en y mettant les remedes.

On peut ſe ſervir d'eau-forte, ou d'eſprit-de-vin, mêlé avec de la fiente de pigeon; ou bien prendre de la laite de hareng ſalé, avec du ſuif de mouton ou du ſain-doux, & en frotter le mal.

L'orpiment, au poids de deux onces, mêlé avec quatre onces de bon vinaigre, eſt ſpé-

cifique pour les arrêtes ; ou bien, prenez de la fiente de pigeon ou de brebis, faites un lénîment avec du vinaigre, & en frottez le mal.

Autrement, prenez deux onces de verd-de-gris pulvérisé, une once de miel, détrempez le tout avec du bon vinaigre, & frottez-en les arrêtes.

D'autres se servent de poireaux bien cuits, sain-doux & verd-de-gris, de chacun deux onces, le tout mêlé ensemble.

Il y en a qui prennent une livre de sain-doux, vitriol, verd-de-gris, encens, de chacun demi-once, une once de mastic, ou trois onces de cire neuve : ils mêlent le tout ensemble, & en font un onguent merveilleux pour les arrêtes.

Si elles sont humides, & qu'elles ne paroissent point en calus, il faut y mettre des poudres pour les dessécher : si au-contraire elles paroissent en calus, il faut les couper avec le feu, & appliquer dessus ce remede. Délayez une livre de farine de froment avec du vin blanc, comme si vous vouliez faire de la bouillie, faites-la cuire à petit feu, ayant soin de la toujours remuer ; faites fondre à part, dans un pot, de la poix de Bourgogne, ajoutez-y de la térébenthine & du miel : faites bien fondre le tout ensemble, & le jettez modérément chaud dans la bouillie, ôtez-la de dessus le feu, & y ajoutez le bol en poudre ; mêlez bien le tout ensemble, versez-le sur un morceau de toile, & l'appliquez chaudement sur les arrêtes.

ATTEINTE. Les chevaux sont fort sujets à s'entretailler, c'est-à-dire, de s'attraper les pieds de devant avec ceux de derriere ; ou bien ils s'attrapent les uns les autres, ou s'entremordent souvent, jusqu'à s'emporter la piece sur la couronne du pied ou ailleurs.

Remedes. Si la plaie est pleine d'ordure ou de pus, il faut la nettoyer & la laver avec du vinaigre & du sel : s'il y a quelque morceau de chair, qui soit détaché, on le coupe ; ensuite on fait durcir un œuf qu'on coupe en deux & qu'on poudre de poivre, pour l'appliquer chaudement sur le mal ; on l'attache avec une bande, à laquelle on ne doit pas souffrir que le cheval porte les dents ni la langue, s'il ne guérit point la premiere fois, on recommence le lendemain.

Si le mal provient d'un trou qu'un cheval se sera fait au-dessus de la couronne par quelqu'accident, on lave le mal avec du vinaigre chaud ; ensuite on remplit le trou de poivre, & par-dessus, on met de la suie de cheminée délayée avec du vinaigre & des blancs d'œufs qu'on bat bien ensemble, & qu'on a soin de bien envelopper : on panse ce mal pendant deux jours, qui suffisent pour le guérir. Si le trou est profond, prenez de la poudre à tirer, & la délayez avec de la salive, empliſſez-en l'atteinte & mettez-y le feu ; réitérez la même chose le lendemain, & empêchez que le mal ne se renouvelle, & de tems en tems, lavez-la avec de l'eau-de-vie.

Si la blessure ne guérit pas après ces remedes, & qu'on craigne que le cheval ne soit en danger ; par exemple, si l'atteinte est encornée, c'est-à-dire, sourde, on sondera la plaie, pour voir si le tendon n'est point blessé ; si cela est, on fera une incision avec un rasoir, pour sonder le mal plus avant & le guérir entiérement. On doit observer, en sondant, que si la sonde descend entre la corne & le petit-pied, ou entre le petit pied & le sabot, il faut dessoler le cheval ; c'est le remede le plus sûr pour faire tomber le tendon blessé, autrement la gangrene s'y met, & le cheval en meurt.

Quand le cheval est dessolé, on fait une ouverture avec un bouton de feu qui pénetre jusqu'au tendon ; on y insere gros comme une balle à jouer à la paume d'une composition faite avec six gros de sublimé corrosif & deux gros d'aloès, le tout en poudre très-fine, & détrempé avec de l'esprit de vin. On couvre ce composé d'une tente de filasse qui sera chargée de basilicum. L'opération étant faite, & l'emplâtre appliquée, on laisse ainsi le cheval cinq ou six jours sans le panser. Le lendemain on le saigne du cou, & le soir on lui donne un lavement composé d'herbes émollientes, dont on fait une décoction. L'ordinaire du cheval doit être de son mouillé, mêlé de deux onces de foie d'antimoine en poudre, pour tempérer l'ardeur du sang, qui pourroit lui causer la fievre ; ce qui seroit très-dangereux.

Il se peut aussi que dans une atteinte, le tendon ne soit pas blessé, & qu'il y ait seulement du pus dans la plaie, ce qui se remarque par la sonde : alors on lave la plaie avec du vin chaud, & on met une emplâtre d'*unguentum bellicum*, qui se vend chez les Apothicaires.

AVANT-CŒUR, *Anti-cœur*, & par corruption *An-cœur*, eſt une tumeur qui ſe forme à la poitrine, vis-à-vis du cœur : elle paroît en dehors, & le cheval eſt triſte, tient la tête panchée, & le cœur lui bat ſenſiblement. Ces ſymptomes ſont ſouvent accompagnés d'une grande fievre qui le tourmente extrêmement, quelquefois juſqu'à l'obliger de tomber à terre, à cauſe des défaillances qu'elle lui cauſe au cœur : elle eſt très-dangereuſe, ſur-tout quand on laiſſe rentrer la tumeur.

Remedes. Lorſque ce mal paroît, on ne peut trop tôt y apporter du remede. On commence par donner au cheval un lavement compoſé de deux pintes d'eau, & deux poignées d'orge, avec deux onces de ſel policreſte, le tout bouilli enſemble pendant un quart d'heure, on le paſſe dans un linge, y ajoutant une chopine d'urine de vache, avec un quarteron de beurre frais, & autant d'huile de rue ; on donne cette décoction au cheval deux fois par jour : enſuite on raſe bien le poil qui eſt ſur la tumeur ; ce qui fera venir l'avant-cœur à ſuppuration, & fera connoître l'endroit où il faudra le percer.

La tumeur étant percée, on la frotte tous les jours d'un onguent fait de quatre onces de baſilicum & de deux onces de térébenthine ; on fait fondre le tout, on y ajoute quatre onces de thériaque vieille, & deux onces d'huile de rue ; on mêle bien le tout ſur le feu, & on en frotte tous les jours la tumeur chaudement.

D'autres obſervent cette méthode : ils percent avec une lancette, le cuir ſur l'avant-cœur en huit ou dix endroits, mettent dans les trous, entre cuir & chair, gros comme un ferret d'éguillette, de racine d'ellébore, & graiſſent bien le deſſus du mal avec du beurre frais, d'huile de laurier & d'althæa, le tout battu à froid : la tumeur vient à ſuppuration.

Le lendemain on donne un lavement avec deux onces de policreſte dans deux pintes d'eau où l'on aura fait bouillir de l'orge ; on y ajoute un quarteron d'huile de laurier, & deux heures après, on lui donne le breuvage qui ſuit.

Prenez des baies de laurier, de genievre, & racine de zedoaire, de chacun deux onces, autant de galanga, deux onces & demie de gentiane, pareille doſe de racine d'angélique, une demi-once de myrte, & un ſcrupule de ſafran ; pulvériſez le tout finement, & en donnez deux cuillerées au cheval dans une chopine de bon vin rouge, délayé avec deux dragmes de thériaque ou d'orviétan. Il faut avant la priſe promener le cheval une demi-heure, & autant après.

Au défaut de ce breuvage, vous donnerez au cheval deux onces de poudre thériacale ou du bon orviétan dans une pinte de bon vin, ou bien prenez une once de thériaque délayée dans une pinte d'eau cordiale : il eſt bon de réitérer ce breuvage pluſieurs jours, ſoit qu'il ait la fievre ou non.

Voici un autre lavement qui n'eſt pas moins ſpécifique que le premier. On prend des feuilles d'impératoire, de chardon-bénit, de ſcabieuſe & de méliſſe, de chacun une poignée, deux onces de ſel policreſte pulvériſé ; on fait une décoction du tout, qu'on coule, enſuite on y met un quarteron de beurre ; & après avoir coulé le tout, on le donne tiede au cheval.

Comme l'avant-cœur eſt un mal fort preſſant, & preſque toujours accompagné de défaillance de cœur ; tout ce qui peut en purger le mal eſt bon, ſur-tout l'eau cordiale, dont voici la compoſition.

Il faut prendre une poignée de feuilles de méliſſe, autant d'*alleluya*, & pareille quantité de celles de chardon-bénit, y ajouter deux onces de racine d'angélique & une de cannelle pulvériſée, mettre le tout infuſer durant vingt-quatre heures, le couler, & le donner en breuvage au cheval, deux heures après qu'il a pris le lavement.

On doit auſſi lui tirer une livre & demie de ſang de la veine du cou. S'il paroiſſoit beaucoup oppreſſé après la ſaignée, il faudroit la lui réitérer auſſi forte que la premiere, & continuer toujours les lavemens.

Il eſt néceſſaire de promener le cheval attaqué de l'avant-cœur ; mais ſi c'eſt dans un tems froid, on le tiendra chaudement, afin de mieux faire agir les remedes. On le nourrira de ſon mouillé, mêlé de ſoufre d'antimoine. S'il eſt dégoûté, on prend environ un verre de vinaigre ou de verjus, on y délaie deux onces de thériaque ou d'orviétan, & on lui fait prendre en breuvage.

Quelques-uns, après s'être ſervis de l'ellébore, comme on a dit, mettent ſur la tumeur

une emplâtre compoſée d'abſynthe, de branche-urſine, de lierre terreſtre, de mauve, de rue & de guimauve, le tout cuit & bien bouilli enſemble : cela réſout la tumeur ; & pour fortifier le cœur du cheval, ils lui font prendre pendant huit jours d'une poudre dont voici la compoſition.

Ayez de la gentiane, ariſtoloche, baies de laurier, myrte & raclure d'ivoire ; les herbes bien ſeches, & le tout mêlé enſemble & pulvériſé finement, mettez-le infuſer dans du vin, & le donnez au cheval.

AVIVES. C'eſt une inflammation qui faiſant enfler les glandes d'auprès du goſier du cheval, lui empêche la reſpiration ; de ſorte qu'il court riſque d'être étouffé, s'il n'eſt ſecouru promptement. Cette maladie vient aux chevaux, pour avoir été abreuvés dans un tems qu'ils avoient trop chaud, ou pour avoir bu des eaux trop fraîches & vives, ou bien lorſqu'on les a trop pouſſés au travail, & qu'on n'a pas eu ſoin en entrant à l'écurie, de les couvrir, ou de les promener auparavant que de les y mettre.

On connoît qu'un cheval a les avives, lorſqu'il perd tout-d'un-coup l'appétit, qu'il a la tête baiſſée, les oreilles froides, la bouche chaude & ſeche, qu'il paroît triſte, qu'il ſe vautre, ſe couche & ſe leve fort ſouvent, & qu'il ſe tourmente étrangement, à cauſe des douleurs des glandes & des tranchées qu'il reſſent dans le ventre, qui ſont accompagnées d'une rétention d'urine ; & pour tâcher de le faire uriner, mettez-lui ſous le ventre de la paille fraîche.

Pliez en bas l'oreille du cheval malade, & où en arrivera la pointe, arrachez-en du poil ; ſi le poil quitte aiſément, c'eſt ſigne qu'il eſt tems de remédier au mal.

Remede. On prend des tanailles de Maréchal, avec leſquelles on ſerre la glande où eſt le mal ; on la bat avec le manche d'un brochoir, ou autre uſtenſile de cette nature, juſqu'à ce qu'on juge qu'elle ſoit aſſez meurtrie ; ou bien avec les mains ſeulement, on manie & on broie les avives, juſqu'à ce qu'on ſente que les tumeurs ſoient amolies : cela ſeul les diſſipe, ſans qu'il ſoit beſoin de les ouvrir, à moins que les glandes ne fuſſent ſi groſſes, qu'il y eût apparence que le cheval en dût être ſuffoqué ; & pour lors, afin de donner au cheval un plus prompt ſoulagement, on doit les ouvrir avec la lancette. Il faut couper de long les avives & les arracher ; après on y met des drapeaux de lin trempés dans des blancs d'œufs, & on les laiſſe repoſer trois jours ; enſuite on panſe les avives comme les plaies ordinaires.

Ces tumeurs dangereuſes étant ainſi rompues, il faudra ſaigner le cheval ſous la langue, ou du flanc, & enſuite lui laver la bouche avec du ſel & du vinaigre, dont on lui ſouffera auſſi dans les oreilles : le ſel doit être bien broyé, pour mieux pénétrer.

Autres remedes. Après avoir fait le remede ordinaire des Maréchaux, qui eſt de rompre les avives au cheval, il faut le faire ſaigner du flanc, lui faire avaler demi-ſetier d'eau-de-vie, avec demi-once d'orviétan ou de thériaque.

Ou bien, on lui fait prendre un breuvage compoſé de deux poignées de chenevis bien pilé, qu'on mêle dans une pinte de vin blanc, dans laquelle on met encore deux muſcades rapées avec ſix jaunes d'œufs, le tout bien battu enſemble : après qu'il a avalé ce breuvage, il faut le promener au pas pendant une demi-heure. Ces remedes réuſſiſſent toujours, pourvu qu'on n'ait point trop négligé les avives.

Quand elles preſſent ſi fort, que le cheval court riſque d'en être ſuffoqué, pour lors il faut lui faire avaler le breuvage ſuivant. On prend un gros de ſel volatil de tartre, une once de thériaque ou d'orviétan, & on met le tout infuſer dans une pinte de vin rouge durant quatre heures.

Pour le guérir plus promptement, on pourra lui donner encore un lavement préparé ainſi. On prendra des feuilles de mercuriale & de pariétaire, de chacune une poignée, on les fera bouillir dans deux pintes d'eau réduites aux deux tiers, & on coulera cette décoction dans un linge qu'on preſſera fortement. Cette colature faite, on prend ſix gouſſes d'ail, & on les pile après qu'elles ont infuſé dans la décoction ; on paſſe le tout enſemble dans un tamis, on y mêle ſix onces de miel & demi-livre d'huile d'olive ; on y donne un bouillon ſur le feu, enſuite on le laiſſe refroidir, & on le fait prendre tiede au cheval.

Si ce lavement n'opéroit pas ſuffiſamment, il faudroit lui mettre la main dans le fondement pour lui tirer la fiente. On peut mêler dans le lavement une chopine de vin émétique dans une pinte de décoction. Il eſt bon de ſaigner le cheval du flanc ou de la langue, ainſi qu'on le jugera le plus à propos.

Si pendant que les avives oppreſſent le cheval, on s'apperçoit qu'il ſue & que les membres lui tremblent, qu'il ſe tord le corps, & que la levre inférieure lui pend, c'eſt ſigne de mort.

Pour mollifier & réſoudre les avives, quelques-uns frottent long-tems & fortement les deux côtés des máchoires, & le mal même, avec beurre frais & huile chaude, ou avec beurre frais, huile roſat & ſain-doux, le tout mélé enſemble; enſuite ils couvrent le cou & le dos du cheval, d'une bonne couverture, afin de le tenir chaudement.

Nous avons dit qu'il falloit promener le cheval; mais s'il vient à tomber en marchant par l'oppreſſion des avives, il faudra avec une petite broche de bois, lui piquer le fond des narines, de maniere qu'il en ſorte trois ou quatre gouttes de ſang, le cheval ſe levera incontinent.

Autre remede topique pour ramollir les avives. Prenez deux onces de farine d'orge, mucilage de lin, guimauve, huile roſat, de nenuphar & de camomille, graiſſe de volaille, de chacun demi-once; mélez bien le tout, & en faites un onguent, dont vous mettrez une emplâtre ſur les avives.

Le *Baſilicum* ou le *Diachylum* ſont encore merveilleux.

On y emploie auſſi utilement une emplâtre faite d'onguent althæa, oignon de lys, ſemence de lin, pois chiches pilés, poudre de réglifſe, farine de fénugrec & huile d'olive; le tout bouilli enſemble & bien incorporé.

On doit tenir le cheval malade chaudement; & ſi on peut le mettre dans une bergerie remplie de moutons, il n'en ſera que mieux.

BARBILLONS ou *Barbes.* Ce mal eſt plus incommode aux chevaux que dangereux, puiſque ce n'eſt qu'une petite excroiſſance de chair qui vient dans le canal de la bouche, ſous la langue, dans l'intervalle qui ſépare les barres; ce qui empêche le cheval de boire & de manger. Les bœufs & les vaches ſont auſſi ſujets à cette incommodité, & on ſe ſert du même remede.

Remede. On coupe ces barbillons avec des ciſeaux, le plus près qu'on peut; on les frotte de ſel, d'ail & de vinaigre, & ils ſe guériſſent ainſi d'eux-mêmes.

BARRES écorchées ou bleſſées par un mors ou par quelques accidens. Prenez des figues ſeches pilées, mêlez-les avec du miel & du ſucre en poudre, & étendez le tout ſur un morceau de linge dont vous entourerez un bâton long de dix pouces, où vous aurez attaché aux deux bouts une corde; mettez ce bâton dans la bouche du cheval, & arrêtez-le avec les cordes par-deſſus la téte: vous l'ôterez au bout de trois quarts d'heure, & vous lui remettrez cinq ou ſix fois par jour; & à chaque fois vous lui laiſſerez pendant trois quarts d'heure.

BATTEMENT DE CŒUR. Maladie des chevaux, qui ſe remarque aiſément par le mouvement extraordinaire qui ſe fait à l'endroit qui eſt entre l'épaule & la ſangle du cheval, de maniere qu'il ſemble que les côtes vont ſortir.

Remede. L'on commence par ſaigner le cheval; & ſi après la ſaignée, le battement ne diminue point, il faut la réitérer le même jour, & lui donner de bons lavemens & ſouvent, avec un breuvage fait avec une décoction de bourrache, bugloſe & méliſſe, de chacune une poignée; on fait une chopine de cette décoction, qu'on laiſſe bouillir un demi-quart d'heure; enſuite, en l'ôtant du feu, on y ajoute deux poignées d'oſeille, on laiſſe refroidir le tout & on le paſſe dans un linge; étant froid, on y met diſſoudre une once & demie de conſerve de roſes, une once & demie d'orviétan ou de thériaque, & dix grains de ſafran: on fait avaler ce breuvage tiede au cheval, & deux heures après on lui donne un lavement fait de la maniere qui ſuit.

On prend des mauves, guimauves, pariétaires, bourraches, bettes, laitues, mercuriales, armoiſe, camomille, rue & melilot, de chacun une poignée; on fait une décoction du tout dans trois pintes d'eau, que l'on fait bouillir un quart d'heure; on le paſſe & on jette le marc; on le remet ſur le feu, & on y ajoute une once & demie de policreſte en poudre, deux onces de ſemence de lin, & autant de fénugrec concaſſé; on les fait bouillir environ un quart d'heure, enſuite on paſſe le tout, & on y met encore trois onces d'huile de laurier, autant de beurre frais, & une chopine d'urine de vache, ſi cela ſe peut; après on donne ce lavement tiede au cheval.

Il faut donner les lavemens de ſix en ſix heures, & le breuvage tous les jours: le cheval ne doit manger que peu; on lui donne du ſon mouillé, & on le promene ſouvent

au petit pas, le tenant en main. Quand ſon battement de cœur ſera ceſſé, & que le cheval ſera bien remis, on le purgera avec une once & demie d'aloès pour un cheval ordinaire, & deux pour un qui eſt très-grand, une once d'agaric en poudre, & une once d'iris de Florence; on méle le tout dans une pinte de petit-lait, & on le donne tiede au cheval, qui ſera bridé quatre heures avant la priſe. Le lendemain le cheval ſe purgera: il faut le promener de tems en tems.

BLEIMES. Ce ſont certaines meurtriſſures ou inflammations qu'un ſang corrompu cauſe dans le ſabot entre la ſole & le petit-pied.

Remede. On ouvre d'abord le mal juſqu'au vif, afin d'en faire ſortir la matiere, & on met dedans du baume ardent ou de l'huile de merveille; enſuite on enveloppe le ſabot avec une rémolade compoſée de ſuie & de térébenthine, ou bien on y met un onguent dont voici la compoſition.

Ayez des cendres de ſarment une livre, même poids de ſuif & autant de ſang de cochon; faites fondre le ſuif & y incorporez les cendres, puis le ſang; laiſſez bien chauffer cette compoſition, & l'appliquez enſuite ſur les ſoles le plus chaudement qu'il eſt poſſible. Il faut bander le pied après l'avoir rempli de fiente de cheval, ce qui empêche que la matiere ne ſoufle au poil: ſi cela arrivoit, il ſeroit à propos de ſe ſervir d'eau vulnéraire.

Si le mal s'opiniâtre & que la matiere cauſe du ravage au pied, on ne balancera point à deſſoler le cheval, on y mettra deſſus de l'huile de merveille toute chaude, on enveloppera le pied de filaſſe, & on appliquera par-deſſus une rémolade faite ainſi.

Prenez du jus d'abſynthe, de celui de plantain, de roſes, de bourrache & de guimauve, de chacun trois onces, deux livres de vinaigre, demi-livre d'huile d'olive, ſix petites poignées de farine de froment, & demi-livre de branche-urſine; faites bouillir le tout enſemble, & le mettez ſur le pied du cheval. Il faut tous les jours renouveller la rémolade, & nettoyer la plaie lorſqu'on la panſe.

Les bleimes proviennent quelquefois des atteintes que les chevaux reçoivent, ou de petites pierres, ou du gravier qui ſe coule entre la ſole & le fer: il n'en faut pas davantage pour la fouler & la meurtrir. Un fer mal poſé peut auſſi cauſer ce mal, qui fait ſouvent faire quartier neuf au cheval.

Il n'eſt pas difficile de guérir les bleimes dès qu'elles commencent à paroître: il n'y a qu'à parer le pied pour découvrir le mal, & ôter la ſole meurtrie; enſuite, pour mûrir la matiere, on y applique, dans un bon bandage ſur des étoupes, un oignon de lys, de l'huile d'olive & de la poix de Bourgogne à égale portion, qu'on aura bien fait bouillir enſemble.

BOULET bleſſé. Lorſqu'il arrive quelques bleſſures ſur le boulet, il faut délayer de la mie de pain dans de la biere, comme ſi c'étoit de la colle, & la faire cuire: quand elle eſt cuite, on jette dedans de l'onguent roſat & du populeum, de chacun gros comme le pouce; enſuite on en fait un cataplaſme ſur un morceau de linge, & on le met ſur le boulet malade: après on trempe dans de l'eau chaude, où l'on a jetté quelques gouttes de vinaigre, des compreſſes que l'on met ſur le cataplaſme. Il faut avoir ſoin, juſqu'à ce que le boulet ſoit guéri, d'humecter de tems en tems ces compreſſes avec cet oxycrat.

Le CAPELET eſt une tumeur tendre, mollaſſe, & même mobile ſous la main, qui naît à la pointe ou à la tête du jarret du cheval, où elle s'engendre d'une matiere flegmatique & froide: il ne fait point de douleur au cheval, & ne l'empêche point d'agir; c'eſt ſeulement une difformité à la jambe.

Remede. Il n'y a qu'à le frotter avec du bon vinaigre, où l'on aura mis diſſoudre du ſel nitre, armoniac ou commun, vitriol ou autre acide, ou y mettre une emplâtre de fiente de vache cuite avec des guimauves, ou ſimplement de la réſine avec de la fiente de chevre: on peut encore, après avoir frotté le capelet avec de l'eau-de-vie & de l'huile de noix bien battues enſemble, mettre une emplâtre de ſel armoniac, de vin & de gui de chêne, & renouveller cette emplâtre juſqu'à ce que la tumeur ſoit diſſoute.

La CATARACTE eſt une membrane ou pellicule qui s'engendre dans l'humeur aqueuſe, entre l'humeur cryſtalline & la prunelle de l'œil du cheval.

La cataracte noire eſt incurable, la claire, qui eſt blanche, bleue, griſe ou jaune, peut être ôtée par un Maréchal adroit, ou guérie & diſſoute par les collyres & les remedes

medes rafraîchiſſans ; dans leſquels entrent la graine de lin & le miel, les jus de fenouil, de verveine & de lierre, le ſuc d'oignon, l'huile de papier & de lin, ſans que pendant tout ce tems le cheval mange d'avoine. Voyez ce qui ſera dit ci-après aux mots *Ongle en l'œil, ou Yeux.*

CERVEAU. Maladies du cerveau : les chevaux ſont ſujets à des fluxions d'humeurs qui leur tombent du cerveau par les naſeaux, & qui ſont quelquefois fort dangereuſes, lorſqu'on les néglige : les unes ſont cauſées par quelque froidure que le cheval a ſoufferte ; & la lymphe qui flue pour lors, eſt claire & liquide : les autres ſont impliquées, c'eſt-à-dire, mêlées de quelqu'autre humeur plus mauvaiſe, & qui paroît viſqueuſe ou blanche, jaune ou ſanguinolente, & quelquefois de mauvaiſe odeur : ces ſymptomes ſont plus mauvais que les premiers ; car ſouvent ils ſont ſuivis d'une toux qui incommode fort le cheval, ou d'un rhume qui le morfond.

Remede. Comme le premier écoulement n'eſt compoſé que d'un flegme dont le cerveau ſe décharge, il y en a qui donnent à mâcher au cheval malade de la racine de pyrethre ou de celle de ſtaphis-aigre : ces plantes ont un acide capable d'émouvoir l'humeur ſuperflue, & de la faire fluer, ce qui ſoulage le cheval.

Le ſuc de la petite éclaire, mis par injection dans les naſeaux du cheval, eſt ſpécifique pour faire couler les mauvaiſes humeurs qui chargent le cerveau, & qui proviennent du froid : l'encens pulvériſé & mêlé avec du vin, opere le même effet, ainſi que l'ariſtoloche ronde, infuſée dans du vin. Quelques-uns, au-lieu de ſeringuer ces liqueurs dans le nez du cheval, lui levent la tête en haut avec la bride, & les lui font couler dans les naſeaux.

Lorſqu'un cheval a le cerveau refroidi, on prend une once de fénugrec, on le fait bouillir dans de l'eau de fontaine avec une livre de farine de froment : c'eſt la boiſſon ordinaire qu'il faut lui donner juſqu'à ce qu'il ſoit guéri.

CHANCRE ſur la langue eſt une eſpece de limon épais qui s'y forme. Pour le guérir, on prend du vinaigre, du ſel & du poivre qu'on mêle bien enſemble, & on en frotte la langue malade.

CHICOTS ne ſont autre choſe que des éclats de bois qui s'enfoncent dans les pieds des chevaux, & qui percent la ſole, de maniere que le petit-pied étant atteint, les chevaux en ſouffrent un mal inſupportable : ces bleſſures ſont dangereuſes, ſi on les néglige.

Remede. Un valet doit arracher le chicot, auſſi-tôt qu'il s'apperçoit que ſon cheval en a pris : c'eſt bon ſigne s'il en ſort du ſang ; & s'il n'en ſort point, cela ne doit pas l'empêcher de continuer ſon chemin, en cas que le cheval ne boite pas ; mais s'il boite, il n'y ſauroit trop tôt apporter du remede. Il doit donc s'en retourner incontinent à la maiſon ; ou s'il en eſt éloigné, mener le cheval le plus doucement qu'il pourra, & à la premiere habitation, le ſecourir en faiſant fondre dans la plaie de la cire d'Eſpagne, pour empêcher qu'il n'y entre ni gravier ni boue, juſqu'à ce qu'il ſoit arrivé à l'écurie. Là il prendra de l'huile d'olive, de la térébenthine & de la poix-réſine, le tout fondu enſemble & bien chaud, en mettra très-chaudement dans le trou du chicot, & le bouchera avec des étoupes, enveloppera le pied du cheval, & le laiſſera en repos juſqu'à parfaite guériſon.

Quelques-uns, lorſque le cheval eſt arrivé au logis, mettent d'abord ſur le mal, de l'eſprit de vitriol, & l'appliquent à froid ; ou bien ils y mettent de l'huile de merveille, & bouchent bien le trou avec du coton ou de la filaſſe, & une bonne rémolade par-deſſus qu'ils empaquetent bien.

Si le mal eſt invétéré, ou que le chicot ne paroiſſe point, on le découvre avec un boutoir, & après on le ſonde doucement avec une plume pour en trouver le fond ; enſuite on fait chauffer une cuillerée d'huile de merveille, qu'on jette dans le trou, & qu'on bouche avec du coton ou de la filaſſe, & par-deſſus une rémolade : on panſe tous les jours ainſi le cheval, juſqu'à ce qu'il ne boite plus. Il faut, en le panſant, avoir bien attention de faire ſortir la matiere qui peut y reſter ; & ſi la ſeconde fois qu'on le panſe, la rémolade eſt trop ſeche, il en faut mettre de la nouvelle.

Lorſque le mal perce dans le paturon, il n'en vaut que mieux, & le pied en reçoit du ſoulagement ; mais s'il ſort des eaux rouſſes au-lieu d'une matiere blanche & liée, c'eſt une mauvaiſe marque. Si après avoir panſé un cheval quelques jours, on n'y

trouve point d'amendement, il faut ouvrir davantage le mal ; cela ſoulagera le pied, & fera que le remede agira avec plus de force. Si ce chicot eſt dans un endroit fort dangereux, comme au bout ou à côté du bout de la fourchette, & s'il perce dans le pied, il faut mettre autour du ſabot un reſtraînctif & un morceau de vieux oing au-deſſus du talon ou paturon, & la rémolade dans la ſole ; on charge toute la jambe & toute la cuiſſe, ſi c'eſt de derriere, avec de la lie de vin : quand elle commence à s'échauffer, on l'épaiſſit avec de la farine ; enſuite on y ajoute une livre de miel, & tout chaudement on en charge tous les jours la cuiſſe malade du cheval.

Pour nourriture alors on donne au cheval du ſon mouillé, dans lequel on met deux onces de ſoie d'antimoine un jour ; le lendemain deux onces de poudre cordiale, & le troiſieme jour, rien que le ſon ; le quatrieme jour, on reprend le ſoie d'antimoine, enſuite la poudre, & l'on continue ainſi juſqu'à ce que le cheval ſoit guéri. Si l'os du petit-pied eſt piqué bien avant, la cure en eſt longue & dangereuſe ; il faut preſque toujours qu'il tombe en eſquilles ; c'eſt pourquoi on le deſſole : c'eſt l'expédient le plus ſûr ; & ſi après deux jours qu'on s'eſt ſervi d'huile de merveille, le cheval ne guérit pas, c'eſt une marque que le petit-pied eſt bleſſé dangereuſement ; s'il en ſort du ſang, après qu'on en a ôté la teme, c'eſt ſigne qu'il faut qu'il tombe en eſquilles.

Auſſi-tôt que l'eſquille d'os ou quelque corps étranger a quitté ou quitte le petit-pied, le cheval ne boite plus, pourvu qu'il n'y en ait plus qu'une à tomber ; mais la nature eſt longue à faire cette opération ; & pour faire détacher une eſquille, on ſe ſert de ſublimé en poudre, mêlé avec de l'égyptiac, qu'on applique deſſus ; ou bien on prend du vitriol ou de l'aloès, & de l'euforbe en poudre, autant de l'un que de l'autre, mêlé avec de l'eſprit de vin. On peut au ſecond appareil, lorſqu'on ſent qu'il y a eſquille à détacher, & qu'on peut mettre le remede deſſus, ſe ſervir de deux tiers d'opium & d'un tiers de ſublimé, mêlé avec de l'eſprit de vin, & en mettre ſur le mal avec un plumaſſeau, frotté d'égyptiac par-deſſus. On doit avoir attention que la chair ne ſurmonte point lorſqu'il y a une eſquille à tomber, & que cette chair n'en couvre point l'ouverture : ſi cela arrive, il faut y mettre du ſublimé pour manger la chair, & continuer ainſi juſqu'à la chûte de l'eſquille, en vous ſervant toujours de ſublimé & d'égyptiac pour mettre ſur le mal. Quand l'eſquille eſt tombée, il n'y faut mettre d'abord qu'un plumaſſeau mouillé d'eau-de-vie, & panſer ainſi tous les deux jours l'endroit d'où l'eſquille eſt tombée, juſqu'à ce que la chair ait couvert l'os.

Autres remedes pour les ſimples chicots ou enclouures. Prenez de l'ortie commune, & pilez-la bien avec de la vieille graiſſe de porc, faites parer la corne, & ôtez le clou ou le chicot ; enſuite rempliſſez le trou de cet onguent, & remettez le fer.

Ou bien, il faut faire découvrir la plaie, & faire bouillir dans une cuiller de Maréchal, de l'huile & du ſucre, le mettre dans le trou de la bleſſure, mettre quelque peu de ſuif par-deſſus, de crainte qu'il n'y entre quelque gravier, & ne point mener à l'eau le cheval, qu'il ne ſoit guéri.

CIRONS qui viennent à la queue des chevaux, & qui rongent la racine des crins.

Remede. On mêle dans du ſain-doux, une once de vif-argent, amorti dans une once de térébenthine, juſqu'à ce qu'il ſoit de couleur de cendres, & on en frotte pendant cinq jours la racine des crins.

Il y a auſſi des *Cirons* qui ſont de petits boutons blanchâtres, qui viennent au-dedans des levres des chevaux. Il en ſera parlé ci-après, au mot *Dégoût*.

CORNE. Pour faire revenir la corne au pied d'un cheval, qui la peut perdre par bien des maladies & accidens, prenez une demi-livre de cire neuve, un quarteron de térébenthine, autant de ſuif de bouc & de mouton, un demi-quarteron de miel, & autant d'huile d'olive ; faites bouillir le tout juſqu'à conſiſtance d'onguent, & frottez-en l'endroit de la corne au-deſſus de la couronne.

Quand la corne eſt ſeulement ſeche ou uſée, on y met du *Surpoint* pour la rétablir. Le ſurpoint eſt la raclure que les Corroyeurs tirent de leurs cuirs imbibés de ſuif, quand ils leur donnent la premiere préparation.

COUP. Quelquefois un cheval a les jambes enflées, ce qui lui vient de quelque grand coup de pied, de quelque chûte ou de trop de travail, & d'une longue fatigue.

Remede. On guérit l'enflure ou le coup, en prenant environ quatre pintes de vin rouge, qu'on fait bouillir doucement ſur un feu clair, en le remuant toujours ; & dès qu'il s'é-

paiſſit, on y jette deux livres de farine de froment, une livre de miel, & une livre de ſavon noir, le tout mêlé enſemble. Lorſqu'on juge que cette eſpece d'onguent eſt dans ſa perfection, on en couvre l'endroit frappé, ou les jambes, ſi elles ſont enflées; ce remede ne manque point de produire un bon effet.

COURBATURE. Maladie cauſée par une chaleur étrangere qui vient aux chevaux pour avoir été ſurmenés, ou pour avoir pris de mauvaiſe nourriture; ce qui leur cauſe des obſtructions dans les inteſtins & dans le poulmon. Elle donne les mêmes ſignes que la pouſſe.

Remede. On donne au cheval courbatu, deux onces de foie d'antimoine dans du ſon mouillé; il faut lui en donner tous les jours, juſqu'à ce que la courbature ſoit guérie. Si le cheval eſt dégoûté, on lui fera prendre l'*Armant*, dont voici la compoſition. Il faut prendre une livre de miel, & le faire un peu chauffer, un demi-verre de bon vinaigre, & un peu de farine de froment cuite au four; on mêle le tout enſemble, on le fait cuire doucement dans un pot, on y ajoute de la cannelle rapée, & pour un ſol de clous de géroſle pulvériſé: cette compoſition étant cuite, on la fait prendre au cheval.

Si ces remedes ne réuſſiſſent pas, ayez deux onces d'*Arum*, & laiſſez-les infuſer durant vingt-quatre heures dans du vin blanc; il faut que cette plante ait été priſe avant qu'elle ait produit des feuilles, la couper par morceaux, & la mettre ſécher au four. Pour vous en ſervir, pulvériſez-la ſubtilement, ajoutez-y une demi-livre de ſoufre & deux onces de pas-d'âne, le tout en poudre & bien mêlé avec la précédente; enſuite donnez-en deux cuillerées au cheval dans du ſon, une heure après qu'il a été bridé. Si la courbature ne ſe paſſe point, on pourra faire prendre au cheval, un demi-gros de thériaque & ſix grains de ſafran en poudre.

COURBE eſt une tumeur dure & calleuſe, qui vient en longueur au-dedans du jarret: elle eſt plus ordinaire aux chevaux de tirage qu'aux autres, parce qu'ils fatiguent plus du jarret.

Remede. Le meilleur eſt le feu: cependant il ne guérit pas tout le mal, mais il le reſſerre, & empêche la courbe de groſſir. Il faut donner le feu légérement, & faire enſorte que les raies ſoient en couleur de ceriſe; après on met deſſus toute la partie qui a eu le feu de la poix noire fort chaude, & de la bourre ſur la poix: on laiſſe tomber l'eſcarre, & enſuite on baſſine les plaies avec de l'eau-de-vie.

Autre remede. Lorſqu'une courbe eſt récente, on peut la diſſoudre en y appliquant une emplâtre de mercure ſous une plaque de plomb frottée de vif-argent, ou quelqu'autre topique réſolutif dans lequel le mercure eſt employé.

Si on a négligé la courbe dans ſon commencement, & que le cal qui la couvre ſe ſoit durci, on ſe ſervira d'emplâtre de *Galbanum*: ce remede eſt plus puiſſant que le précédent, & peut par ſes parties âcres, briſer & diſſoudre la courbe.

On peut encore y ajouter l'antimoine en poudre: toutes ces emplâtres font croître des puſtules ſur la tumeur, d'où ſortent les mauvaiſes eaux qui y ſont enfermées.

Autre remede. Il faut prendre du verd-de-gris, du mercure & du ſoufre, de chacun trois gros, deux gros de cantharides, autant d'euforbe; pulvériſer le tout ſubtilement, l'incorporer avec de l'huile de laurier, & en faire un onguent qu'on applique ſur le mal avec un bandage.

COURONNE. La couronne du pied du cheval eſt ſujette à pluſieurs infirmités qui portent le nom de cette partie où elles ſe jettent: ce ſont ordinairement des eaux & des reſtes de quelqu'autre mal ſurvenu au pied du cheval.

Pour y remédier, il n'y a donc qu'à deſſécher ces eaux: pour cela, on prend de la cendre de papier & du tabac rapé, autant de l'un que de l'autre; on met l'un & l'autre dans de l'huile d'olive, on bat bien le tout, & on l'applique à froid ſur le mal, avec de la filaſſe par-deſſus.

Quelques-uns prennent des feuilles de camomille, racine d'ortie, & feuilles de lierre à doſe égale, une livre d'huile d'olive & un verre d'eſprit-de-vin; ils font cuire le tout enſemble à petit feu, ils y mêlent du verd-de-gris & de la noix de galle en poudre; ils incorporent le tout, & achevent de le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en conſiſtance d'onguent; enſuite ils en frottent la couronne, & la guériſſent par ce moyen.

La CRAMPE ſe paſſe preſque toujours en faiſant un peu aller le cheval; mais s'il continue à traîner la jambe, il n'y a qu'à lui laver & frotter le jarret.

CRAMPONS. C'eſt un mal qui vient de la partie de devant du paturon, & ſur les deux tendons, & qui s'étend juſqu'à l'ongle : ce mal eſt dangereux; il cauſe ſouvent de la douleur au cheval, & le fait boiter.

Les crampons viennent aux chevaux de quelque coup qu'ils ont reçu, ou de ce qu'ils ont trop travaillé : alors il s'y amaſſe des humeurs flegmatiques.

Remedes. Quand la tumeur eſt douloureuſe, elle eſt mal-aiſée à guérir : cependant, pour arrêter les humeurs qui y tombent, il faut tirer du ſang au cheval, à la veine au-deſſus du genou, lorſque les crampons ſont récens; mais ſi le mal vieillit, & qu'il ne ſuppure plus, on le ſaignera de la pointe du pied. Enſuite on raſe le poil de deſſus la tumeur, & on y met quelque cataplaſme réſolutif, comme celui dont voici la compoſition.

Prenez feuilles de mauve, guimauve, violette, branche-urſine, de chacune une poignée, faites-les cuire en eau avec beurre vieux, huile roſat & graiſſe de veau, de chacun une once; ajoutez-y un demi-gros de ſafran, & laiſſez bien bouillir & réduire le tout juſqu'à conſiſtance d'onguent, enſuite appliquez-le ſur le mal.

Ce cataplaſme ſert pour adoucir & arrêter la fermentation des humeurs qui s'y jettent : après cela, ſi la tumeur ne ſe diſſout pas, on ſe ſervira de l'onguent que voici.

Prenez du galbanum & armoniac diſſous en vinaigre, ſtorax liquide, cire, réſine, encens, hyſſope, baies de laurier, de chacun une once; une once & demie de poix, autant peſant de vin blanc, & ſix onces de térébenthine; pulvériſez tout ce qui peut ſe réduire en poudre, mêlez le tout, & faites bouillir & réduire en onguent, dont vous ferez une emplâtre.

CRAPAUDINE. Ulcere qui naît au-devant des pieds des chevaux, & plus haut que la couronne.

Remede. S'il y a inflammation ou enflure, on prend quatre onces de cumin, huit gros de térébenthine, autant de gomme arabique, de la farine de lin & du vieux lard, de chacun deux onces, quatre onces de gomme adragant, autant de camomille & de roſes, & une demi-livre de miel; on pulvériſe toutes les drogues, on les mêle & on les fait cuire dans deux pintes de vin, les laiſſant réduire en conſiſtance d'onguent dont on frotte le mal, ſoir & matin, le plus chaudement qu'il eſt poſſible.

On y emploie auſſi le ſavon noir avec l'eſprit-de-vin; ou bien on prend une livre de couperoſe blanche ou de vitriol, & autant de ſalpêtre, qu'on met dans un pot verniſſé avec quatre pintes d'eau; on fait bouillir & réduire le tout à moitié, & on garde cette eau pour s'en ſervir juſqu'à ce que la crapaudine ſoit guérie.

CREVASSES. Ce ſont effectivement des petites fentes qui croiſſent aux plis des paturons; ce qui vient d'une humeur âcre & maligne qui les fait ouvrir en s'évacuant : ce mal ſent extrêmement mauvais, fait boiter le cheval tout-d'un-coup, & lui eſt fort ſenſible.

Il y a pluſieurs ſortes de crevaſſes; les unes plus grandes, & ſemblables à de petites croutes en forme de gale; quelques-unes ſont ſeches; d'autres humides, jettant des eaux très-puantes. Les crevaſſes viennent en hiver, lorſque les chevaux cheminent dans l'eau ou dans la boue, & qu'on néglige de leur nettoyer les paturons. Elles ſe forment auſſi lorſqu'en été les chevaux reſtent dans une écurie où on laiſſe croupir le fumier.

Remedes. Raſez d'abord les endroits où paroiſſent les crevaſſes; enſuite frottez-les d'huile de chenevis ou de lin, où d'eſprit de vitriol.

Ou bien, prenez autant d'eau-de-vie que d'huile de chenevis, agitez-les bien enſemble dans une petite bouteille, & frottez-en les crevaſſes, elles guériront.

Pour aider à les deſſécher, on fera un onguent compoſé de ſuie, de verd-de-gris & de miel, le tout bouilli enſemble; & lorſqu'on l'aura retiré de deſſus le feu, on y mettra de la chaux finement tamiſée, & on l'appliquera ſur le mal.

Ou bien on lave les crevaſſes ſoir & matin de ſon & de vin tiede; on les frotte d'un onguent fait avec cendres de chaux vive, autant de l'un que de l'autre, mêlées avec du miel & de bon vinaigre.

D'autres lavent le mal avec de l'eau de leſſive & du ſavon noir; enſuite, après l'avoir bien eſſuyé pendant cinq jours ſoir & matin, ils les frottent de beurre & d'althæa bouillis enſemble.

Il y en a qui mettent deſſus une emplâtre compoſée de figues ſeches & de ſel pilé, de chacun ſix onces, & de ſenevé pulvériſé, le tout mêlé enſemble, & délayé dans du bon vinaigre.

On peut encore deſſécher les crevaſſes en les frottant deux fois le jour de vin chaud, dans lequel on aura fait bouillir des roſes ſeches, de la camomille, anis, ſauge, écorces de grenades & abſynthe, de chacune une poignée, & le tout cuit enſemble.

Ou bien on fait un onguent avec du ſuc de lierre & huile de noix, de chacun ſix onces, cire neuve & térébenthine, de chacune trois onces; huile d'euforbe, encens pulvériſé & maſtic, de chacun une once; deux livres de lard battu avec vinaigre, le tout bouilli enſemble & réduit au tiers: étant cuit, on y ajoute demi-livre de miel, qu'on y incorpore bien avant que de s'en ſervir: ce remede eſt ſpécifique.

CRINS. Pour faire croître les crins, ou les faire revenir lorſqu'ils ſont tombés, on fait bouillir dans un poëlon ou autre vaiſſeau, trois demi-ſetiers de ſang de porc, une once & demie d'alun en poudre, trois poignées de crotes de chevres fraîches, trois quarterons de miel, & on en frotte les crins.

DARTRES vives ou farineuſes, ſont une eſpece de gale: c'eſt pourquoi on renvoie ci-après, au mot *Gale*.

DÉGOUST. On appelle un cheval dégoûté, non-ſeulement quand il ne mange point du tout, mais auſſi quand il mange beaucoup moins ou beaucoup plus mollement qu'à l'ordinaire, ne faiſant que tâtonner & éparpiller ſon avoine: c'eſt au valet à y être tous les jours attentif.

Le dégoût vient au cheval, ou d'avoir été trop pouſſé au travail, ou d'humeurs âcres & malignes qui ſe jettent ſur la bouche.

Remedes. Faites-lui manger force raves ou raiforts avec les feuilles, ou bien des betes-raves cuites, trempées dans le vinaigre: ce remede lui ſera revenir l'appétit. L'herbe qu'on appelle preſle, ou queue de cheval, y eſt encore fort bonne.

Quand le dégoût des chevaux eſt cauſé par des petits cirons qui ſont au-dedans de leurs levres, deſſus & deſſous, & qui leur cauſent de la démangeaiſon, ce qu'on remarque lorſque les chevaux ſe frottent continuellement les levres contre la mangeoire; pour y remédier, on coupe la premiere peau au-dedans des levres où ſont les cirons, avec un biſtouri, & on frotte la plaie avec du ſel & du vinaigre. Si le cheval n'a pas encore repris goût après ces remedes, il faut pour ôter la cauſe interne du mal, le ſaigner au palais, & lui donner deux picotins de ſon mouillé après la ſaignée.

On peut encore lui donner quelques lavemens rafraîchiſſans avec une décoction de bonnes herbes, & enſuite un armant compoſé d'une demi-livre d'huile roſat, d'une mie de pain raſſis, de muſcade, d'orviétan & de cannelle, une demi-once de chacun; on met le tout en poudre, & on le lui fait prendre avec un peu de vinaigre.

Autre remede. Mettez dans deux verres de verjus ou de vinaigre, ſept ou huit gouſſes d'ail concaſſées, deux onces de ſel menu, & une demi-livre de miel; le tout bien mêlé & remué, frottez-en les gencives, les levres & la langue du cheval.

Une once d'*aſſa fœtida*, enveloppé dans un linge ou des étoupes qu'on lui donne à ronger, eſt encore très-bonne pour le ragoûter.

D'autres ne font que mettre entre les dents mâchelieres du cheval, une branche de laurier ou de figuier de la groſſeur du pouce, pour qu'il la mâche; enſuite ils frottent cette branche de miel commun, ou de vinaigre roſat, & la lui redonnent à mâcher pour lui faire revenir l'appétit.

DÉMANGEAISONS. Il ſurvient aux chevaux des démangeaiſons aux jambes, ou lorſqu'ils ſont vieux, ou quoique jeunes, quand après avoir bien travaillé, ils ont eu un peu de repos; ils ſe frottent les jambes juſqu'à emporter le poil. Cette incommodité eſt cauſée par des ſéroſités âcres, par des cirons & des vers, qui s'engendrent dans le cuir des animaux: cela vient auſſi d'une trop grande fermentation de ſang, qu'on abat par la ſaignée & les remedes rafraîchiſſans.

Ou bien on fait une mixtion de deux onces d'euforbe en poudre, qu'on met infuſer dans une pinte de bon vinaigre, pendant ſix heures, ſur les cendres chaudes; enſuite on en frotte deux fois ſeulement l'endroit où eſt la démangeaiſon, & elle ſe paſſe. Il eſt bon, après l'application de ce remede, de ſaigner le cheval aux arcs, ſi la démangeaiſon eſt aux jambes de devant; ou du plat des cuiſſes, ſi c'eſt à celles de derriere.

Les pilules de cinabre ſont encore ſpécifiques, ainſi que le foie d'antimoine; ou bien il faut prendre une poignée de ſel policreſte, le donner au cheval dans du ſon mouillé, pendant tout le tems que dure la démangeaiſon, & le baigner enſuite: tous ces remedes ſont rafraîchiſſans, & calment la fermentation du ſang qui cauſe le mal.

Quant à la nourriture du cheval, elle ſera de ſon mouillé, & on aura ſoin de lui ôter l'avoine ; on le purgera lorſque la démangeaiſon ſera tout-à-fait paſſée.

DESCENTE ou *Hernie*. On la connoît par l'enflure des bourſes du cheval, qui ſont quelquefois groſſes comme la tête : ce mal leur vient par les trop grands efforts qu'on leur fait faire, ſoit au trot ou à la courſe, ou lorſqu'on les pouſſe trop rudement dans les harnois.

Remedes. Les deſcentes ne ſont pas toujours douloureuſes ; quelquefois elles cauſent une douleur piquante à l'aine, ſur-tout au commencement qu'elles ſe forment. Dans les grandes deſcentes, le cheval eſt toujours fort reſſerré du ventre : c'eſt pourquoi il faut lui donner un lavement laxatif.

On prend trois poignées de mélilot, autant de pariétaire, & pareille quantité de camomille ; on les met dans deux pintes d'eau qu'on fait bouillir & réduire à moitié ; on paſſe cette décoction ; on y mêle une demi-livre d'huile d'olive, une chopine de verjus, un quarteron de miel, & deux onces de caſſe ; on mêle le tout enſemble, & on le donne tiede au cheval : enſuite le Maréchal lui fait rentrer les parties tombées ; ſi elles ſe replacent aiſément, il n'y a rien à craindre ; il faudra ſeulement y appliquer ce remede.

Prenez une demi-livre de cendres de ſarment, trois onces de miel, quatre onces d'huile d'olive, ſix échalottes, deux onces de beurre frais, quatre onces de plantain, deux onces de ſuif, & deux livres de vin blanc ou décoction de pois chiches ; faites un peu bouillir le tout, remuez-le bien, & l'appliquez chaudement ſur les bourſes du cheval.

Il faut pour cela faire un ſac en rond, y mettre des étoupes tout-autour, & ſur ces étoupes la fomentation dont on vient de parler. On applique ce remede juſqu'à trois fois, pour rétablir les parties dans leur ſituation ordinaire.

La DIARRHÉE eſt une ſorte de flux de ventre, où les humeurs ſe vuident ſans ulcérer les boyaux : elle vient aux chevaux pour avoir eu froid, ou pour s'être trop échauffés au travail, ou avoir trop pris de fatigue ; ou bien lorſqu'ils boivent incontinent après qu'ils ont mangé de l'orge, ou pris quelque mauvaiſe nourriture.

Remedes. Il ne faut point négliger la diarrhée, parce qu'on riſque de perdre le cheval : il eſt bon auſſi de ne la point arrêter tout-d'un-coup, parce que croyant faire un bien, on pourroit cauſer du dérangement dans le corps du cheval : il eſt bon de laiſſer un peu agir la nature.

On y remédie en le nourriſſant de bon foin, & ne lui donnant à boire que de l'eau échauffée & non crue, ou d'une eau mêlée de farine de froment & de poudre de grains de raiſin brûlés.

Ou bien, on prend des fleurs d'épine-vinette dans la ſaiſon, ou du fruit qui n'eſt pas encore mûr, & on le met dans de la pâte avec eau de rue ou graine de patience ; on y ajoute un peu de vin, de l'écorce de grenade pulvériſée, & du ſuc de plantain ; on forme du tout des pilules que l'on donne au cheval.

Quelques-uns lui font prendre de la poudre de corne de cerf ou de galle brûlée, ou de la poudre de coriandre infuſée dans du vinaigre avec eau de pluie. Les neffles ou les cormes non mûres ſont encore très-bonnes ; il faut les hacher & les faire avaler au cheval dans du vinaigre.

Les poudres de balauſtium, de ſpodium, de bol d'Arménie ou de gomme arabique, ſont très-bonnes, de même que la décoction de prunelles ou de racine d'épine blanche, ainſi que les pilules dont voici la compoſition.

On prend dix gros de roſes ſeches, ſix de ſemence d'oſeille, graine d'acacia, rue, coriandre pulvériſée & infuſée dans le vinaigre, de chacune deux gros & demi, gomme arabique & ſang de dragon, de chacun un gros & demi, & deux gros d'amydon, le tout en poudre & bien mêlé enſemble : on en donne au cheval une once à chaque fois.

DYSENTERIE. C'eſt un flux de ventre plus dangereux que le précédent, qui eſt toujours ſuivi de ſang avec corroſion des inteſtins : on le connoît lorſque le cheval ſe plaint, qu'il fait diverſes contorſions, que ſa fiente eſt mêlée de ſang & qu'elle reſſemble à des raclures de boyaux.

Remedes. Ce mal vient au cheval pour avoir eu trop chaud ou trop froid. Dans le premier cas, on le ſaigne de la veine du cou ; & pour breuvage, on lui donne du ſuc de plantain, de la fiente de chevre & du vinaigre, le tout mêlé enſemble ; ou une décoction d'écorce de chêne, c'eſt-à-dire, de cette écorce déliée qui eſt entre la groſſe écorce & le bois, mêlée dans une pinte de vin.

Quelques-uns ſe ſervent de ſemence de rue pulvériſée, qu'ils mettent dans du vinaigre ou du vin : d'autres recommandent pour ce mal, la décoction de chicorée ſauvage, de plantain, d'oſeille & d'écorce de grenade mêlées enſemble dans de l'eau. La coriandre pilée, le bol d'Arménie & le ſang de dragon mis en poudre, y ſont ſpécifiques.

Si la dyſenterie vient de froid, on lui donne à boire une décoction faite avec de la farine de châtaignes ou de feves dans du gros vin. Il y en a qui emploient la poudre de cumin ou d'anis rôti, qu'ils mêlent dans une décoction de rue ou de myrte, & d'eau de plantain. Il faut une pinte ou trois chopines de breuvage, ſelon que le cheval malade eſt plus ou moins gros.

Si ces breuvages n'arrêtent pas la dyſenterie, on y emploie les lavemens ; & pour cela on prend feuilles de rue une bonne poignée, quatre jaunes d'œufs durs délayés, & ſuc de plantain ; on fait bouillir le tout dans trois chopines d'eau, & on le donne tiede au cheval.

D'autres font une décoction de tête de mouton, eau d'orge & jaunes d'œufs durs, ou eau de pluie, il n'importe ; ils y mêlent de la rue, du myrte & des calices de glands, & laiſſent bouillir le tout ; enſuite ils le donnent tiede au cheval.

DYSURIE ou *Flux d'urine.* Le flux d'urine n'eſt pas moins dangereux aux chevaux que la rétention, ſi l'on n'y remédie auſſi-tôt. Ce mal vient du trop grand travail, & particuliérement aux jeunes chevaux, qui pour lors ſont extrêmement échauffés.

Remedes. Pour le guérir, on doit d'abord éteindre la chaleur qui le cauſe, leur ôter l'avoine, & ne les nourrir que de ſon mouillé : il faut leur donner enſuite un lavement rafraîchiſſant, compoſé d'une poignée de chicorée ſauvage, autant de poirées ou bettes, de mauve, de guimauve, de pariétaire & de camomille, qu'on aura fait bouillir dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines, où l'on aura mis deux onces de miel roſat, & trois cuillerées d'huile d'olive ou de noix.

Le lendemain de ce lavement, on ſaignera le cheval ; le jour d'après la ſaignée, on lui réitérera le lavement, & on le ſaignera une ſeconde fois le jour ſuivant : on tire deux livres de ſang à chaque ſaignée.

Cette pratique obſervée, on prendra du bol de Levant réduit en poudre, environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait bouillir ; & le tout étant mêlé dans un ſéau d'eau commune, on le donnera à boire au cheval le plus chaud qu'on pourra, & ce ſera la ſeule boiſſon qu'on lui donnera ſoir & matin ; ſur-tout qu'on ne la lui épargne pas toutes les fois qu'il voudra boire, ce qui lui arrivera ſouvent, à cauſe de la grande altération qu'il a dans les entrailles ; car plus il boira, plutôt il ſera guéri. Lorſqu'il piſſera à ſon ordinaire, on le remettra peu-à-peu à l'avoine & au travail.

EAUX. Il ſurvient quelquefois des eaux aux jambes des chevaux, qui ſont très-dangereuſes ſi on n'en fait arrêter le cours : elles ſont jaunes pour l'ordinaire, & puantes. On ſe ſert d'acides pour les guérir.

Mais avant que d'en venir-là, on commence par ſaigner le cheval à la veine du cou, & enſuite tous les matins, durant huit jours, on lui fait avaler le breuvage qui ſuit.

Prenez dix onces de ſalſepareille, mettez-la dans un pot, que vous boucherez bien, après y avoir ajouté quatre pintes d'eau ; laiſſez infuſer cela ſur la cendre chaude pendant douze heures. Cela fait, laiſſez cuire cette infuſion à feu lent, juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée d'un quart ; coulez-là enſuite, & la donnez à boire au cheval : il en faut une pinte chaque jour. Après qu'il a pris ce remede, qui le fait ſuer, on applique ſur les jambes malades, l'emplâtre dont voici la compoſition.

On prend de la poudre à tirer, du verd-de-gris, de la couperoſe, de chacun quatre onces, deux onces de noix de galle en poudre ; on mêle le tout, on y ajoute deux livres de vieux oing, & enſuite on le fait bouillir en le remuant : après on y met une once de ſublimé corroſif, & deux verres d'eſprit-de-vin ; & lorſque cette mixtion eſt réduite en onguent, on s'en ſert pour guérir les eaux.

C'eſt pour l'ordinaire aux paturons, aux boulets, & quelquefois entiérement ſur la jambe, que paroiſſent ces mauvaiſes eaux, qui deviennent très-dangereuſes lorſqu'on les néglige. Elles ſont toujours précédées de quelques enflures qu'on diſſipe en frottant l'endroit avec une décoction de ſoufre & d'urine.

Ces eaux ſe guériſſent encore avec une eau compoſée d'une livre & demie de couperoſe blanche, & autant d'alun, le tout bouilli & réduit à moitié.

Quelques-uns, pour diſſiper l'enflure qui précede ſouvent ces eaux malignes, frottent l'endroit avec une éponge, qu'ils ont fait bouillir dans de l'eau de leſſive mêlée de nitre, ſel & vinaigre, ou avec une éponge ſeulement imbibée d'eau de ſavon noir ou d'eau de chaux, le plus chaudement qu'il eſt poſſible. D'autres frottent l'enflure avec de l'huile d'euforbe mêlée de poivre, & y appliquent une emplâtre faite avec l'huile d'anis, cire & hyſſope ſeche, ou compoſée de poix-réſine ou de térébenthine, de chacune partie égale, bouillies dans du ſain-doux ou huile d'olive.

EBULLITION de ſang. On voit ſouvent de certaines petites enlevures qui ſurviennent aux chevaux, & qui ſont toujours plus de peur que de mal; car on les prend quelquefois pour du farcin, quoique ce ne ſoit qu'une ébullition de ſang. Voici le remede.

Il n'y a qu'à faire manger du ſon au cheval, en y mêlant une once de foie d'antimoine par jour; il ſe ſentira bientôt rafraîchi, & les ébullitions diſparoîtront.

Quoique ce mal vienne d'une grande abondance de ſang, qui excite par tout le corps du cheval, une chaleur extraordinaire; cependant il ne faut le ſaigner que quand le remede ci-deſſus ne fait point effet; car ſouvent la ſaignée fait rentrer les ébullitions, & donne la fievre au cheval. Ce n'eſt donc que quand le mal s'opiniâtre, qu'il faut de néceſſité, pour calmer & purifier le ſang, avoir recours à une petite ſaignée.

Si par l'événement elle ſe trouvoit faite mal-à-propos ou ſans fruit, il faudroit donner au cheval le lavement qui ſuit.

Ayez des feuilles de mauve, guimauve & pariétaire, de chacune deux poignées; faites-les bouillir dans deux pintes d'eau commune, coulez la décoction, & en prenez trois chopines; laiſſez-y diſſoudre une demi-livre de miel ordinaire, mêlez-y deux onces de ſéné infuſé, & donnez ce lavement au cheval.

Une heure après, prenez un demi-ſetier de vin, mettez-y une once d'orviétan ou de thériaque, donnez-lui ce breuvage.

Le foie d'antimoine eſt encore excellent: on en met une once chaque jour dans du ſon mouillé, qu'on lui donne pour nourriture, d'autres y mêlent une once & demie de cryſtal minéral. Lorſque le mal eſt paſſé, on purge le cheval.

ECORCHURE. Il vient quelquefois après un long voyage, une écorchure dans le pli des arcs des chevaux, ou quand on n'a point attention, en les panſant, de bien nettoyer cet endroit.

Remedes. Pour guérir cette écorchure, on y met à froid du miel & de la graiſſe de rognons de mouton, autant de l'un comme de l'autre, mêlés enſemble.

EFFORTS de reins. Les chevaux de carroſſe & de tirage y ſont aſſez ſujets. Quand vous les verrez feindre des reins, couvrez-les d'une grande peau de mouton, raſez-les à l'endroit de la partie douloureuſe, & appliquez-y à froid une emplâtre compoſée de bol, grande conſoude, galbanum, ſel armoniac, ſang de dragon, maſtic & oliban, par portion égale; le tout bien pulvériſé & mêlé avec des blancs d'œufs & de la farine de froment.

EFFORT d'épaules ou de hanches. Voyez *Entr'ouvert.*

ENCASTELURE. C'eſt quand les talons ſont retrécis, ou qu'ils preſſent ſi fort le petit-pied, que le cheval boite ou ne marche pas à ſon aiſe.

Ce mal eſt quelquefois héréditaire au cheval; ou bien il lui vient, parce que le pied n'a pas aſſez de nourriture, à cauſe de quelqu'accident qui eſt ſurvenu aux épaules ou aux bras du cheval, ou parce qu'on a trop laiſſé deſſécher le pied; ou enfin par l'ignorance du Maréchal qui ouvrant trop les quarts, & retranchant trop de l'ongle, eſt cauſe qu'il ſe retrécit & ſe deſſeche: ce qui rend le pied du cheval difforme & mauvais.

Les chevaux les plus ſujets à l'encaſtelure, ſont ceux qui ont le pied cerclé, ou ſont trop hauts ou trop forts de talon.

Remedes. On doit toujours tenir la corne du pied du cheval molle & fraîche, & les talons bas. Il faut auſſi le faire ferrer avec de demi-fers; & comme le cheval encaſtelé a toujours le pied malade & douloureux, on le lui met pluſieurs fois par jour, dans de l'eau chaude où l'on a fait bouillir du ſel, juſqu'à ce qu'on ſente qu'il n'y a plus de chaleur: enſuite on y applique une charge faite avec ſon, vieux oing & gros vin, le tout bouilli & mêlé enſemble; ou avec farine de froment, cuite dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en bouillie, & on y ajoute du ſain-doux qu'on fait peu bouillir.

Ou bien, prenez deux onces de cumin pilé, trois onces de miel, deux onces de cire jaune, & ſix onces de ſain-doux; incorporez le tout, & le faites bouillir un peu: après cela,

cela, ajoutez-y du vin tant que vous jugerez à propos ; remettez cette mixtion sur le feu, mêlez-y un peu de céruse ; & quand le tout sera suffisamment chaud, mettez-en sur le pied du cheval.

Si l'encastelure n'étoit point douloureuse, & que le cheval eût seulement le talon abaissé, & l'ongle taillé en pointe, on se contentera de l'envoyer paître la nuit dans un pré, jusqu'à ce que les talons soient élargis & fortifiés, & que les pieds soient rétablis, parce que la rosée fait croître la corne, & la rend ferme.

ENCLOUURES. Cet accident survient au cheval pour avoir été piqué jusqu'au vif en le ferrant, ou quand il a pris quelque clou en rue, qui lui a entré dans la fourchette. Voyez *Chicots*, & vous servez des mêmes remedes.

Ou bien, prenez de la cire neuve, de la gomme élemi, de la poix de Bourgogne & de la térébenthine de Venise, deux onces de chacune, quatre gros de mastic, & autant de storax ; pilez tout cela dans un mortier chaud, & faites-en un onguent que vous appliquerez avec de la filasse, & un bandage sur l'enclouure, après que vous l'aurez découverte, si elle ne paroît pas.

Autre onguent pour l'enclouure. Prenez six onces de poix-réfine, deux onces de térébenthine de Venise, une once & demie de gomme élemi, demi-once d'aristoloche longue, une once & demie de sang de dragon en larmes ; faites fondre le tout ensemble, & bouillir jusqu'à consistance d'onguent ; ensuite mettez le tout dans un pot que vous boucherez bien.

Lorsque vous voudrez faire usage de ce remede, vous prendrez de cet onguent la grosseur d'une grosse noisette, que vous ferez fondre dans une cuiller de fer ; vous le verserez bien chaud dans le trou de la plaie après l'avoir élargie, & vous mettrez un peu d'étoupes sur cet onguent : ensuite vous ferez referrer le cheval ; & si vous êtes en voyage, vous continuerez votre chemin, sans crainte qu'il empêche la guérison.

ENFLURES des flancs viennent au cheval pour avoir mangé trop d'orge, du mauvais foin, ou quelqu'autre chose mauvaise : si l'on n'y remédioit promptement, le cheval seroit souvent en danger de mourir.

On y remédie par une décoction faite de mauve & de branche-ursine, avec du son qu'on fait bien bouillir dans deux pintes d'eau ; on la passe dans un linge, ensuite on y met infuser du sel, auquel on ajoute du miel & de l'huile d'olive, ou de noix ; le tout mêlé ensemble, dont on donne un lavement au cheval. Cela fait, on prend un bâton dont on lui frotte rudement le ventre ; & de crainte que venant à rendre trop tôt son lavement, les matieres qui sont au-dedans, & qui causent cette enflure, n'aient pas eu le tems de se détremper avec la décoction, pour sortir hors du ventre en même tems, il faut avoir soin de lui boucher le fondement avec des étoupes ; ensuite le prendre par le licol, pour le promener pendant une demi-heure ; après quoi on lui laisse le fondement libre, pour mieux vuider ses excrémens, ce qu'il fera avec entiere guérison.

ENFLURES aux jambes. Voyez *Coup* & *Jambes enflées.*

ENFLURES des testicules. Voyez *Testicules* & *Descentes.*

ENTORSE ou *Mémarchure* se dit d'un effort violent qu'un cheval s'est fait au boulet. Il faut y remédier, ou bien il court risque d'être estropié. Les chemins trop rudes & raboteux, & les ornieres, sont souvent les endroits où arrivent ces dislocations du boulet. Les entorses aux jambes de derriere sont plus aisées à guérir qu'à celles de devant.

Remedes. On prend gros comme un œuf de couperose, qu'on fait infuser à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on trempe un linge plié en forme de compresse, dont on entoure tout le boulet, & qu'on lie avec une enveloppe qu'on met dessus, le tout appliqué froidement : ce qui se réitere de six heures en six heures, & l'on continue jusqu'à ce que le mal soit guéri. Cela va ordinairement à deux jours ; mais pour cela, il ne faut point avoir laissé refroidir le pied du cheval. Si on n'a point de couperose, on se sert d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin, ou bien du cataplasme que voici.

Prenez une chopine de vin blanc, une demi-écuelle de farine de froment, avec une demi-livre de miel & trois onces de sain-doux ; mêlez bien le tout, & le faites bouillir, ensuite appliquez-le sur l'entorse.

Il y a des personnes qui font saigner le cheval du côté opposé à l'entorse, & qui donnent pour remede, l'emplâtre dont voici la composition.

Il faut prendre trois oignons, les bien faire cuire entre deux cendres après en avoir

ôté les premieres enveloppes ; enſuite les mêler avec de la farine d'orge & une demi-livre de miel, & faire de tout une bouillie, qu'on applique ſur l'entorſe.

Ou bien, ayez de le térébenthine, feuilles de cyprès & de ſaules, & racines de guimauve ; faites-les bien cuire en eau, où vous ajouterez de la farine d'orge délayée, & du ſain-doux ; faites-en une bouillie dont vous vous ſervirez au-lieu de cataplaſme.

D'autres prennent de la farine folle qui vole dans les moulins & qui s'attache aux murs, du myrte & de la noix de galle pulvériſée, avec ſuif de mouton & vinaigre ; ils font cuire le tout, & emploient cette emplâtre chaudement.

Autrement, prenez de la farine d'orge, bol d'Arménie, ſang de dragon, & térébenthine ; faites cuire le tout en forme de bouillie, & formez-en un cataplaſme que vous mettrez ſur la jambe diſloquée.

Si tous ces remedes ne guériſſent pas le cheval, il faudra environner le boulet de raies de feu, ſans percer le cuir, pour y appliquer les remedes que voici.

On prend de l'huile de laurier, huile roſat, de cumin & de camomille, de chacun trois onces, demi-livre d'huile d'olive, pareille doſe de ſain-doux, térébenthine & huile d'aſpic, de chacune une once ; on fait fondre le tout à petit feu, en le remuant avec une ſpatule ; & lorſque ces drogues ſont fondues & bien incorporées, on en frotte chaudement le boulet du cheval tous les deux jours, juſqu'à ce que cette emplâtre ait fait eſcarre. Pour guérir les plaies faites par le feu, on les frotte avec de l'eau-de-vie ou de la poudre d'alun brûlé.

Au ſurplus, voyez *Nerf-ferure*.

ENTR'OUVERT. Les chevaux s'entr'ouvrent quelquefois, lorſqu'ils font des efforts violens.

Remede. Quand l'épaule d'un cheval eſt entr'ouverte, il faut y remédier au plutôt ; & pour cela on fait nager le cheval à ſec, enſuite on le ſaigne au cou du côté dont il eſt malade, & on lui applique une emmiellure faite de cette maniere.

Emmiellure pour effort d'épaule ou de hanche. Prenez demi-livre de cumin, autant de farine de lin, quatre onces de gomme arabique, deux onces de gomme adragan, camomille & roſes rouges, de chacune deux onces, térébenthine & miel, de chacun ſix onces, & une livre de vieux-oing ; faites bouillir le tout enſemble avec de la lie de vin rouge, en cette maniere : mettez dans un pot une pinte de lie de vin rouge, & une livre de vieux-oing : quand le tout ſera bien chaud & incorporé enſemble, ajoutez le miel & la térébenthine, la gomme arabique & la gomme adragan pilées ; le tout étant bien incorporé, en remuant toujours, ôtez-le du feu, & auſſi-tôt ajoutez-y le reſte des drogues ; ſavoir, le cumin en poudre, la farine de lin, camomille & roſes ; remuez très-bien le tout, & en chargez ou frottez le cheval à contre-poil, & continuez de deux jours l'un, enſuite déchargez-le ; & s'il boite encore, frottez-le deux ou trois fois avec de l'huile d'aſpic, & l'emmiellure par-deſſus.

Pilules purgatives. Prenez une livre de lard gras, & le faites deſſaler, aloès une once, turbit une once, ſéné une once, ſafran demi-gros, réglisſe deux onces ; mettez le tout dans un mortier avec le lard deſſalé ; pilez bien le tout enſemble, avec de la farine d'orge, & formez-en des pilules comme des petits œufs, qu'il faut rouler ſur de la farine d'orge, & les faites avaler au cheval, avec une pinte de vin ou de biere : le cheval doit être bridé quatre heures avant, & quatre heures après la médecine.

Autre emmiellure très-bonne pour effort d'épaule ou de hanche. Prenez les quatre onguens chauds ; ſavoir, arégon, martiatum, althæa & agrippa, de chacun quatre onces, autant d'huile de laurier ; faites fondre le tout avec une livre de graiſſe de cheval, & autant de miel ; mêlez bien le tout enſemble, & l'ôtez du feu ; ajoutez-y du cumin, fénugrec & graine de lin, de chacun trois onces en poudre très-fine, bois de Blois, ou bol fin bien pulvériſé, quatre onces, maſtic deux onces ; mêlez bien le tout, ajoutez-y ſuffiſamment de la farine de lin, pour l'épaiſſir en conſiſtance d'emmiellure.

Saignez le cheval, mêlez ſon ſang tout chaud dans l'emmiellure encore chaude, & chargez l'épaule malade ; le lendemain, ſans ôter la charge, remettez-en une autre : l'épaule enflera ; il faut auſſi qu'elle enfle.

Deux jours après, frottez toute l'épaule avec de la graiſſe de cheval, le lendemain avec de l'eſprit-de-vin, & le troiſieme jour avec du ſavon noir ; laiſſez-le deux jours ſans y toucher ; enſuite vous le déchargerez avec de l'eau de forge des Maréchaux tiede : le poil tombera, & le cheval ſera guéri.

On ſuppoſe que dès le premier jour on a entravé le cheval des deux jambes, & qu'il a eu les entraves juſqu'à la fin.

Si tous ces remedes n'ont point guéri le cheval, on lui détache le cuir de l'épaule par une ouverture qu'on y fait au haut, & par une autre au milieu du bas; on détache le cuir par toute cette partie, & d'une ouverture à l'autre on paſſe une corde moitié crin, moitié chanvre; après l'avoir graiſſée de ſain-doux ou de baſilicum, on tire cette corde de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures de haut en bas, pour faire ſortir la matiere, & dans quinze jours il en ſort beaucoup.

Si l'épaule du cheval enfloit de maniere qu'elle lui causât la fievre, il faudroit la lui graiſſer avec de l'huile roſat, & ſeringuer dedans de l'eau-de-vie. Pour guérir le ſeton, on ôte ſeulement la corde, & il ſe guérit de lui-même. Si après tout cela, le cheval ne guérit point, il ne guérira jamais.

A la hanche on fait tirer l'épine; au-lieu qu'à l'épaule on fait nager à ſec.

EPARVIN eſt une tumeur froide & dure, groſſe comme une noix, qui s'engendre au-deſſous du jarret, & en dedans ſur les os de la jointure: ce mal vient aux chevaux, ou par nature, ou par trop de fatigue. Les jeunes chevaux y ſont plus ſujets que les vieux; il les fait boiter. On remarque qu'un cheval en eſt atteint, lorſqu'en marchand il leve la jambe tout-à-coup, & qu'il la hauſſe plus que de coutume.

Remedes. Vous couvrirez le cheval à l'eau courante, pendant huit ou dix jours, l'y tenant dedans, un bon quart d'heure; enſuite vous y donnerez le feu, & vous obſerverez d'arrêter la veine deſſus & deſſous le jarret avec le feu, & une raie au long de la veine, depuis l'endroit où elle eſt arrêtée en haut juſqu'en bas; faites un onguent pour panſer la plaie que l'eſcarre du feu laiſſera, avec du ſain-doux & du verd-de-gris. Il y en a qui, après qu'ils ont donné le feu, ne panſent la plaie qu'avec de l'eau-de-vie, deux ou trois fois le jour.

Autre remede. Faites ſaigner le cheval au plat de la cuiſſe; prenez une livre de graine de lin bien battue, & la faites bien bouillir dans un pot avec une livre de miel, & une livre de beurre frais; vous en frotterez le mal pendant neuf jours; enſuite vous ferez barrer la veine, & lui ferez donner le feu: après vous prendrez deux onces de gomme adragan en poudre, que vous ferez cuire avec un demi-ſetier de fort vinaigre, deux onces de fleur de ſoufre, une livre de miel, le tout bouilli enſemble juſqu'à ce qu'il prenne corps; épaiſſiſſez-le avec de la farine de froment, pour en faire une emplâtre que vous mettrez deſſus le mal, & le banderez après qu'on y aura mis le feu. Il faut laiſſer cette emplâtre juſqu'à ce que l'eſcarre ſoit tombée: on la baſſinera tous les jours avec de bonne eau-de-vie le matin & le ſoir; & ſi c'eſt en été, on menera le cheval à l'eau.

Il y a deux ſortes d'éparvins, l'éparvin ſec & l'éparvin de bœuf: celui-ci eſt plus dangereux, & on l'appelle ainſi parce que les bœufs y ſont fort ſujets. Lorſque la tumeur eſt réſoute, bien des gens, pour la deſſécher, y appliquent une emplâtre compoſée de noix de galle pulvériſée, de gomme adragan, de ſang de dragon, de bol d'Arménie & de terre ſigillée, le tout mis en poudre; ils y mêlent de l'huile roſat & de bon vinaigre; enſuite ils font bouillir le tout, & l'appliquent ſur le mal.

Suivant certaines perſonnes, il y a encore l'éparvin calleux; mais il n'eſt différent de l'éparvin de bœuf, que par ſa tumeur, qui eſt calleuſe & dure: on ne le guérit que très-difficilement.

ETOILE ou *Pelote blanche.* Pour faire une étoile au milieu du front d'un cheval, poſez-y une pomme, auſſi-tôt que vous l'aurez fait rôtir au feu: il y viendra une eſcarre; & quand cette eſcarre ſera tombée, il y pouſſera des poils blancs.

Il y en a qui font autrement: ils frottent avec le jus d'un oignon le milieu du front, après l'avoir fait raſer; enſuite ils y poſent la mie d'un pain tout chaud; & lorſqu'elle eſt refroidie, ils mettent en place du miel.

ETOURDISSEMENT. C'eſt le plus ſouvent en été qu'il prend aux chevaux; ils ont la tête lourde & toujours baiſſée, les yeux troubles & enflés; ils ſont comme aſſoupis, & ne marchent qu'avec peine; ſouvent même ils tournoient, s'appuyent contre tout ce qu'ils trouvent, ou tombent.

En hiver, on tient le cheval qui en eſt attaqué, dans une écurie bien chaude, avec bonne litiere, pour qu'il ne puiſſe ſe bleſſer. En été, on le met dans un lieu frais; on le nourrit de foin, d'avoine & de ſon mouillé, mêlé avec une once de foie d'antimoine; on lui donne quelquefois pour breuvage, de l'eau détrempée de farine d'orge, & pour

nourriture, des pelotes faites de ſon de froment, pétri avec du miel, poudre de baies de laurier & réglisse, le tout bien incorporé.

On ne doit donner de nourriture au cheval que peu-à-peu, pour qu'il puiſſe mieux la digérer; & pour diſſiper les humeurs qui cauſent l'étourdiſſement, on le ſaignera des flancs ou des jambes: quatre jours après, il faut le purger: pour cela, faites infuſer trois onces de ſéné dans quatre livres d'eau, ajoutez-y deux onces d'agaric ratiſſé, & ſix onces de miel; faites bouillir & infuſer le tout, coulez-le, donnez-le à boire au cheval, quatre heures après qu'il aura été bridé, & ne lui donnez à manger qu'au bout de quatre autres heures.

On peut auſſi lui donner des pilules compoſées de lard deſſalé, d'agaric & de maſtic, le tout pêtri dans du vin; & y mêler, ſi l'on veut, de la poudre de ſéné dans du ſon.

Les lavemens faits de racines de violettes, de miel roſat & de ſel, ſont encore fort bons contre les étourdiſſemens.

Le FARCIN eſt proprement une tumeur avec ulcere, qui vient d'une corruption de ſang, que l'on compare à la maladie de Naples, parce qu'il conſomme & détruit le ſang du cheval, & s'il n'eſt ſecouru par de bons remedes, il en meurt.

Il y a pluſieurs ſortes de farcin; ſavoir, le farcin volant, le farcin cordé, le farcin cul-de-poule & le farcin intérieur.

Le farcin *volant* ſe connoît par certains boutons qui viennent par tout le corps comme des clous: ce farcin eſt facile à guérir.

Le farcin *cordé* ſe connoît par les groſſes duretés en forme de corde, qui viennent entre cuir & chair, & toujours le long des veines, particuliérement de celles du plat des cuiſſes, & le long du ventre: il ſe forme dans ces cordes, des boutons qui s'ulcerent, & qui jettent du pus & de la matiere au-dehors.

Le farcin *cul-de-poule* eſt très-difficile à guérir: on le connoît par des gros boutons qui, venant à percer, ſont ſans pus, preſque toujours calleux, & ont les bords de l'ulcere teints d'un noir rouge. On appelle ainſi ce farcin, parce que ces boutons reſſemblent à un cul de poule.

Le farcin *intérieur* produit des boutons entre cuir & chair, comme des clous, qui attachent la peau à la chair: ſi on n'y remédie bientôt, le mal rentre & cauſe un grand déſordre, & même ſouvent la mort. Il y a cependant des farcins de cette eſpece, qui s'attachent en dedans le cuir détaché de la chair; il vient preſque toujours au-devant du poitrail, & ſe guérit aſſez facilement.

Plus le farcin eſt attaché au corps & moins mouvant, plus il eſt difficile à guérir; & lorſqu'il a été attaché & qu'il ſe détache, c'eſt une marque de prompte guériſon: plus auſſi le farcin commence loin de la tête, plus il eſt difficile à guérir, & le premier bouton qui paroît eſt ordinairement le dernier guéri; du moins quand il l'eſt, le cheval eſt comme guéri.

Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit du farcin, il faut tirer du ſang au cheval; & quand on eſt en doute ſi c'eſt le farcin ou non, on n'a toujours qu'à le ſaigner, parce que ſi c'eſt le farcin, il ſortira d'autres boutons, ou celui qui a paru groſſira; & ſi ce ne l'eſt point, le bouton qu'on a cru être le farcin, diminuera, ſéchera & ſera bientôt guéri.

Le cheval prend le farcin lorſqu'il eſt voiſin d'un autre qui en eſt infecté, parce que ce mal ſe communique. Le cheval le gagne auſſi pour trop manger d'avoine, ſur-tout quand elle eſt nouvelle: le foin nouveau mangé, avant qu'il ait ſué, cauſe auſſi le farcin, ainſi que le trop grand travail dans les chaleurs de l'été, & la grande abondance de ſang quand il eſt échauffé. Le farcin vient encore aux chevaux lorſqu'on veut les engraiſſer trop tôt, après avoir eu beaucoup de fatigue, principalement quand ils ſont maigres & échauffés: de même le trop de nourriture fait naître le farcin, ſi on n'exerce pas les chevaux avec prudence, & ſi on ne les ſaigne pas ſouvent. Un cheval farcineux ne doit point manger d'avoine quand on le traite, pas même quinze jours après: il faut qu'il travaille, mais modérément; & ſi on le fait trop travailler, on lui échauffe davantage le ſang, ainſi le farcin en devient plus rebelle; s'il ne fait aucun exercice, il eſt difficile de le guérir, car le travail réglé diſſipe beaucoup les mauvaiſes humeurs.

Remede pour le farcin, par breuvage. En été on guérit le farcin avec du plantain aquatique: c'eſt pourquoi vous prendrez le jus d'une bonne poignée, avec une chopine de bon vin blanc, que vous donnerez au cheval tous les matins, l'ayant tenu deux heures bridé avant, & autant après la priſe: vous continuerez pendant huit jours; & afin de ſécher les boutons, vous lui ferez une bonne leſſive avec une chopine de bon vinaigre,

& deux poignées de cendres de farment, que vous ferez bouillir enſemble un *Miſerere*; & quand elle aura bouilli, vous en laverez les boutons, les ayant bien nettoyés auparavant : vous continuerez trois ou quatre jours, enſuite vous vous ſervirez de l'onguent qui ſuit.

Prenez une demi-livre de mercure, quatre gros de bon ellébore noir, & autant de cantharides, quatre onces de ſtaphiſaigre, deux onces de vitriol calciné; toutes ces choſes étant réduites en poudre, vous les incorporez avec deux livres de graiſſe en cette maniere : mettez la graiſſe dans un mortier, & mêlez avec le pilon, peu-à-peu le mercure, juſqu'à ce qu'il ſoit tout incorporé; mêlez enſuite les autres drogues réduites en poudre bien menue, en les broyant avec le pilon l'une après l'autre. On peut garder cet onguent pour le beſoin.

Pour vous en ſervir, après avoir lavé & bien nettoyé les boutons avec le vinaigre ci-deſſus, laiſſez ſécher le farcin de l'humidité du vinaigre; enſuite paſſez de cet onguent légérement avec un pinceau deſſus tous les boutons qui ſeront vifs & écorchés, en empêchant qu'il ne coule, & continuez trois jours de ſuite : laiſſez tomber les eſcarres, & ſur la chair vive, lorſque l'eſcarre ſera tombée, frottez avec du jus d'herbe nommée *Eclaire*, en Latin *Chelidonia major* (elle a le ſuc jaune); & ſur le tout mettez de la chaux vive réduite en poudre, que l'on appelle blanc d'Eſpagne : continuez ainſi juſqu'à guériſon.

L'expérience du dernier ſiecle a appris que la racine de la plante appellée *Azarum*, *Nard ſauvage* ou *Cabaret*, qui eſt commune aux environs de Lyon, mais qui ne vaut pourtant pas celle qu'on apporte du Levant & du Canada, eſt ſpécifique pour la guériſon du farcin, en la faiſant prendre en poudre aux chevaux, depuis une once juſqu'à deux. La racine d'azarum tale beaucoup ſur terre, & y entre peu avant : ſes tiges longuettes n'ont des feuilles qu'aux extrêmités, & ces feuilles ſont vertes, épaiſſes & faites en cœur : ſes fleurs ſont par boutons, comme ceux de la roſe, & elles en ont aſſez la couleur. L'azarum doit ſe choiſir en belles racines, ni fibreuſes ni briſées, de couleur griſe dedans & dehors, d'une odeur pénétrante & d'un goût un peu amer. Les Droguiſtes voudroient ſubſtituer au vrai azarum, l'azarina qui vient de Bourgogne; mais il eſt aiſé de les diſtinguer : les racines de l'azarina ſont très-petites, noirâtres, ſeches, arides, & ſi remplies de filamens, qu'on en peut aiſément diſtinguer les véritables racines.

Autre remede pour le farcin, par application. Faites ſaigner le cheval de la groſſe veine du cou, & le purgez de cette maniere : prenez deux onces d'aloès très-fin, une demi-once de turbit & deux onces de thériaque de la meilleure; pilez l'aloès & le turbit, & les incorporez avec la thériaque dans un mortier à force de piler & broyer; enſuite faites-en des pelotes ou pilules groſſes comme un petit œuf de poulette, roulez-les ſur de la poudre de réglisſe, & faites-les avaler au cheval avec une pinte de vin. Il faut qu'il ſoit bridé cinq heures avant, & quatre heures après la priſe, & promené au pas ſous l'homme une heure après la priſe. Il commencera à purger vingt-quatre heures après qu'il aura pris la médecine. Quand il ne purgera plus, faites-lui faire une incision au front, ayant préparé des racines de guimauve, d'hieble & de pavot ſauvage, autrement dit *Coquelicot* : ces racines étant raiſſées, vous les fendrez par brins de la groſſeur d'une paille, & de la longueur de deux travers de doigt, & vous en prendrez quatre brins de chaque ſorte : après avoir raſé le poil au cheval, vous lui fendrez le cuir en croix au milieu du front, & le détacherez de la chair & des os : vous appliquerez ces racines dedans en croix par-deſſous le cuir; & afin qu'elles ne tombent pas, vous ferez une grande emplâtre de poix noire ſur du cuir, laquelle vous ferez bien chauffer, & lui appliquerez deſſus toute l'ouverture : ſi l'emplâtre ſe défait, il la lui faut remettre, & des racines auſſi en cas qu'elles ſoient tombées. Il faut que les racines demeurent-là un mois entier; & le farcin guérira, ſi on frotte les boutons vifs avec l'onguent ci-deſſus.

Autre remede pour le farcin, par les oreilles. Prenez une poignée d'herbe nommée rue, une poignée de lierre terreſtre; & afin que vous n'y ſoyez pas trompé, faites attention qu'il n'eſt pas comme le lierre qui s'attache aux murailles : ſa forme eſt toute différente, l'odeur auſſi, & il meurt tous les hivers, ce que l'autre ne fait pas; prenez auſſi une demi-poignée de ſuie de cheminée de la plus fine, moitié autant de ſel commun, un demi-verre de fort vinaigre, & trois ou quatre gouſſes d'ail; pilez bien le tout & en tirez le jus; enſuite vous briderez votre cheval à l'heure de minuit, & à ſix heures au

matin vous lui mettrez la moitié de ce jus dans une oreille, en broyant l'oreille & mettant le jus peu-à-peu, & enfin la moitié du marc ; bouchez l'oreille, & la liez bien fort avec un cordon de soie rouge ; faites-en autant à l'autre oreille, & liez-la bien près de la tête ; laissez votre cheval bridé jusqu'à midi, ensuite débridez-le & le traitez à l'ordinaire.

Le lendemain matin, saignez-le des deux côtés du cou, avant qu'il ait mangé, & le tenez bridé après la saignée pendant trois heures.

Le jour d'après la saignée, au matin, coupez les cordons des oreilles, sans ôter ce qui est dedans, car le cheval se secouera assez de lui-même ; nettoyez bien les boutons vifs avec de l'urine ; & lorsqu'ils seront secs, poudrez-les légérement avec du sublimé en poudre ; continuez à les nettoyer & poudrer deux jours de suite, & laissez après tomber l'escarre sans y rien mettre ; ensuite poudrez la chair vive avec de l'alun brûlé ; & si le farcin est guérissable, il guérira, car il y en a qui ne guérissent jamais.

Autre remede pour le farcin, avec le feu. D'abord qu'on s'apperçoit que le cheval a le farcin, il faut le mettre au son sans lui donner d'avoine, & ensuite lui tirer du sang ; le lendemain de la saignée, il faut le purger de cette maniere.

Prenez séné, aloès très-fin & jalap, le tout en poudre, de chacun une once, deux dragmes de scammonée, une muscade rapée & un gros d'anis, mélez le tout dans une chopine d'huile d'olive, & faites-le avaler au cheval ; rincez le pot & la corne avec une chopine de vin blanc. Il faut que le cheval ait été bridé cinq heures avant & autant après ; & aussi-tôt qu'il aura pris la médecine, vous le couvrirez & le promenerez une demi-heure, le tenant en main, ensuite vous le remettrez à l'écurie. Il faut qu'il ne mange point de foin du tout jusqu'à ce qu'il ne purge plus, depuis le moment qu'il a pris le breuvage. Vingt-quatre heures après, s'il n'a pas commencé à purger, promenez-le une demi-heure en main ; & si malgré cela, il ne purge pas, promenez-le de tems à autre, jusqu'à ce qu'il évacue.

Quand il ne vuidera plus, laissez-le bien reprendre son appétit & son bon corps ; ensuite vous lui donnerez le feu de cette maniere : entourez toutes les cordes de raies de feu en couleur de cerise, sans percer le cuir ; & s'il y a beaucoup de distance d'un bouton à l'autre, rayez d'une barre en travers, comme si vous vouliez figurer une échelle, & ne mettez rien sur les raies, ni cerouenne, ni autre chose.

Il faut percer avec un gros bouton de feu, tous les boutons qui seront mûrs, & dans lesquels il y aura de la matiere. Il faut aussi du même bouton de feu, percer le bouton de la corde aux deux extrêmités, afin de l'arrêter.

Les escarres étant tombées, on met de la poudre de chaux vive aux endroits d'où elles sont tombées : si la chair surmonte, il faut mettre le feu encore plus avant ; & l'escarre étant tombée, mettre sur les chairs vives, de l'alun brûlé ou quelqu'autre poudre desiccative.

Pour faciliter la guérison du cheval, on lui pourra donner dans du son mouillé, de la fleur de soufre, peu au commencement, de peur de le dégoûter, & augmenter tous les jours jusqu'à une once par jour. On continue ainsi jusqu'à ce qu'il en ait mangé une livre. La fleur de soufre purifie le sang ; & comme le farcin ne vient que d'un sang corrompu & échauffé, elle ne peut contribuer qu'à le guérir radicalement : cette maniere de guérir avec le feu, est une des meilleures.

Excellent breuvage qui seul guérit le farcin. Pour que ce breuvage fasse son effet, il faut que le cheval qui a du farcin, n'ait pas eu d'autres remedes que celui-ci ; il veut être employé seul, aussi-tôt que le farcin est déclaré, & il ne manquera point de le guérir.

Tirez du sang au cheval, l'ayant mis au son deux jours auparavant ; ensuite préparez le breuvage qui suit.

Prenez une poignée de racines de moli d'Homere, qui n'est autre chose que le plantain aquatique (en Latin *Plantago aquatica*), ratissez-les bien & les concassez ; prenez une demi-poignée d'un arbrisseau, qu'on nomme la sabine, deux poignées de l'herbe nommée la berle, & autant de cresson (la berle & le cresson croissent tout auprès l'un de l'autre dans l'eau) ; hachez menu ces herbes, & même la sabine ; ensuite mettez le tout dans un pot ou cruche de grès, dont l'entrée soit étroite, avec deux pintes & chopine de vin blanc, & trois onces de bon esprit de vitriol ; bouchez bien la cruche, & laissez infuser le tout à froid deux fois vingt-quatre heures, en remuant souvent le marc avec un bâton bien net.

Deux jours après la saignée, bridez le cheval dès minuit, & à six heures au matin, vuidez doucement cinq demi-setiers ou environ du vin qui est dans la cruche, sans mouvoir ni brouiller les herbes; faites-les avaler au cheval avec la corne; après montez dessus, & le faites cheminer une bonne heure au pas ou au trot; & ensuite un peu vivement: s'il sue sans se mettre hors d'haleine, c'est tant mieux; remettez-le à l'écurie bridé jusqu'à midi, & lui donnez à manger à l'ordinaire après midi.

A minuit rebridez-le, & à six heures au matin donnez-lui le reste du breuvage sans presser le marc, mais seulement bien égoutter la cruche; promenez-le une heure comme le jour précédent, & ne le débridez qu'à midi.

Il faut qu'il mange encore du son mouillé sept ou huit jours, après quoi il n'y a plus rien à lui donner; mais on doit faire pour les boutons ce qui suit: nettoyez bien d'abord tous ceux qui sont crevés avec du vin chaud, & ensuite ayant laissé sécher l'humidité qui est restée du vin, frottez-les avec le bain suivant.

Pour laver les boutons du farcin. Prenez quatre onces de verd-de-gris en poudre très-fine, autant de couperose blanche, trois onces de couperose d'Allemagne, autant d'alun de roche, & une once de sel fin, le tout en poudre grossiere, hormis le verd-de-gris, qui sera en poudre fine; ensuite mettez dans un pot, une pinte de très-fort vinaigre, & le posez sur le feu; quand il bout, mettez-y toutes ces drogues, hors le verd-de-gris; laissez-les cuire & bouillir un demi-quart d'heure; ôtez-les du feu, & mettez-y aussi-tôt le verd-de-gris; remuez le tout, & le laissez refroidir à demi; ensuite prenez un pinceau, ou bien tortillez un linge autour du bout d'un bâton, trempez-le dans cette composition qui doit être chaude, & frottez-en tous les boutons ouverts: vous continuerez à les laver de deux jours l'un, jusqu'à ce qu'ils soient guéris.

Remede éprouvé pour le farcin, de quelqu'espece qu'il soit. Prenez deux onces de turbit, une poignée de racines de plantain aquatique, une demi-poignée de saxifrage, qui est une herbe qui ressemble à la pimprenelle; pilez les herbes & les racines, & mêlez ensuite le turbit avec les herbes; mettez le tout infuser dans une pinte de vin blanc pendant vingt-quatre heures, après passez-le au travers d'un tamis ou linge, & jettez-en le marc; ensuite faites avaler l'infusion au cheval, qui doit être bridé quatre heures avant, & autant après; couvrez-le bien, & promenez-le une heure au pas. Au retour de la promenade, prenez musc, vif-argent & poudre à canon, deux grains de chacun; pilez le musc & la poudre, mêlez le vif-argent avec le tout, introduisez-le dans un tuyau d'une grosse plume d'oie, & le bouchez avec de la cire neuve; ensuite faites une ouverture au milieu du cou du cheval, du côté hors du montoir, détachez la peau avec une spatule allant en bas, cachez-y tout le tuyau de plume, & laissez-le de la sorte.

Le breuvage se doit réitérer huit jours après; mais il ne faut point saigner le cheval, & il guérira: pour les boutons, frottez-les avec ce qui suit.

Prenez trois demi-setiers de vinaigre, dans lequel vous mettrez une grande poignée de lierre terrestre, & une once de vitriol verd; faites bouillir le tout jusqu'à réduction de la moitié; ensuite ôtez-le du feu, & le laissez refroidir; étant froid, lavez les boutons qui seront vifs, & poudrez-les de chaux vive en poudre fine; faites cela de deux jours en deux jours, & tout ira bien.

Caustic pour extirper les boutons du farcin. Prenez une once d'arsenic, sublimé, couperose blanche & alun, de chacun deux onces, trois onces de verd-de-gris; réduisez le tout en poudre subtile & tamisée, que vous mêlerez dans une livre & demie de miel & une chopine de vinaigre; ensuite vous ferez cuire le tout à petit feu clair, & vous le remuerez avec une spatule de bois, en évitant la fumée. Il faut le laisser sur le feu jusqu'à ce qu'il s'épaississe; & quand il le sera, vous l'ôterez & le remuerez toujours, jusqu'à ce que la composition soit froide; & pour qu'elle le soit plutôt, mettez votre pot dans l'eau jusqu'auprès du bord. Avant de vous en servir, il faut nettoyer tous les boutons vifs avec du vin chaud, pour en ôter toutes les croutes & les ordures; ensuite frotter légérement avec cette composition tous les endroits vifs, & continuer quatre jours de suite avec ce caustic, ayant attention d'en mettre très-peu; car s'il y en avoit trop, il couleroit en bas, & cautériseroit par-tout où il toucheroit; au-lieu que si on en met peu à chaque fois, il n'y en aura pas assez pour faire tomber les escarres, sinon aux endroits où il sera appliqué: les escarres tombées, on poudrera la chair vive avec de la chaux en poudre, qu'on appelle blanc d'Espagne.

Lorſque les boutons ſont pleins de matiere, & qu'ils ſont mous, il faut les percer pour en faire ſortir la matiere, enſuite y mettre de l'onguent, comme on vient de le dire, pendant quatre jours de ſuite.

Si on veut arrêter la corde, on doit en couper le bout de cette maniere : il faut raſer le poil ſur le bout de la corde environ quatre doigts de long, & graiſſer cela légérement de ce cauſtic tous les jours, juſqu'à ce que l'on voie que l'eſcarre ſe détache ; pour lors il faut laiſſer tomber l'eſcarre d'elle-même.

FEVE. Voyez *Lampas*, c'eſt la même choſe.

Le FIC eſt une eſpece de poireau qui vient à la ſole du pied du cheval. Il eſt aiſé à connoître, car il en eſt détaché, & jette une eau qui ſent très-mauvais. Le fic paroît au milieu de la fourchette vers le talon, ſouvent même il ſurpaſſe la hauteur de la fourchette. On en voit auſſi qui naiſſent à côté de la fourchette, quelquefois ſous la ſole ; & s'il eſt ſur la fourchette, & qu'il porte à terre quand le cheval marche, il le fait boiter tout bas. On ne doit point acheter de chevaux qui en ont eu.

On connoît qu'un cheval a eu des fics & qu'il en a été guéri, par le pied qui en a été atteint, & qui eſt plus grand que les autres.

Pour remédier au fic, il faut parer le pied du cheval, & couper la ſole & l'ongle qui eſt autour de la plaie. Si en voulant déraciner le fic, le ſang venoit, à quoi il faut bien prendre garde, on mettroit pour premier appareil, un remede fait avec de la térébenthine & de la ſuie de cheminée qu'on applique chaudement, & de la filaſſe par-deſſus ; on bande bien le tout, & on y met des écliſſes pour arrêter le ſang.

Le tout étant bien découvert, on prend deux livres de miel, chopine d'eau-de-vie, ſix onces de verd-de-gris pulvériſé finement, ſix onces de couperoſe blanche auſſi en poudre, quatre onces de litharge & deux gros d'arſenic, le tout mis en poudre & mêlé avec le miel dans un pot de terre neuf ; on le fait cuire ſur un petit feu, le remuant ſouvent juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en conſiſtance d'onguent, & on le met ſur des plumaſſeaux pour être appliqué ſur le fic. On met l'onguent à froid avec un bon bandage. Il faut que la filaſſe dont on ſe ſert, ſoit bien ſeche, & que les plumaſſeaux ou tentes ſoient bien roulés & fermes avant que d'y mettre de l'onguent, & que le cheval ne ſoit point dans une écurie humide. On laiſſe l'appareil deux fois vingt-quatre heures ſur le fic ; & après l'avoir ôté, on doit bien nettoyer le mal avec la filaſſe, le bien laver, y mettre de l'onguent, & le rebander comme auparavant. Si après un ou deux appareils, le fic ne ſe reſſerre pas aſſez & qu'il reverdiſſe trop, on mêle avec la moitié de la compoſition, trois onces de très-bonne eau-forte, le tout à froid.

Lorſque le fic eſt au pied de derriere, on en agit de même, & on a ſoin d'ôter la fiente que le cheval fait, de deſſous ſes pieds, parce que l'humidité eſt contraire à ce mal. Si le cheval qu'on traite eſt dégoûté, on lui fait prendre quelques bons lavemens rafraîchiſſans avec le policreſte, & on lui donne à manger du ſon mouillé avec le ſoie d'antimoine.

Le fic étant guéri, il eſt abſolument néceſſaire de barrer les veines dans le paturon du pied, pour couper le chemin à la nourriture du mal : cela fait, il ne reſte plus qu'à faire revenir la chair néceſſaire pour remplir certains creux qui ſe forment dans le pied, au droit de la fourchette ou ailleurs : pour cela on prend de la vieille corde qu'on pile avec de la poix-réſine, & on la met ſur la plaie ; cela fait revenir la chair ; mais ſi elle revenoit en trop grande abondance, comme il arrive quelquefois, après avoir appliqué une ou deux fois le remede, on la lave avec de l'eſprit-de-vin.

Lorſque la chair eſt revenue par-tout, on la deſſeche avec de la poudre de tartre calciné : elle fait une croute qu'il faut laiſſer tomber d'elle-même, & mettre par-deſſus de la chaux vive en poudre, délayée avec de l'eau-de-vie.

FIEVRE. C'eſt une chaleur contre nature, qui vient d'un ſang agité par des mauvaiſes humeurs. Il y a trois ſortes de fievres ; la fievre ſimple, la putride & la peſtilentielle. On s'apperçoit qu'un cheval a la fievre, lorſqu'il reſpire difficilement, qu'il a de grands battemens de flancs, qu'on lui ſent la bouche & la langue échauffée, & tout le corps dans une chaleur exceſſive, & enfin lorſqu'on lui remarque les levres noirâtres, ſeches & pendantes, les oreilles baſſes & les veines enflées. Le cheval attaqué de la fievre, chancele, il ne ſe couche que rarement ; & s'il ſe couche, il ſe releve auſſi-tôt ; il perd le manger, ou ne mange que par boutade ; le cœur lui bat contre les côtes, ſes yeux

ſont

ſont triſtes & luiſans, il ne marche qu'à peine, & s'abandonnant à lui-même, il paroît tout ſtupide.

Ces marques doivent faire craindre pour le cheval, ſi on n'y apporte du remede.

Remedes. La premiere choſe qu'on doit faire dans le commencement qu'un cheval a la fievre, c'eſt de lui donner peu de nourriture; & ſi dans trois jours il n'en guérit pas, ou n'a quelqu'intermiſſion, il eſt fort en danger. On ne doit point purger un cheval lorſqu'il a la fievre; la purgation ne fait qu'irriter les humeurs qui cauſent le mal.

Lorſque le cheval n'a que la fievre *ſimple*, il faut auſſi-tôt le ſaigner à la veine du cou, lui tirer environ trois livres de ſang, & le même jour lui faire prendre un lavement compoſé de cette maniere.

Mettez dans un pot trois pintes d'eau, ajoutez-y trois onces de polipreſte & deux poignées d'orge entier; faites-les bouillir un bouillon, & mettez-y mercuriale, bettes, feuilles de violettes & pariétaire, de chacune trois poignées; faites bouillir le tout pendant un demi-quart d'heure; ôtez la décoction du feu, laiſſez-la refroidir à demi; & l'ayant coulée, ajoutez-y trois onces de lénitif fin, un quarteron d'huile roſat, & le faites prendre tiede au cheval.

Le lendemain frottez-lui tout le corps avec des bouchons de paille, pour faire tranſpirer les humeurs groſſieres: pour boiſſon, faites bouillir de l'eau dans laquelle vous ferez fondre quatre onces de cryſtal minéral; & l'ayant laiſſé refroidir, vous y mêlerez un peu de farine pour la blanchir, enſuite vous la donnerez à boire au cheval autant qu'il en voudra.

Il y a des perſonnes qui font boire au cheval une eau où ils ont mis bouillir de la racine de chiendent, d'oſeille & de fraiſier, de chacune quatre onces, & qui l'ayant coulée, y ajoutent de l'eſprit de vitriol, & y mêlent du ſon pour blanchir l'eau.

Pour nourriture, ſi c'eſt en été, on donnera au cheval des feuilles de vigne, de la chicorée, des laitues ou des herbes fraîches; ſi c'eſt en hiver, on le nourrira de bon foin, humecté d'un peu d'eau, & point d'avoine; il mangera peu, mais cela ne ſera rien, pourvu que le mal ne dure pas plus de trois jours: s'il paſſe ce tems, attachez au maſtigadour un linge avec aſſa-fœtida & ſabine concaſſée groſſiérement, de chacun demi-once, une once de réglifſe rapée, autant de ſucre, & le faites mâcher au cheval; cela lui déchargera le cerveau, & il lui prendra envie de manger: pour lors on pourra lui donner du ſon mouillé avec le foie d'antimoine en poudre. Si ſon appétit ne revient point, vous lui ferez prendre de l'orge mondé cuit ſeulement avec de l'eau, ou bien une bouillie faite avec de la farine d'orge.

On réitere la ſaignée & les lavemens, au cas que la fievre continue; on ne ceſſe point auſſi de frotter le corps du cheval avec des bouchons de paille ou de foin.

La fievre *putride* eſt plus ordinaire en été qu'en aucun autre tems, & particuliérement dans les pays chauds. Les jeunes chevaux y ſont plus ſujets que les vieux. On connoît qu'un cheval en eſt attaqué, par la langue & le palais, qui ſont noirâtres, ſecs & arides; il a tout le corps en chaleur, il porte la tête baſſe, il a les yeux rouges, l'haleine chaude, & le cœur lui bat beaucoup.

Pour y remédier, il faut d'abord ſaigner le cheval, tantôt du cou, des tempes & larmiers, tantôt des ares, des flancs & du plat des cuiſſes, ſelon que le mal l'exige. Si c'eſt en été, on donnera au cheval de l'orge en verd, ou d'autres nourritures, ainſi qu'on l'a dit; & pour ſa boiſſon, on fera diſſoudre deux onces de tartre blanc en poudre dans deux pintes d'eau, qu'on laiſſera bouillir pendant un quart d'heure, & qu'on verſera après dans un ſéau d'eau, avec une poignée de farine d'orge; on lui en donnera tant qu'il en pourra boire: on pourra auſſi lui donner de l'eau compoſée de cette maniere.

Mettez une pinte d'eau dans un pot, & deux onces de ſel de tartre, que vous ferez diſſoudre à chaud, & les verſerez après dans un ſéau; remettez dans le même pot une autre pinte d'eau, avec une once de ſel armoniac en poudre; faites-le auſſi diſſoudre à chaud, enſuite verſez-le dans le même ſéau, que vous emplirez d'eau commune; faites boire de cette eau au cheval, & faites-lui prendre des lavemens de la compoſition qui ſuit.

Prenez cinq chopines de petit-lait de vache, deux onces de ſcorie de foie d'antimoine en poudre; faites bouillir le tout deux ou trois bouillons, & ôte-le du feu; ajoutez-y deux pommes de coloquinte coupées menu; laiſſez refroidir à demi cette compoſition,

coulez-la, preſſez & jettez le marc, mettez-y un quarteron de beurre, & la donnez tiede au cheval.

Quant à la fievre *peſtilentielle*, elle vient d'un air corrompu; & lorſqu'une écurie en eſt infectée, il en faut auſſi-tôt retirer les autres chevaux, & ne les y point remettre qu'elle n'ait été bien nettoyée & parfumée.

Dès qu'on s'apperçoit qu'un cheval en eſt attaqué, on le ſaigne avant que de le faire boire : s'il avoit bu, il faudroit attendre au lendemain. Deux ou trois heures après la ſaignée, on délaye de la thériaque ou de bon orviétan, & de l'aloès hépatique en poudre, de chacun une once, demi-once de confection akerme ſans muſc, & on met le tout dans une décoction faite avec ſcabieuſe, chardon-bénit & véronique, de chacun une bonne poignée (l'eau diſtillée de ces plantes eſt encore meilleure) : après on donne ce remede au cheval, l'ayant tenu bridé depuis la ſaignée, environ deux heures, & autant après; enſuite on le promene une demi-heure. Le lendemain & les jours ſuivans on lui donne des lavemens. Selon que le mal preſſe, il faut réitérer le remede, & à la ſeconde fois ne donner que la moitié de la doſe de la thériaque, de l'aloès & des confections, ſans rien diminuer de la liqueur.

Quand un cheval eſt guéri de la fievre, il n'eſt plus queſtion que de le purger : pour cela, prenez deux onces de tartre blanc en poudre, autant de nitre fin; mettez-les dans un plat de terre, & y faites prendre le feu avec un charbon ardent; le tout étant brûlé, laiſſez-le refroidir, pilez-le bien, & le mêlez dans une pinte d'eau & autant de vin blanc, avec quatre onces de ſéné, laiſſez infuſer le tout pendant la nuit; vous mettrez enſuite demi-once de ſcammonée pour un cheval de taille ordinaire : ſi c'eſt pour un grand, vous y ajouterez un gros; vous pilerez finement cette drogue; & ayant paſſé votre infuſion en l'exprimant, vous mêlerez dans le mortier une demi-livre de miel mercurial, que vous incorporerez avec le pilon à la ſcammonée : après cela vous mêlerez l'infuſion, & donnerez le tout au cheval, qui doit être bridé quatre heures avant la priſe & trois heures après.

Le cheval ne doit encore vivre que de ſon mouillé, & point d'avoine. Il eſt bon de le promener en main une heure, vingt-quatre heures après qu'il a pris la médecine, pour le faire évacuer plus aiſément.

FLUX de ſang. Voyez *Piſſer le ſang.*

FLUX d'urine. Voyez *Dyſurie.*

FLUX de ventre, eſt une matiere que le cheval rend par le fondement, comme il l'a priſe; ce qui eſt cauſé par la foibleſſe de l'eſtomac, qui ne peut digérer les alimens; & lorſqu'ils ſortent tout entiers ſans aucune marque de digeſtion, il y a beaucoup à craindre. Les chevaux ont rarement le flux de ventre; & quand ils en ſont attaqués, il eſt ſouvent mortel; mais lorſqu'il eſt cauſé pour avoir bu de l'eau froide de puits ou de neiges fondues en hiver, ou pour avoir mangé de la nouvelle herbe, ou pris d'autres alimens qui lâchent, il ne faut pas être ſurpris que le cheval jette des matieres fluides : cela ne leur peut produire qu'un bon effet.

Le flux de ventre peut venir à un cheval de ce qu'il mange trop, & ce mal ſe guérit en retranchant ſa nourriture : il vient auſſi de manger du foin moiſi & corrompu, de l'herbe gelée, de l'avoine germée & autres mauvaiſes nourritures.

Les entrailles du cheval ſont pour lors extrêmement échauffées; & quand on remarque dans les matieres qu'il jette des raclures de boyaux, il eſt à craindre qu'il ne ſe faſſe des ulceres aux boyaux : ce qui eſt mortel, ſi on ne rafraîchit promptement les entrailles. Pour tempérer cette chaleur & appaiſer la douleur que le mal excite au-dedans, on prend deux onces de racine d'althæa concaſſée, & le même poids d'orge auſſi concaſſé; on les met dans trois chopines d'eau avec une once de cryſtal minéral en poudre, le tout bien bouilli enſemble & réduit en une pinte : on en donne une chopine au cheval, deux ou trois fois par jour. Ce breuvage appaiſe l'inflammation qui eſt au-dedans, & adoucit l'humeur âcre qui y ſéjourne.

Si on juge que le flux de ventre ſoit cauſé par la pituite, on lui fortifie l'eſtomac avec des poudres cordiales, ou bien avec de la thériaque ou de bon orviétan, ou l'opiate de kermès.

Le flux de ventre eſt quelquefois un effet des mauvaiſes humeurs qui ſe déchargent par le fondement, mais s'il paſſe trois jours, & que le cheval devienne dégoûté, c'eſt

un très-mauvais ſigne & très-dangereux. Il faut lui ôter l'avoine, & lui donner du ſon mouillé avec vin rouge & de bon foin, s'il en veut. On prétend que l'orge deſſéché ſur une pelle au feu, & moulu, eſt ſpécifique.

Quelquefois ces remedes ne ſuffiſent pas pour arrêter le flux de ventre, c'eſt pourquoi on a recours aux lavemens.

Prenez deux poignées de ſon de froment, & autant d'orge entier, une poignée de roſes rouges, demi-dragme de bon opium coupé menu; faites bouillir le tout un quart d'heure; ajoutez-y des feuilles de chicorée ſauvage, aigremoine, bouillon blanc, poirée & mercuriale, de chacune une poignée; faites-en une décoction dans du petit-lait, ou dans de l'eau ferrée; ſur deux pintes, vous diſſoudrez ſix jaunes d'œufs, miel roſat & ſucre rouge, de chacun quatre onces, & vous donnerez le tout tiede au cheval.

Quand il aura rendu ce lavement, vous lui donnerez deux onces de foie d'antimoine dans du ſon mouillé, ou bien une demi-once de ſoufre doré d'antimoine.

Après ce lavement, quelques-uns ſe ſervent de cette potion avec ſuccès: quand l'antimoine n'a pas ralenti le flux de ventre, ils prennent deux pintes de lait, dans lequel ils éteignent cinq ou ſix fois une bille d'acier; ils y mêlent parmi, deux onces de pepins de raiſin, rôtis & pilés, avec une once & demie de ratiſſure de corne de cerf calcinée & pilée très-fin; ils en font un breuvage qu'ils donnent au cheval.

FORBURE ou *Fourbure* eſt un accident qui ſurvient au cheval par le renverſement des humeurs, par une chaleur extraordinaire, qui vient fort ſouvent d'un grand travail; le ſang agité & bouillant ſe convertit en mauvaiſes humeurs, qui ſe fondent & deſcendent aux parties affoiblies; les nerfs ſe bouchent, & les muſcles s'enflent, les jambes ſe roidiſſent, & ſouvent le battement de flancs y eſt joint: pour lors on dit que le cheval eſt forbu & courbatu; ce qui vient ſur-tout quand après un travail exceſſif, on le laiſſe refroidir tout-à-coup.

La forbure vient auſſi aux chevaux dans l'écurie ſans aucun travail, ſouvent pour avoir trop mangé d'avoine, orge ou bled nouveau, ou autre pâture qu'il n'a pu digérer: elle eſt plus dangereuſe que l'autre, parce que l'abondance des humeurs corrompues eſt ſi grande, que venant à tomber en quantité ſur les jambes, il eſt mal-aiſé de les ſurmonter, & de remettre le cheval en état.

On connoît que le cheval eſt forbu, lorſqu'il ne peut marcher, parce que les humeurs ſe ſont refroidies & épaiſſies: elles occupent les nerfs, & font qu'il ne peut plus mouvoir les jambes qu'avec grande peine; ſur-tout il ne peut reculer; il ne veut point manger, ou mange très-peu; il a la peau attachée au corps, il eſt triſte, & tous ces accidens ſont accompagnés d'un grand battement de cœur & de flancs, qui eſt une courbature. Il y a des chevaux forbus ſeulement du train de devant; mais c'eſt un mal dangereux quand ils le ſont des quatre jambes.

Remedes. Auſſi-tôt qu'on connoît la maladie, il faut mettre le cheval dans l'eau juſqu'au-deſſus du genou, le faire ſaigner pendant ce tems-là de la veine du cou, & lui faire avaler une pinte de vin blanc, avec une once d'aſſa-fœtida bien incorporée avec le vin.

Ou bien, après avoir ſaigné le cheval, on en prend le ſang dans une terrine, on y mêle une chopine d'eau-de-vie, & de cette compoſition, on frotte les jambes du cheval juſqu'au-deſſus du jarret: deux heures après, le ſang qu'on a mis ſur les jambes, étant bien ſec, on met ſix pintes de bon vinaigre avec ſix poignées de ſel dans une terrine, on en frotte les quatre jambes du cheval, un quart d'heure à chaque jambe, & on le promene enſuite en main tout doucement, l'eſpace d'une demi-heure: après cela, on le ramene dans l'écurie, & on lui frotte encore les jambes avec le même vinaigre & ſel; enſuite on prend de la fiente de pourceau, qu'on fait bouillir avec un peu de vinaigre, & auſſi-tôt on en charge les quatre pieds du cheval: on le renouvelle de ſix heures en ſix heures, juſqu'à ſix fois.

Au défaut de la fiente de pourceau, on peut lui mettre aux pieds, de l'huile de laurier toute bouillante, de la filaſſe par-deſſus, & des éclifſes pour tenir le tout en état; il eſt même bon d'en mettre autour de la couronne, qu'on enveloppera de filaſſe & d'un bandeau par-deſſus; enſuite on lui fait avaler deux onces de bonne thériaque, avec quatre onces de ſel de tartre en poudre, le tout dans une pinte de vin: il faut laiſſer le cheval bridé deux heures avant, & deux heures après, & lui donner un lavement compoſé de cette maniere.

Faites une décoction de mauve, guimauve, pariétaire & mercuriale, de chacune trois poignées; & ſur deux pintes & demie de décoction, mettez-y deux onces de policreſte & un peu de beurre frais : quand le lavement eſt tiede, on le fait prendre au cheval; il ne faut point lui donner à manger, qu'il ne l'ait rendu.

Quant au régime du cheval forbu, on ne doit lui donner que du ſon arroſé d'eau chaude & de la paille de froment, & pour boiſſon, de l'eau blanchie : le foin & l'avoine lui ſont contraires. Il ne faut point le laiſſer coucher de deux fois vingt-quatre heures : on réitere l'huile de laurier, de huit heures en huit heures, ſi le cheval n'eſt point guéri; le lendemain on réitere le breuvage & les lavemens, & on le promene en main de tems en tems ſur la terre.

Si nonobſtant tous ces remedes, la forbure tombe ſur les pieds, il faut donner des coups de biſtouri ſur la couronne qui ſera enflée, pour faire ſortir les eaux rouſſes, y appliquer d'abord un aſtringent fait de ſuie de cheminée, blancs d'œufs & vinaigre, & réitérer l'aſtringent toutes les ſix heures. Lorſque les pieds ſont trop hauts, il faut les parer un peu, laiſſant toujours la ſole fort épaiſſe, afin que les croiſſans ne pouſſent pas, & promener le cheval : on verra qu'avec le tems les croiſſans ſe conſommeront & s'avaleront; mais ſur-tout il ne faut jamais faire deſſoler un cheval qui a été forbu, que les pieds ne ſoient abſolument remis, & qu'il n'y ait plus rien à craindre des croiſſans. Les pieds qui ont des croiſſans, ſont des deux années à ſe rétablir; mais on s'en ſert un peu en attendant leur entiere guériſon.

Quoique les chevaux ſoient guéris de cette maladie, il leur reſte ſouvent des douleurs aux pieds, qui les empêchent de marcher ferme & de poſer le pied plat à terre; ils n'appuyent que le talon pour ſoulager la pince. Quand on remarque cela, il faut appliquer ſur les pieds le remede qui ſuit.

Prenez une pinte d'eau-de-vie, trois demi-ſetiers de bon vinaigre, une livre d'huile de laurier; mêlez-le tout avec ſuffiſante quantité de farine de feves, & faites-en une bouillie que vous ferez cuire à petit feu en la remuant toujours : le tout étant bien cuit, vous le mettrez tout bouillant au pied du cheval, avec de la filaſſe par-deſſus, & un bandage pour le tenir en état. Il faut auſſi entourer la couronne de cette bouillie, & l'y faire tenir comme au pied, excepté qu'il ne faut pas qu'elle ſoit ſi chaude. On laiſſe ce remede pendant deux jours, & on le réitere : le mal guérira s'il n'a pas été trop négligé.

FORME. C'eſt une tumeur charneuſe & calleuſe qui croît ſur le devant du paturon, entre la couronne & le bouler, ſur l'un des deux tendons. Ce mal vient ſouvent pour avoir fait trop travailler le cheval, ou lorſqu'il a reçu quelque coup en cet endroit.

Remede. Lorſque le mal eſt récent, on raſe le poil de l'endroit malade, & on y applique enſuite quelque réſolutif, pour diſſiper les humeurs qui s'y déchargent & qui commencent à ſe condenſer : en voici quelques-uns d'éprouvés.

Prenez des feuilles de mauve, guimauve, violette, branche-urſine, de chacune une poignée, beurre vieux, huile roſat, graiſſe de veau, de chacun une once, & trois bonnes pincées de ſafran; faites bouillir le tout, & l'appliquez ſur la forme.

Ou bien, mettez deſſus une emplâtre de mercure, ou la frottez d'une décoction d'hieble, ou bien appliquez-y un cataplaſme fait avec des feuilles d'ache.

Lorſque les humeurs ont été diverties par ce remede, on y met un onguent dont voici la compoſition.

Prenez quatre onces de galbanum, autant d'armoniac, faites-les diſſoudre dans du vinaigre, ſtorax liquide, cire, térébenthine, opopanax, encens, de chacun une once, & quatre onces de vin blanc : après avoir réduit en poudre tout ce qui peut ſe pulvériſer, mêlez-les enſemble & les faites bouillir : quand le tout eſt réduit en conſiſtance d'onguent, on en fait une emplâtre qu'on applique ſur la forme.

Autre remede. Après avoir raſé la forme, ſcarifiez-la légérement avec le raſoir; enſuite frottez-la rudement avec du ſel commun pulvériſé, juſqu'à ce que le ſang en ſoit ſorti : cette opération aide aux parties médicamentales à pénétrer dans le mal, & en procure plutôt la guériſon.

Cela fait, on y applique ce réſolutif : on prend de la racine de guimauve, ſemence de lin, de chacune deux gros, & on les fait cuire dans une décoction de feuilles de mauve avec ſain-doux : le tout ayant bouilli, on le met ſur la tumeur, le plus chaudement qu'il

eſt poſſible, avec un bon bandage par-deſſus pour le tenir en état. Il faut pendant quelques jours réitérer ce remede ; & lorſque la tumeur eſt réſoute, on y applique cet onguent.

On prend une livre de miel, demi-livre de térébenthine, quatre onces de galbanum, demi-once d'encens, une livre de poix noire, & demi-livre de farine de feves ; on incorpore le tout, on le fait bouillir dans un pot avec quatre onces de bon vinaigre ; & lorſque cette mixtion eſt réduite en forme d'onguent, on l'applique ſur la forme juſqu'à ce que les eſcarres ſoient tombées. Il faut laver la plaie avec de l'urine, toutes les fois qu'on la panſera.

FORT-TRAIT ſe dit d'un cheval qui par fatigue ou par quelqu'autre indiſpoſition, devient étroit de boyau : on lui voit à chaque côté, près des bourſes, deux petits nerfs tendus comme des cordes, qui regnent depuis les bourſes juſqu'aux ſangles.

Remede. Auſſi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut ſaigner le cheval du cou, & le lendemain lui graiſſer les nerfs avec ce qui ſuit.

Prenez du populeum, de l'althæa & de l'onguent roſat, de chacun deux onces : mêlez le tout à froid, & en frottez les nerfs juſqu'auprès des ſangles.

Ou bien, prenez de la graiſſe de chapon ou poularde qu'on ôte d'autour des boyaux, vous la ferez fondre & la paſſerez dans un linge ; enſuite, après en avoir bien frotté le cheval, vous y approcherez une pelle rouge, pour faire pénétrer la graiſſe.

Le lendemain ou quelques jours après, prenez les nerfs fort-traits avec deux doigts, & les ſéparez doucement tant ſoit peu du ventre, & le jour d'après, graiſſez-les comme auparavant. L'on continue ainſi juſqu'à ce qu'ils ſoient alongés : c'eſt pour lors que la douleur ceſſe, & que le cheval prend du boyau.

Outre cela, il faut nourrir le cheval avec régime, pour tempérer la chaleur intérieure qui eſt la cauſe du mal : c'eſt pourquoi prenez deux jointées d'orge, faites piſſer un homme ſain deſſus, laiſſez tremper l'orge toute la nuit dans l'urine, & le matin ôtez l'urine ; enſuite prenez une chopine d'eau, mettez-y une poignée de graine de fenouil verd ou ſec ; faites bouillir le tout à gros bouillons un quart d'heure, & de l'écume qui ſera au-deſſus, vous en arroſerez l'orge que vous aurez mis à part : après vous ferez manger de cet orge au cheval. Il faut lui en préparer autant tous les jours, & cela pendant quinze jours. S'il fait difficulté de manger, vous y mêlerez un peu d'avoine au commencement, & le laiſſerez jeûner, afin qu'il s'y accoutume : cette nourriture ſera un très-bon effet.

Le remede précédent fait de farine d'orge, profite beaucoup au cheval fort-trait, ainſi que le ſeigle ſur lequel on aura jetté de l'eau bouillante : il faut laiſſer égoutter ce grain, & attendre qu'il ſoit refroidi pour le lui donner au-lieu d'avoine. Une jointée de froment tous les jours avant que de boire, lui ouvrira le flanc, & lui donnera bon corps. L'eau miellée eſt auſſi très-ſalutaire au cheval fort-trait, ſoit qu'on lui donne en breuvage ou dans du ſon mouillé.

Si tous ces remedes ne ſont aucun effet, vous lui donnerez du ſoufre doré d'antimoine, ou du foie d'antimoine dans du ſon ; & comme la fortraiture peut être fauſſe, & que la maigreur du cheval peut venir de certains vers qui s'engendrent dans l'eſtomac ; il faut dans cette incertitude, lui faire avaler une demi-once de ſublimé doux dans un quarteron de beurre mêlé avec une once de poudre cordiale, ou quatre onces de cinabre en poudre dans une livre de beurre frais : cela fera crever les vers, s'il y en a.

Le verd, c'eſt-à-dire, l'herbe, ſi c'en eſt le tems, guérira le cheval fort-trait ſans autre remede, ainſi que l'orge en verd.

FUSÉE. Voyez ci-après *Suros.*

GALE. Cette maladie n'eſt cauſée que par un ſang échauffé & corrompu, ſoit parce que le cheval a été mis dans une écurie où il y a eu des poules, ſoit parce qu'il a été étrillé avec une étrille qui a ſervi à des bœufs, ce qui eſt fort contraire au cheval, ou encore avec une étrille qui a ſervi à un cheval galeux, ou enfin de la mauvaiſe nourriture.

On connoît que la gale vient à un cheval, lorſqu'on le voit ſe frotter le cou & qu'il y a des démangeaiſons, que le poil tombe, que la peau paroît couverte de petites écailles, & que du crin il ſort une humeur comme de l'eau rouſſe.

Remedes. Saignez & purgez le cheval d'une des manieres que j'ai dit pour le farcin : quand il ne purgera plus, prenez ſix onces de céruſe en poudre, deux onces de cinabre, deux livres de miel, deux onces de couperoſe blanche, & trois onces de ſoufre vif ; mêlez

le tout enſemble, & faites-en un onguent en cette maniere : mettez dans un pot le miel, & le faites chauffer à petit feu ; après mêlez la couperoſe blanche & le ſoufre vif ; laiſſez cuire le tout un quart d'heure ſur un petit feu, en remuant toujours ; enſuite ôtez le pot, & remuez toujours en mêlant la céruſe & le cinabre, juſqu'à ce que le tout ſoit froid. Pour l'appliquer, vous frotterez avec un bouchon de paille bien dure, les endroits galeux, & vous paſſerez de cet onguent deſſus avec un pinceau. S'il ne fait point aſſez d'effet, ajoutez ſur l'onguent froid quatre onces d'eau-forte, & remuez pour la faire pénétrer dans l'onguent avant de l'appliquer.

Autre remede pour la rogne vive. Il y a une autre ſorte de gale, qu'on appelle *rogne vive*, parce qu'elle fait tomber tout le poil de l'endroit qu'elle attaque : elle eſt difficile à guérir ; & quand elle a pénétré la chair du cheval, on a peine à la faire ſortir.

Si on eſt au printems, le plus sûr moyen eſt de mettre le cheval à l'herbe : cela ſeul le guérira, ſi on le frotte avant de l'y mettre, avec onguent fait d'une livre de graiſſe blanche, quatre onces de fleur de ſoufre, deux onces d'argent vif, & trois onces d'huile de laurier. Pour faire cet onguent, mettez dans un mortier l'huile de laurier & l'argent-vif ; remuez juſqu'à ce qu'il ſoit éteint ; après ajoutez le ſoufre, & enſuite la graiſſe.

Si on eſt hors du printems, ſaignez & purgez le cheval ; enſuite faites de l'onguent dont je viens de parler, frottez-en bien la partie galeuſe tous les deux jours, & préſentez une pelle rouge vis-à-vis, pour faire pénétrer cet onguent.

Ou bien, prenez demi-livre de vieux-oing, trois onces d'euphorbe, autant d'ellébore & de ſtaphis-aigre, & deux onces d'argent-vif ; mettez ces drogues dans un petit ſac, & le ſac dans un pot rempli du plus fort vinaigre que vous pourrez trouver ; faites bouillir le tout juſqu'à la conſommation d'un tiers ou de la moitié ; prenez enſuite le ſachet avec des tenailles, & frottez-en chaudement le cheval : une fois ſuffit. Avant de mettre les drogues dans le ſachet, il faut prendre un mortier, incorporer l'argent-vif dans le vieux-oing, & piler les autres drogues à part, ne les point mêler avec la graiſſe, & mettre le tout dans le ſachet. Si le cheval ne guérit point pour une fois, frottez-le deux ou trois, juſqu'à ce qu'il ſoit guéri.

D'autres aſſurent par expérience, que, pour guérir les chevaux de telle gale que ce ſoit, il faut les ſaigner du cou deux ou trois fois, & frotter la gale juſqu'au ſang avec une eau compoſée de deux onces de tabac infuſé dans de l'eau-de-vie.

Ou bien, prenez un demi-ſetier de bon vinaigre, quatre onces de ſoufre vif en poudre, trois onces de mercure vif, une once de couperoſe, demi-once de verd-de-gris, & quatre onces de cantharides ; mêlez & faites bouillir tout cela dans un pot neuf, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en onguent, dont vous frotterez le cheval galeux, qui vivra d'herbe & de ſon mouillé, dans lequel vous mêlerez pendant quinze jours, deux onces de foie d'antimoine en poudre. Il ne faut point du tout donner d'avoine à un cheval galeux, à moins qu'on ne le faſſe travailler : alors il faut la lui donner mouillée.

GARROT bleſſé. Les bleſſures du garrot deviennent dangereuſes lorſqu'on les néglige. Si ce n'eſt qu'une enflure qui ſoit venue par le défaut de la ſelle, il faut prendre des orties, les piler & les faire tremper dans de l'urine d'homme ; enſuite faire un cataplaſme du marc, & l'appliquer deſſus le mal, qu'on fera tenir avec un ſurfait pendant la nuit. Ou bien on prend une chopine d'urine d'un homme ſain, on y met une bonne poignée de ſel, on la fait bouillir & réduire à moitié, & on en baſſine tous les jours le mal. S'il eſt néceſſaire d'y faire ouverture, on y fera attention. Au ſurplus, on ne doit faire autre choſe que l'étuver de l'urine ci-deſſus. Quelques-uns, quand il y a plaie, ont ſoin de la tenir bien nette, en l'étuvant tous les jours avec de l'eau-de-vie ou de l'eau de ſavon. D'autres, quand il y a entamure, y appliquent un reſtreintif de bol en poudre, vinaigre & blancs d'œufs ; ou bien ils frottent la plaie d'une compoſition faite de ſix blancs d'œufs, & d'un morceau d'alun pulvériſé, gros comme un œuf, mêlés & battus enſemble pendant un demi-quart d'heure.

Si la plaie eſt bien meurtrie, on mêle & on bat à froid une demi-livre de populeum, un quarteron de miel & autant de ſavon noir, qu'on met dans un verre d'eſprit-de-vin, & on graiſſe doucement la plaie avec cet onguent : on peut enſuite purger le cheval.

La GOURME eſt une décharge des humeurs impures qu'un jeune cheval contracte, & qui coulent ordinairement par abſcès au-deſſous de la gorge & entre les deux os de la ganache, ou par les naſeaux. On connoît ce mal lorſque le cheval ceſſe de manger, &

qu'il lui vient ſous la gorge au milieu de la mâchoire, ſur le haut & ſur les plis du cou, une groſſeur comme un œuf, plus ou moins : cette groſſeur fait peine au cheval juſqu'à ce que la tumeur ſoit abaiſſée, ou tout au moins ouverte, & que l'apoſtume en ſorte.

La gourme vient ordinairement aux chevaux à trois ou quatre ans : on appelle *fauſſe gourme*, celle qui vient aux vieux chevaux qui n'ont pas bien jetté leur gourme. Il y a des chevaux qui la jettent par d'autres parties que celles dont on vient de parler, comme par une épaule, par les cuiſſes, par le côté des teſticules, par les bourſes, par un pied ; enfin, par l'endroit le plus foible du corps, ou par l'endroit où le cheval aura été bleſſé. C'eſt mauvais ſigne quand la gourme ſe décharge par ces endroits ; car c'eſt une révolution d'humeur contre nature, à laquelle il eſt difficile de remédier parfaitement : il en reſte toujours quelque choſe de malin. Au-contraire, c'eſt un avantage pour les chevaux de jetter leur gourme par les naſeaux ou par les glandes de la ganache, lorſqu'ils ſont poulains & nourris dans la prairie ; car ayant toujours la tête baſſe pour paître l'herbe, cette humeur s'évacue plus aiſément.

Suppoſé donc qu'un jeune cheval jette ſa gourme par les glandes qui ſont ſituées entre les deux os de la ganache, il faut l'envelopper ſous la gorge d'une peau d'agneau ou de mouton, la laine contre la peau du cheval ; le tenir chaudement, bien couvert & à l'abri des vents, & frotter tous les jours la glande avec la compoſition qui ſuit.

On prend huile de laurier & beurre frais, autant de l'un que de l'autre, & onguent d'althæa moitié davantage ; on mêle le tout à froid dans un pot, & on en graiſſe la tumeur. Lorſqu'on voit que la matiere y eſt, & qu'elle ne peut ſe percer d'elle-même, ce qui ſeroit à ſouhaiter, on applique à chaque tumeur un bouton de feu le plus adroitement qu'il eſt poſſible, pour ne point offenſer le goſier. Quand le trou ſera fait, ou naturellement, ou par le feu, il faut y mettre une tente frottée de baſilicum. On peut mêler de verd-de-gris & de la couperoſe avec cet onguent, il guérira la plaie, & la conduira à cicatrice.

Si la chair croiſſoit trop & bouchoit le trou par où doit ſortir la matiere, ou que la chair fût ſaigneuſe ou baveuſe, il faudroit frotter les tentes avec de l'égyptiac, du baſilicum, & du verd-de-gris, ou de la couperoſe blanche ; & ſi le trou ſe bouche trop tôt, il n'y a qu'à y remettre le feu.

Si le cheval jette heureuſement ſa gourme par les naſeaux, il ne lui faut rien faire : on ſe contente ſeulement de le tenir chaudement, & de le promener ſoir & matin ; mais s'il a les conduits du nez bouchés par la matiere qui ſe congele & ſe ſeche, enſorte qu'il ne jette qu'avec peine ; ce qui ſe connoît quand il ne peut avoir l'haleine libre, il faut lui ſeringuer dans les naſeaux une liqueur faite moitié d'eau-de-vie, & moitié d'huile d'olives battues enſemble, le tout tiede ; elle détachera des flegmes qui bouchent les conduits. S'il jette peu, & que la nature ſemble trop foible pour chaſſer l'humeur, il faudra échauffer le cheval avec quelque bon breuvage fait de vin & de thériaque, ou bon orviétan. La pervenche hachée menu & donnée en bonne quantité parmi le ſon mouillé, fait jetter abondamment.

On peut enſuite lui mettre des plumaſſeaux en cette maniere. On prend deux grandes plumes d'oie, de celles qui ſont au milieu de l'aîle, & on les enduit de beurre frais fondu ; & lorſqu'il eſt refroidi, on prend le bout des plumaſſeaux avec un peu de poivre en poudre, ou de bon tabac de Hollande auſſi en poudre, & on met ces plumaſſeaux dans les naſeaux du cheval. Pour les y faire tenir, on les attache par le tuyau avec un bon fil qu'on lie au cou. On laiſſe ainſi le cheval ſans manger pendant deux heures : il faut continuer tous les jours de même ; mais au troiſieme jour, on poudrera le bout des plumes avec de la poudre d'ellébore : on continue ainſi juſqu'à ce que le cheval ne jette plus. Il faut toujours l'échauffer avec de bons cordiaux, lui donner de l'opiate de kermès, ou de la confection d'alkerme ſans muſc ni ambre, & lui faire avaler des eſpeces de pilules, dont voici la compoſition.

Prenez du beurre, gros comme un œuf, & faites-le fondre ; mêlez-y une once de cannelle en poudre, & une groſſe muſcade ; rapez le poids de deux écus de ſucre, mêlez bien le tout enſemble ; ajoutez-y un demi-verre d'eau-de-vie ; remuez le tout ſur un petit feu, ſeulement pour incorporer les drogues, & mettez-les dans un linge que vous lierez en maniere de boudin, & que vous attacherez au filet, pour le faire mâcher au cheval trois ou quatre fois le jour. Au-lieu de cette compoſition, vous pouvez vous ſervir d'une demi-once d'aſſa-fœtida : elle fera le même effet.

A tout cheval qui jette par le nez, on doit nettoyer la matiere avec du foin, le plus ſouvent qu'il eſt poſſible, parce qu'y trouvant un certain ſel qui lui plaît, il le lécheroit & l'avaleroit; & comme elle eſt âcre & mordicante, elle peut ulcérer ſes parties intérieures.

On ne doit point donner d'eau crue au cheval qui jette ſa gourme; il faut qu'elle ait bouilli & qu'elle ſoit blanchie avec du ſon.

On doit ſéparer le cheval qui jette ſa gourme d'avec les autres, parce que ce mal ſe communique.

Tous ces remedes regardent les chevaux qu'on nourrit à l'écurie. Ceux qui vivent dans les prairies, quand la gourme leur ſort heureuſement par les naſeaux, n'ont pas beſoin de tant de ſoins, la nature opere d'elle-même; mais auſſi ſi cette gourme ne ſortoit qu'imparfaitement, on conſeille de les mettre à l'écurie, & de les traiter comme on vient de le dire.

GRAPPES en dehors, ou ſimplement *Grappes*. Ce ſont des tumeurs remplies d'eau puante, qui viennent aux jambes des chevaux.

Pour les guérir, raſez-en le poil, & lavez le mal d'une décoction faite avec du ſoufre & de la graiſſe de mouton, vous tirerez ce marc ſoir & matin de deſſus le mal, & vous ferez un onguent de cire neuve, de térébenthine & de gomme agaric, le tout également mêlé, & vous couvrirez le mal de cet onguent.

Ou bien, prenez une livre de miel, trois onces de verd-de-gris, & de la farine de froment; faites-en un onguent que vous mettrez ſur le mal, après l'avoir nettoyé avec du vinaigre chaud: s'il y a des poireaux, vous les couperez, & vous continuerez dix ou douze jours, de deux jours l'un.

L'onguent que voici eſt encore très-bon pour les grappes. Prenez trois quarterons de ſain-doux & un demi-ſetier de vinaigre; faites bouillir cela un bouillon dans un pot de terre d'environ trois chopines: il faut qu'il ſoit neuf; enſuite ajoutez-y une once de cantharides, autant de verd-de-gris & de vif-argent, & demi-once de couperoſe; pulvériſez bien ce qui peut ſe mettre en poudre, & mêlez-y de l'huile d'olives: le tout étant bien incorporé, faites-le cuire, & remuez-le tandis qu'il ſera ſur le feu; lorſqu'il ſera cuit en conſiſtance d'onguent, tirez-le & le laiſſez refroidir; enſuite frottez-en les grappes. Au ſurplus, voyez *Eaux*.

GRAS-FONDURE. C'eſt une maladie mortelle dont peu de chevaux échappent: elle leur vient de la fermentation de la pituite & des mauvaiſes humeurs qui ſe dégorgent dans les boyaux, ce qui leur arrive ſur-tout quand on les ſurmene en été.

On connoît que le cheval eſt attaqué de gras-fondure, lorſqu'on l'entend râler, qu'il a la bouche écumante, qu'il ne mange point, qu'il ſe couche, ſe leve & regarde ſon flanc. Quand on s'apperçoit de ces ſymptomes, il faut vîte courir aux remedes, lui mettre d'abord la main dans le corps par le fondement, pour en tirer la fiente qui quelquefois paroît enveloppée d'une membrane blanche, ſemblable à de la graiſſe.

Cela fait, on ſaigne promptement le cheval de la veine du cou: la ſaignée doit être fort ample, & une demi-heure après, on lui donne le lavement qui ſuit.

Prenez mauves, guimauves, poirées, mercuriales & pariétaires, de chacune une poignée; faites une décoction du tout avec ſauge & marjolaine; mettez ces herbes dans trois pintes d'eau, & faites-en une décoction juſqu'à réduction de moitié; mêlez-y une chopine de vin émétique; faites-y diſſoudre deux onces de *Crocus metallorum*, & autant de régule d'antimoine: cela fait, donnez ce lavement tiede au cheval. Une heure après, il faut lui donner quelque médicament pour tâcher d'évacuer les matieres dangereuſes qui cauſent ſon mal: pour cela, prenez trois onces de tartre émétique ſoluble, faites-le diſſoudre dans une pinte de vin, & le faites prendre au cheval; il faut après la priſe, le faire promener une heure au petit pas.

D'autres ſaignent le cheval des flancs, au-lieu de lui mettre la main dans le fondement, le promenent de tems en tems, lui donnent de demi-heure en demi-heure, des lavemens de lait faits avec des jaunes d'œufs; & pour lui exciter l'appétit, lui font mâcher au bout d'un nerf de bœuf, un armant compoſé de farine de froment mêlée avec du miel roſat, du ſucre & du vinaigre roſat; le tout bien incorporé & mis ſur des étoupes qu'on entortille au bout du nerf de bœuf; & c'eſt toute la nourriture du cheval.

Autre remede. Il faut tirer bien du ſang du cou du cheval, & lui donner à manger

du

du ſon de froment, ſec ou mouillé : s'il vuide beaucoup, il faut lui donner des clyſteres de lait clair : on doit auſſi le ſaigner des flancs, & lui faire prendre pour breuvage trois chopines de tiſane, une once de cordiale, & un quarteron de miel mêlés enſemble.

HARASSÉ. Lorſque le cheval eſt haraſſé & maigre, il a ordinairement la peau attachée aux os, & on ne ſauroit faire aucun profit : c'eſt pourquoi il faut lui donner du ſoulagement.

Remede. On le ſaigne d'abord, & le lendemain on prend des herbes émollientes ; on y ajoute de l'abſynthe, de l'aigremoine, du laurier & de la marjolaine ; on fait cuire le tout dans un chaudron avec de la lie de vin ; il faut qu'elles bouillent long-tems ; enſuite on prend une poignée de ces herbes toutes chaudes, & on en frotte le corps du cheval, enſorte qu'il ſoit bien humecté. Cela fait, on lui refrotte encore les flancs, le ventre, le goſier & tout le reſte du corps avec de l'onguent de Montpellier qu'on aura fait chauffer, & on paſſe & repaſſe fortement la main ſur les parties où on a mis l'onguent, afin de le faire pénétrer. On trouvera à la fin de ce Chapitre, la maniere de faire cet onguent.

Après avoir ainſi graiſſé le cheval, on l'enveloppe d'un drap trempé dans la lie du chaudron encore chaude, & on le met en double ſur le corps du cheval ; enſuite on l'enveloppe d'une ou deux couvertures, & on lie bien le tout avec un ſurfait ou deux : on laiſſe ainſi le cheval pendant vingt-quatre heures, ſans y toucher. Il faut recommencer la fomentation deux fois de la même maniere, & toujours chaudement.

Les fomentations finies, on laiſſe quelques jours le cheval couvert de ſes couvertures, de crainte qu'il ne ſe morfonde ; enſuite on lui donne un lavement compoſé de cette maniere. On prend des mauves, guimauves, mercuriales, violettes & pariétaires, de chacune une poignée ; on en fait une décoction, & ſur deux pintes & demie, on y met une once & demie de policreſte en poudre, & une livre de miel : lorſqu'il n'eſt plus que tiede, on le fait prendre au cheval ; il eſt bon de le promener un peu après : le lendemain on le peut purger.

Pour cela, prenez une once & demie d'aloès, une once de ſéné, demi-once d'agaric, deux dragmes de ſublimé doux, autant de ſcammonée préparée à la vapeur de ſoufre, une dragme d'anis & autant de cumin, quatre clous de gérofle, & deux ou trois pincées de cannelle battue ; pulvériſez le tout groſſiérement, mêlez-le dans une décoction d'herbes rafraîchiſſantes, qui ſoit tiede, ſans la laiſſer infuſer ; enſuite donnez-la ainſi au cheval, & lui rincez la bouche, le pot & la corne avec environ demi-ſetier de la décoction. Avant que de purger le cheval, il faut le tenir bridé quatre heures, autant après, & le promener une demi-heure après la priſe. Quand le cheval haraſſé a été ainſi purgé, on doit le laiſſer repoſer, le nourrir à l'ordinaire, & le faire travailler peu dans le commencement ; mais pendant le tems qu'on le traitera de cette maladie, il faut ne lui donner à manger que du ſon & du foin mouillés, & point d'avoine. Au ſurplus, voyez *Maigreur.*

HÉMORRHAGIE. C'eſt une perte de ſang par les naſeaux, qui peut venir à un cheval pour avoir trop travaillé pendant de grandes chaleurs.

Remede. Faites ſaigner d'abord le cheval, & ſoufflez-lui dans les naſeaux du crottin d'âne entier ſéché à l'ombre & mis en poudre, pour arrêter l'hémorrhagie ; enſuite pour le rafraîchir, prenez plantain, laitue, pourpier, mauve, guimauve & chicorée, une poignée de chacun, & faites-en une décoction dans deux pintes & chopine d'eau ; ajoutez-y une once & demie de ſel policreſte pulvériſé, & donnez cette décoction en lavement au cheval.

HERNIE. Voyez *Deſcente.*

JAMBES fatiguées. Le trop long travail qu'on fait faire aux chevaux, leur ruine ſouvent les jambes ſans reſſource, ſi l'on ne prévient ce déſordre par le remede ſuivant.

Ayez une oie, accommodez-la comme ſi vous vouliez la mettre à la broche ; empliſſez le corps de toutes ſortes d'herbes de bonne odeur, & la mettez cuire au four dans une terrine. Lorſqu'elle ſera cuite, prenez la graiſſe, frottez-en tous les ſoirs les jambes du cheval, & par-deſſus cette graiſſe, tous les matins, frottez-les encore avec de l'eau-de-vie. Vous continuerez ainſi juſqu'à ce que la laſſitude ſoit tout-à-fait paſſée.

JAMBES enflées. Ces enflures viennent de quelque coup de pied, ou de mauvaiſes humeurs qui s'écoulent ſur les jambes, & les gorgent, c'eſt-à-dire, les enflent.

Dans le premier cas, l'enflure ſe guérit en appliquant deſſus ce cataplaſme. Il faut de la poix-réſine, poix de Bourgogne, althæa, huile de laurier, farine de feves & camomille, de chacune quatre onces; ſix onces de miel, deux de térébenthine de Veniſe, autant d'alun, du bol d'Arménie & du ſang de dragon, de chacun une once, avec ſix livres peſant de vin rouge; pulvériſez tout cela, mettez-le dans un pot verniſſé, & faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en onguent, dont vous frotterez les jambes du cheval le plus chaudement qu'il eſt poſſible, une fois par jour ſeulement.

Si après ce remede, la jambe enflée ne paroît pas guérie parfaitement, vous la chargerez de ce qui ſuit.

Ayez un bon demi-ſéau de lie de vin rouge, une pinte de vinaigre, deux poignées d'orties grieſches hachées menu, & une livre de miel; faites bouillir le tout, ajoutez-y une chopine de farine de feves; & quand cette mixtion eſt comme en bouillie, chargez-en la jambe malade.

Voici encore un *réſolutif* ſpécifique pour diſſiper les mauvaiſes humeurs qui tombent ſur les jambes des chevaux, & qui les font enfler, ſuppoſé qu'on ait négligé d'y remédier.

On prend une chopine d'urine d'homme, demi-once de ſel de tartre, & un gros de ſel armoniac; on mêle le tout, on le fait bouillir juſqu'à réduction de moitié, & on en frotte l'enflure.

Les chevaux ont auſſi les jambes enflées pour avoir trop fatigué en voyage, ou pour avoir trop été pouſſés à la courſe, ou même au tirage. Le remede qu'on vient d'enſeigner, eſt merveilleux en pareille occaſion.

JAMBES uſées. Pour les fortifier, prenez un litron de farine de froment, délayez-la dans trois pintes de gros vin rouge, comme ſi vous vouliez en faire de la bouillie; mêlez-y du ſenegré, ſemences de lin, baies de laurier, de chacun deux onces, un quarteron de bol d'Arménie; le tout doit être réduit en poudre, & incorporé avec la farine & le vin; enſuite on le fait cuire juſqu'à conſiſtance de bouillie; mais lorſqu'il eſt à demi-cuit, il faut y ajouter un quarteron de térébenthine, deux onces d'huile de laurier, une chopine d'eſprit de vin, & remuer bien le tout en cuiſant: cette compoſition étant cuite, on en frotte chaudement les jambes du cheval.

JARDON ou *Jarde*, eſt une excroiſſance calleuſe, cauſée de matieres flegmatiques & viſqueuſes qui n'ont pas aſſez de chaleur pour ſe réſoudre. Les jardons viennent aux jambes de derriere, au-dehors du jarret; au-lieu que l'éparvin eſt au-dedans: ils preſſent les nerfs & les tendons qui font le mouvement du cheval. Ce mal eſt plus dangereux qu'on ne croit, parce qu'il eſt héréditaire, & peut eſtropier le cheval lorſqu'on le néglige: ainſi auſſi-tôt qu'on s'apperçoit du *Jardon*, il faut le faire réſoudre par l'emplatre que voici.

On prend quatre onces de gomme ammoniac, on la délaye dans de bon vinaigre, on y mêle trois onces d'antimoine en poudre, & on fait cuire le tout en maniere d'onguent qu'on applique ſur le jardon.

Au ſurplus, voyez *Eparvin*. De plus, comme le jardon amaigrit ſouvent le cheval, & le rend preſque toujours étroit de boyaux, on peut dans ces cas recourir aux remedes ſous les mots *Fort-trait* & *Maigreur*.

JAVART. Le *Javart*, petite tumeur qui ſe réſout en apoſtume ou bourbillon, ſe forme au paturon ſous le boulet, & quelquefois ſous la corne. Il y en a de trois ſortes; le *Javart ſimple*, le *Javart nerveux*, lorſqu'il vient ſur le nerf; le *Javart encorné*, quand il vient ſous la corne; ce qui eſt ſouvent cauſe qu'il faut deſſoler le cheval.

Remedes pour le Javart ſimple. Prenez gros comme un œuf de levain fait avec de la farine de ſeigle, deux ou trois gouſſes d'ail pilées, & une pincée de poivre; battez le tout dans du vinaigre, & l'appliquez ſur le jarret. Ce remede eſt ſpécifique: il fait ſon effet en vingt-quatre heures.

Ou bien, prenez trois oignons de lys, que vous aurez fait cuire ſous la cendre, pilez-les avec du ſain-doux; enſuite appliquez cela ſur le javart, de la filaſſe par-deſſus, & une enveloppe ſur le tout; renouvellez-le chaque jour, juſqu'à ce que le bourbillon ſoit ſorti.

Quand il eſt dehors, panſez la plaie qu'il a laiſſée, avec de l'égyptiac: le tout étant uni & ne paroiſſant plus de creux, ſéchez la plaie qui reſte avec de l'eau-de-vie ou du blanc d'Eſpagne, qui eſt, comme je l'ai dit, de la chaux vive pilée.

D'abord que le bourbillon eſt dehors, ſi le cheval ne boite plus, on peut le faire travailler, & ſécher la plaie avec le blanc d'Eſpagne.

Quelques-uns, auſſi-tôt qu'ils s'apperçoivent qu'un cheval eſt atteint du javart, le lavent pluſieurs fois par jour d'urine d'homme mêlée de ſel, ou avec du jus d'une herbe appellée la grande éclaire : rien ne deſſeche mieux une plaie que cette herbe.

Onguent rouge pour les Javarts. Prenez deux onces de verd-de-gris, autant de vitriol, de bon vinaigre & du ſuif de mouton ; mêlez le tout, faites-le cuire & vous en ſervez.

D'autres prennent trois onces de térébenthine de Veniſe, une once de verd-de-gris pulvériſé, & autant d'alun de roche ; ils incorporent toutes ces drogues, les font bouillir & cuire en conſiſtance d'onguent avec ſain-doux, & ils en frottent le javart.

Remede pour le Javart nerveux. Il eſt plus difficile à guérir, & plus dangereux que le précédent. Vous pouvez vous ſervir des remedes ci-deſſus ; ou bien prenez ſix oignons de lys, cinq ou ſix poignées de mauves & guimauves coupées menu, pilées dans un mortier, mettez-les dans un pot avec une pinte de biere ou de vin blanc, & mêlez-y du vieux-oing, miel, térébenthine commune & beurre frais, de chacun un quarteron ; faites bouillir le tout juſqu'en conſiſtance d'onguent ; enſuite tirez-le du feu & le laiſſez refroidir juſqu'à ce que vous puiſſiez y ſouffrir la main : alors faites-en une emplâtre, & l'appliquez ſur le javart.

Remede pour le Javart encorné. Le Javart encorné eſt une matiere corrompue, qui ſe forme ſous la corne, & qui, pour avoir ſon iſſue, fait ouverture à la couronne, enſorte que mettant la ſonde, on s'apperçoit qu'elle pénetre fort avant. Si le tendon qui eſt ſous la couronne, eſt attaqué & corrompu par la matiere qui a croupi, la guériſon en eſt longue, puiſqu'il faut faire tomber ce tendon ; mais s'il n'eſt pas attaqué, le javart eſt bientôt guéri.

Dès qu'on s'apperçoit du javart, on eſt incertain ſi le tendon eſt corrompu ou non : c'eſt pourquoi il faut donner deux ou trois raies de feu à un doigt de diſtance du trou où paroît le javart, & du côté de la pince ; car les javarts encornés ſuivent la couronne, & vont toujours du côté de la pince : enſuite on emploie un des remedes dont on vient de parler pour les javarts ordinaires, & cela tous les jours. S'il ne ſort point de bourbillon, & que les eſcarres du feu ſoient tombées, on démêle du ſublimé en poudre dans de l'eſprit-de-vin, on en imbibe bien une tente, & on la pouſſe à force dans le trou du javart ; enſuite ſur les eſcarres des raies du feu, on met de la filaſſe imbibée d'eau-de-vie, & on lie bien le tout : dans deux fois vingt-quatre heures l'eſcarre tombe.

Quand elle eſt tombée, on mêle dans de l'eſprit-de-vin, de l'aloès & de la myrrhe en poudre, & on panſe le trou d'où eſt ſortie l'eſcarre, avec des tentes bien imbibées de cette liqueur. S'il vient toujours de la matiere, le tendon eſt attaqué : c'eſt pourquoi il faut donner un bouton de feu qui pénetre juſqu'au tendon ; enſuite laiſſer tomber l'eſcarre, & panſer avec l'eſprit-de-vin, myrrhe & aloès, & le mal guérira. S'il ne vient point de matiere, le cheval eſt guéri ; il n'y a ſeulement qu'à continuer l'eſprit-de-vin, aloès & myrrhe.

Lorſque la plaie ſera toute unie, ſi le javart eſt en dehors, on pourra faire travailler le cheval, en cas qu'il ne boite pas ; mais s'il boite, ou ſi le javart eſt dedans, il faut laiſſer l'animal en repos. Dans tous les cas on ſe ſert d'alun brûlé en poudre pour ſécher la plaie.

Si la chair ſouffle trop, il faut mettre deſſus de la couperoſe blanche en poudre & de l'égyptiac par-deſſus, & continuer juſqu'à guériſon.

Les javarts viennent aux chevaux, quand ils ſe heurtent en marchant, ou quand ceux qui les gouvernent les négligent, & n'ont pas ſoin de nettoyer les paturons. Souvent auſſi les javarts ſont des ſuites des atteintes négligées & d'autres maux de pieds mal panſés.

LAMPAS ou *Fere* eſt une croiſſance de chair, groſſe comme une feve, quelquefois comme une petite châtaigne, qui croît dans le palais, auprès des pinces ou premieres dents de deſſus ; enſorte que quand le cheval veut manger l'avoine, il ſent de la douleur, & ne mange plus qu'avec peine, parce que cette croiſſance qui eſt plus haute que les dents, le bleſſe & le dégoûte. Cette incommodité eſt ordinaire aux jeunes chevaux ; & pour découvrir le mal, on leur ouvre la bouche : ſi on y voit la croiſſance, c'eſt le lampas.

Pour remede, on ſe ſervira d'un petit fer rouge, rond, fait en forme de faucille, avec lequel on brûlera la partie enflée, & on l'emportera tout-à-fait, ſans toucher aux dents, ni brûler trop profondement. Si le lampas n'eſt point trop enflé, on donnera deux ou trois coups de lancette, ou un coup de corne, cela ſuffira, ayant attention de faire ſortir du ſang le plus qu'on pourra en preſſant l'enflure avec les doigts; enſuite on lavera le mal avec du ſel & du vinaigre, & on ne donnera au cheval que du ſon de froment mouillé pendant quelques jours, dans lequel on mêlera de tems en tems un peu de ſel, pour l'exciter à manger.

LANGUE entamée. Lavez trois fois le jour la bouche du cheval avec du vinaigre & du miel arménic mêlé de froment; ou bien avec du vinaigre, du nitre & du miel mêlés enſemble.

Il ſurvient quelquefois des chancres qui rongent la langue du cheval, & qui y cauſent du déſordre ſi on n'y remédie: quelques-uns appellent ce mal *Pinſancle*. On le guérit en frottant la langue avec du vinaigre & du miel roſat.

Quelquefois auſſi les chevaux ont la langue bleſſée par le mors: il faut d'abord frotter la plaie avec du vin tiede, & y répandre de la poudre de galle ou de grenade ſéchée; ou bien on ſe ſert de miel roſat ſeul, ou mêlé de moëlle de porc ſalé, à égale doſe, avec un peu de poudre de chaux vive, lavée deux ou trois fois, autant de ſel gemme pulvériſé: le tout bouilli enſemble juſqu'à conſiſtance d'onguent, dont on frotte la plaie de la langue du cheval, après l'avoir lavée de vin tiede.

LOUPE. C'eſt une tumeur qui vient ſur les jambes des chevaux par un amas d'humeurs entre cuir & chair: elle durcit avec le tems, & ſe forme en calus.

La loupe ſe guérit aiſément, quand elle eſt récente, par des réſolutifs tels que ſont l'emplâtre & mucilage de décoction d'hiebles avec mercure, ou l'emplâtre de mercure ſeul.

Mais ſi on l'a négligée, ou qu'elle ſe ſoit durcie, on ſe ſert alors d'une emplâtre faite avec gomme ammoniac ou galbanum, & de l'antimoine en poudre.

Si malgré ces remedes la loupe ne ſe diſſipe point, on l'ouvrira avec la lancette; enſuite on fera bouillir pendant un quart d'heure, une demi-once d'arſenic pulvériſé, & une once d'eſprit-de-vin: quand l'arſenic ſe ſera pétrifié, on en frottera la loupe, & on en mettra gros comme la tête d'une épingle dans l'ouverture qu'il y aura été faite. On continue ce remede juſqu'à parfaite guériſon.

Autre. On fait cuire enſemble de la térébenthine de Veniſe, de la graiſſe de bléreau, & de la momie, à doſe égale, & on met de cet onguent ſur la loupe.

LUNATIQUE. On appelle un cheval lunatique, celui qui a une fluxion ſur les yeux, laquelle paroît & lui trouble l'œil dans certains tems de la lune, & en d'autres laiſſe l'œil aſſez beau, de maniere qu'on le croit fort ſain.

Le cheval peut devenir lunatique par trois ſortes d'accidens; le premier, quand il travaille trop jeune, car, pour ſoutenir ce travail, il mange beaucoup de grains; le ſecond, quand il eſt rudement battu par la tête; & le troiſieme, lorſqu'il a le cerveau trop humide. Toutes ces choſes lui obſcurciſſent la vue au déclin de la lune. Il peut auſſi devenir lunatique, quand il eſt engendré de pere ou de mere lunatique.

On connoît qu'un cheval eſt lunatique, lorſqu'il a l'œil enflammé avec enflure, qu'il lui tombe ſouvent des larmes des yeux, & qu'il a l'œil obſcur & couvert; mais la marque la plus aſſurée eſt lorſque les yeux ſont par le deſſous de la prunelle, de couleur de feuille morte, dans le tems de la fluxion ſeulement. Un cheval lunatique veut être bien ménagé, car le chaud ou le froid peut le rendre aveugle.

Il faut bien ſe donner de garde de le ſaigner, quelque mal qu'il ait, à moins d'une néceſſité fort preſſante, comme la fievre ou les tranchées. On ne le nourrira pendant la fluxion, que de ſon mouillé, de bon foin & de paille de froment, ſans lui donner d'avoine; car ce grain lui eſt alors contraire.

On peut lui faire un ſéton au haut de la tête, entre les deux oreilles: pour cela, on perce la criniere d'outre en outre avec un fer pointu & rouge, à l'endroit où la palette de la bride porte; on y paſſe une corde tiſſue, moitié crin & moitié chanvre; on graiſſe cette corde de baſilicum ou de vieux-oing, & on la tire tous les matins pour faire ſortir la matiere qui s'y eſt amaſſée pendant vingt-quatre heures.

D'autres lui barrent la veine au-deſſus du larmier; mais ils ne font cette opération que lorſqu'il n'y a plus de fluxion ſur les yeux.

Eau pour les yeux lunatiques. Prenez de l'herbe nommée éclaire, dont le ſuc eſt jaune, & qui ne croît qu'à l'ombre ; tirez-en le jus, que vous ferez diſtiller par un alambic de verre : ſur quatre onces, mettez une once de tutie préparée & deux onces de couperoſe blanche en poudre ; laiſſez le tout enſemble dans une phiole, & tous les jours mettez-en trois fois dans l'œil, ayant attention de remuer auparavant ce qui eſt dans la phiole.

De plus, pour diſſiper par un remede intérieur, les humeurs qui cauſent la fluxion lunatique, prenez trois onces d'agaric & autant de turbit, deux onces d'aloès lucide, une poignée de feuilles de gentiane & une livre de beurre frais ; mettez en poudre & incorporez tout cela, & faites-en des pilules que vous ferez prendre au cheval : vous le promenerez enſuite pendant une bonne heure.

MAIGREUR. Voyez *Haraſſé*.

Outre les remedes que nous avons enſeignés ſous le mot *Haraſſé*, voici une méthode aiſée & qui coûte peu, pour engraiſſer les chevaux.

Après avoir fait ſaigner le cheval, mettez dans un ſéau d'eau, un demi-boiſſeau, peſant huit livres, de farine d'orge, moulue très-groſſiérement & non blutée ; remuez-la avec un bâton, & laiſſez-la bien raſſeoir : quand tout le gros aura coulé au fond du ſeau, verſez-en l'eau dans un autre ſéau, pour la faire boire au cheval (ce doit être-là toute ſa boiſſon) ; enſuite donnez-lui la farine qui eſt au fond du ſéau, & cela à trois fois, le matin, à midi & le ſoir. S'il répugne à la manger ſeule, pour l'y accoutumer, mêlez-y du ſon ordinaire ou de l'avoine, dont vous diminuerez la doſe de jour en jour, juſqu'à ce qu'il mange bien la farine d'orge toute ſeule. En vingt jours il engraiſſera notablement : alors vous lui retirerez la farine d'orge mouillée petit-à-petit, pour le remettre à l'avoine. Pendant tout ce tems, vous lui donnerez du repos, abondance de bon foin & de bonne gerbée. Huit jours avant qu'il quitte la farine d'orge, vous le purgerez avec une once & demie d'aloès très-fin, autant d'agaric, & une once d'iris de Florence, le tout pulvériſé dans une pinte de lait bien frais.

Autre remede. Si votre cheval eſt maigre de fatigue ; par exemple, s'il a le flanc altéré ſans être pouſſif, donnez-lui le matin une demi-livre de miel dans du ſon chaud ; cela le rafraîchira, évacuera les mauvaiſes humeurs, & corrigera le ſang : vous lui doublerez la doſe du miel deux jours après qu'il ſera accoutumé à en manger, & vous continuerez de même juſqu'à ce qu'il vuide : pour lors vous lui donnerez quelques lavemens rafraîchiſſans. La régliſſe pilée fait le même effet que le miel, ſi ce n'eſt que l'effet en eſt plus lent, & qu'il en faut donner plus long-tems au cheval ; mais qu'on lui donne miel ou régliſſe, il faut avec cela lui donner une bonne nourriture : on ne doit pourtant pas lui en donner trop, de peur qu'il ne tombe dans le mal contraire, qui cauſeroit le farcin.

Quand un cheval maigre commence à bien boire, c'eſt marque qu'il engraiſſera bientôt.

Outre la nourriture ordinaire, on donne au cheval maigre avant la nuit, deux picotins de ſon mouillé, en obſervant toujours de lui ménager la nourriture, à meſure qu'il fait bon corps.

Aux chevaux étroits de boyaux, on donne à chacun deux jointées de froment, avant que de boire.

Rien n'eſt plus ſalutaire, pour les chevaux maigres, que de paître les herbes nouvelles ; l'orge quarrée ou l'orge prime, la veſce en verd & la luzerne, engraiſſent auſſi ; mais il n'en faut point faire la nourriture ordinaire des chevaux ; & quand on leur en donne, on doit de tems en tems leur frotter la bouche avec du ſel, pour que ces mangeailles vertes n'y produiſent pas de puſtules. Au reſte, il faut donner du repos aux chevaux maigres, & les ſaigner quelquefois.

Autre maniere pour engraiſſer les jeunes chevaux défaits. Quand l'orge eſt en verd, donnez-leur du ſon ſec deux fois le jour s'ils ſont bien maigres, & une fois ſeulement vers le midi s'ils ne ſont qu'atténués ; enſuite donnez-leur de l'orge en verd, ou de l'herbe avec du ſon mouillé, dans lequel vous mêlerez à chaque fois deux onces de foie d'antimoine préparé ; & quand ils ſeront rétablis par l'orge verd ou l'herbe, vous les ferez ſaigner avant de les remettre au ſec, c'eſt-à-dire, au foin & à l'avoine.

Les pâturages, quand ils ſont bons & abondans, ſont d'un grand ſecours pour les engraiſſer bien vîte, ſur-tout quand ils ſont jeunes.

Avant de mettre le cheval à l'herbe (bien des gens y mettent les jeunes juſqu'à ſept

ou huit ans), il faut le ſaigner, & ne le mettre à l'herbe que trois jours après, encore choiſit-on le tems qu'elle eſt aſſez grande, pour qu'il puiſſe paître à pleine bouche. On le laiſſe jour & nuit dans le pâturage pendant un bon mois, ſans l'étriller, le panſer ni le ſaigner; car la fraîcheur de l'herbe le purge aſſez, lui rétablit les jambes, purifie le ſang, & le guérit des démangeaiſons de la gale. On a ſeulement ſoin de le faire boire à midi & au ſoir, quand il n'eſt pas à portée ou qu'il n'a pas l'inſtinct de boire tout ſeul. On le retire des pâturages quand les chaleurs commencent à durcir les herbes, parce qu'elles n'ont plus la même vertu que quand elles ſont tendres & fraîches, & que les mouches l'incommoderoient trop. Le regain (c'eſt l'herbe qui revient chaque année au pré, après qu'il a été fauché) ne vaut rien pour les chevaux, ni verd ni ſec.

Quand le cheval ſera engraiſſé à l'herbe, avant de le mettre au travail, il faut le nourrir de foin & d'avoine pendant douze jours, le ſaigner & le ménager dans les commencemens de ſon travail; & pour faire mourir ou chaſſer les vers que l'herbage pourroit lui avoir engendré, on prend une livre de beurre frais & une demi-once de ſublimé doux en poudre; on pétrit le tout, & on en forme des pilules qu'on fait avaler au cheval dans une pinte de vin rouge. Au-lieu de ſublimé, on peut méler dans le beurre, quatre onces de cinabre en poudre.

Médecine confortative pour un cheval maigre ou malade. Prenez une pinte de vin blanc, une once de ſucre candi, autant de cannelle, demi-once de clous de gérofle, trois dragmes de ſafran, deux onces de caſſonade, autant de mitridate, & un quarteron de miel roſat, le tout tiédi ſur le feu; donnez-le au cheval & le tenez chaudement.

MALANDRES ou *Solandres.* C'eſt une eſpece de gale ou crevaſſes qui viennent à la jointure des genoux, & qui ſuppurent quelquefois une eau rouſſe.

Remedes. Prenez du ſavon noir, du populeum & beurre frais, le tout mêlé enſemble, & en mettez ſur le mal de deux jours l'un.

D'autres ne font que frotter les malandres avec du ſavon noir, & les laver enſuite avec de l'urine ou de l'eau de leſſive.

Ou bien on les frotte d'un onguent fait d'huile d'amandes douces, dans laquelle on a bien battu du lard à larder, rapé & bien lavé, pour qu'il n'ait plus d'acide.

Autre remede. Après avoir bien nettoyé les malandres, on les frotte de précipité blanc, de teinture d'antimoine, de ſel de tartre en eau-de-vie, ou de ſuie de cheminée, ou bien d'une liqueur compoſée de vinaigre & de verd-de-gris.

L'huile de papier & l'huile de tartre ſont très-bonnes pour ce mal, de même que l'huile de lin avec de l'eau-de-vie, ou le vinaigre avec moutarde & ſuie de cheminée, le tout mêlé enſemble.

MEMARCHURE. Voyez *Entorſe.*

MOLLETTE. On appelle ainſi une tumeur molle & groſſe comme une noiſette, qui croît à côté du boulet, au-dedans de la jambe, & quelquefois au dehors.

Remedes. Il faut prendre de la mie de pain toute chaude, gros comme le poing, l'imbiber d'eſprit-de-vin, enſuite l'appliquer chaudement ſur la mollette, & l'y bander, pour la tenir en état. On laiſſe ainſi ce remede durant vingt-quatre heures.

Autre. Prenez une compreſſe, mouillez-la d'eſprit-de-vin mêlé de vitriol ou d'alun, & l'appliquez ſur la mollette, elle guérira.

Autre. On prend une pinte de fort vinaigre, quatre onces de galbanum pilé, qu'on y fait infuſer ſur des cendres chaudes pendant vingt-quatre heures; on ajoute à cette infuſion une livre de térébenthine commune; on fait cuire le tout à feu lent l'eſpace d'une demi-heure; on y méle trois onces de maſtic pulvériſé; on incorpore le tout, & on l'applique ſur la mollette.

Si on veut appliquer le feu ſur les mollettes, c'eſt l'expédient le plus court & le plus sûr pour les faire paſſer.

MORFONDEMENT ou *Morfondures.* Cette maladie ſurvient aux chevaux, lorſqu'on les fait paſſer d'une extrémité à une autre, c'eſt-à-dire, lorſqu'ayant trop chaud, on les laiſſe tout-d'un-coup avoir trop froid. On connoît qu'ils ſont morfondus, quand ils ont le goſier ſec & dur plus qu'à l'ordinaire, qu'ils touſſent & jettent par les naſeaux, une liqueur gluante, blanche ou verdâtre, qui n'eſt pas encore morve, mais qui la deviendroit ſi l'on négligeoit d'y remédier.

Remedes. Pour guérir un cheval du morfondement, qui eſt le rhume des chevaux, il faut

le mettre dans un lieu chaud, & le couvrir de bonnes couvertures, lui envelopper le deſſous de la gorge avec une peau d'agneau, & lui graiſſer tous les jours le goſier avec deux onces d'huile de laurier, & quatre onces d'onguent althæa mêlés enſemble. Il faut auſſi ne lui point donner d'avoine pour nourriture, mais du ſon chaud avec du miel, s'il le veut manger, & pour boiſſon, de l'eau chaude avec farine.

On peut lui donner pour breuvage du ſang de porc tout chaud, avec du vin de rue bouilli & du miel, mêlés enſemble.

Médecine pour un cheval morfondu. Prenez une pinte de vin blanc, demi-livre d'huile d'olive, deux dragmes de rhubarbe, autant d'aloès & de ſafran, demi-once de ſené, autant de baies de laurier, trois dragmes d'agaric, deux de muſcades, demi-once de poudre de duc, autant de cordiale, le tout en poudre & mêlé avec un quarteron de miel infuſé ſur le feu. Il faut que le cheval ſoit bridé trois heures avant de la prendre, & trois heures après l'avoir priſe : ce jour-là, il ne doit point manger d'avoine, & ne doit boire que de l'eau blanchie ; & après on mettra une once de ſenegré dans ſon avoine, juſqu'à parfaite guériſon.

Voici encore d'autres remedes ſpécifiques pour le morfondement.

Prenez deux gros de poivre, une once de cannelle, autant de gingembre, gérofle & muſcade, de chacun deux gros ; pulvériſez le tout, ajoutez-y une once d'huile d'olive ; mêlez le tout, mettez-le dans une chopine de vin blanc, & donnez ce breuvage au cheval.

Si le cheval morfondu paroît oppreſſé des flancs, on le ſaignera à la veine du cou. Si cette premiere ſaignée n'opere pas, on la réitérera juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que le battement ſe ralentiſſe.

Il eſt bon auſſi d'avoir recours aux lavemens dont voici la recette.

Prenez mauve, guimauve, mercuriale, pariétaire & camomille, de chacune une poignée ; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau commune ; mettez-y diſſoudre quatre onces de lénitif, demi-livre de miel, quatre onces d'huile de camomille ou de noix ; laiſſez tiédir le tout, & le donnez au cheval.

L'orviétan, la thériaque & la confection d'alkermès ſans muſc, ſont encore excellens contre les morfondemens.

MORSURES des bêtes venimeuſes. Pour prévenir l'effet du venin, avant que l'enflure ait atteint le cœur, on commence par faire une ligature au-deſſus de l'endroit piqué, afin d'empêcher le venin d'aller plus loin ; enſuite on frotte le mal avec vinaigre & ſel : après on fait avaler au cheval une once de thériaque ou d'orviétan délayé dans une chopine de vin ; & pour faire déſenfler la partie piquée, on prend de l'eſprit-de-vin & de l'urine, trois onces, huile de laurier & de vers, de chacune quatre onces ; on brouille bien le tout, & on en frotte la plaie, qu'on enveloppe d'une veſſie de cochon, & d'un linge par-deſſus bien attaché.

Après cela, pour garantir le cœur du cheval de toute malignité, on lui fait prendre du ſel volatil de vipere, de l'eſprit de gaïac ou de chardon-bénit, & pour nourriture, du ſon mêlé de deux onces de foie d'antimoine à chaque fois qu'on lui en donne.

La MORVE eſt un écoulement d'humeurs flegmatiques, craſſes, puantes & blanches ou rouſſes, jaunâtres ou verdâtres, par les naſeaux.

C'eſt une maladie dangereuſe, & les chevaux y ſont très-ſujets. On la connoît lorſqu'on voit diſtiller ces eaux, qu'ils ont la tête baiſſée, qu'ils reſpirent avec peine, qu'ils maigriſſent, s'appuyent tantôt ſur une hanche & tantôt ſur l'autre ; & ce qu'il y a encore à obſerver, c'eſt qu'un cheval morveux ne jette jamais que d'un côté.

Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'un cheval eſt morveux, il faut le ſéparer des autres chevaux, à cauſe qu'ils pourroient gagner ce mal, qui ſe communiqueroit par l'air même qu'ils reſpireroient.

Pour guérir la morve, il faut y remédier dès le commencement, parce que lorſqu'on la néglige elle devient incurable. On barre d'abord les deux veines du cou, & enſuite on donne au cheval pour nourriture du ſon mouillé, de la paille de froment & de l'eau blanchie. Il y en a qui mêlent deux livres de ſoufre fondu, qu'ils retirent de l'eau par deux fois, car il ſuffit que l'eau en prenne l'odeur ; & ſi le cheval repugne à la boire, ils y délayent du levain, lequel corrige l'odeur du ſoufre, & fait que le cheval ne ſe dégoûte point de la boiſſon.

Pendant que le cheval morveux eſt dans les remedes, il faut le promener de tems en

tems lorſqu'il fait beau ſeulement : on ſe gardera de lui faire prendre aucun purgatif, & on lui donnera ſeulement tous les jours du vin émétique mêlé d'un peu de poudre cordiale ; ce remede ne purge point, il ne contribue qu'à la tranſpiration des humeurs qui cauſent la morve.

Il faut auſſi ſeringuer de ce vin dans les naſeaux du cheval, ou y inſérer avec un plumaſſeau, de l'huile de laurier : cela fait diſtiller l'humeur plus aiſement.

Lorſque le cheval eſt guéri de la morve, on doit purifier & laver avec de la chaux vive, non-ſeulement les auges & rateliers de l'écurie où il a été, mais encore le pavé, le ſol & même le pourtour, juſqu'à la hauteur où il a pu atteindre avec ſa langue ; & après qu'on a laiſſé l'écurie un tems ſuffiſant à l'air pour en ôter l'infection, on doit encore relaver les auges & rateliers avec de l'eau chaude, pour enlever l'impreſſion de la chaux.

MULES traverſieres. Maladie qui vient au boulet & aux plis du cheval, & qui cautériſe cet endroit ; enſorte qu'il en ſort une humeur âcre & maligne qui s'entretient par le mouvement que fait le cheval en marchant, & qui ouvre & ferme continuellement ce pli. Les mules ſont fort douloureuſes au cheval, & le font boiter. Les chevaux de carroſſe & de tirage y ſont plus ſujets que les autres.

Pour les guérir il faut prendre du charbon pilé, des ſavates brûlées, ou de la ſauge ſéchee & pulvériſée, & les mettre ſur les mules après en avoir raſé le poil.

Ou bien, on prend une livre de chaux vive, & pulvériſée finement, autant de miel ; on mêle le tout, & on en fait une eſpece de bouillie qu'on fait cuire doucement dans un pot, ayant attention de la remuer toujours juſqu'à ce qu'elle ſe durciſſe & devienne toute ſeche ; enſuite on la réduit en poudre, & on en couvre le mal.

Pluſieurs perſonnes frottent les mules pendant huit jours avec de l'huile de lin & de l'eau-de-vie, à égale quantité, bien battues & mêlangées dans une phiole. Quelques-uns y mettent de l'emmiellure ſur de la filaſſe, avec un bandage de ſuif de mouton fondu, le plus chaudement qu'il eſt poſſible.

D'autres prennent de l'ochre en poudre, de la farine de lin & du fénugrec, de chacun deux onces, quatre onces de térébenthine de Veniſe en poudre, & mettent le tout dans une demi-livre de poix noire : après qu'elle eſt fondue, ils le mêlent bien & le font cuire à feu lent : étant cuit, ils y ajoutent demi-once d'huile d'aſpic, une once d'huile de lin, & quatre onces d'eau-de-vie, ils font encore bouillir toutes ces drogues enſemble juſqu'à conſiſtance d'onguent, dont ils font une emplâtre qu'ils appliquent ſur les mules.

NERF-FERU, *foulé* ou *bleſſé*. C'eſt quand le cheval a la jambe roide & qu'il ne peut s'appuyer deſſus : il y a quelquefois de l'enflure ; mais on eſt sûr que le nerf eſt foulé quand en paſſant la main depuis le bas juſqu'au bout le long du canon, on y trouve quelque tumeur, ou que le cheval y ſent de la douleur.

Remedes. On frotte la partie foulée d'huile d'olive, & on approche tout contre une pelle rouge pour la mieux faire pénétrer. Ce remede ſuffit pour diſſiper l'enflure, quand le coup d'où elle provient, ou la foulure, ſont récens. Si l'endroit eſt meurtri, il faut y appliquer ce qui ſuit.

On prend quatre onces de ſemence de lin pulvériſée, miel & térébenthine, de chacune pareille doſe ; on fait bouillir le tout dans une pinte de gros vin, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en onguent, qu'on applique ſur le mal au-lieu de cataplaſme, avec des étoupes, & on bande bien le tout afin de le tenir en état. On laiſſe ainſi cet appareil pendant deux jours ſans y toucher ; enſuite on le leve pour y remettre de la drogue, & on continue ainſi juſqu'à quatre fois.

Si la partie bleſſée étoit entamée, on mettroit de la poudre de tutie & de la chaux amortie ſur la plaie ; ou bien on la frotteroit de réſine mêlée avec huile roſat, le tout fondu enſemble ; & pour empêcher que la plaie ne vienne à ſuppuration, on ſe ſervira de bol d'Arménie, ſang de dragon & terre ſigillée, de chacun une livre, farine de froment, deux livres, maſtic & encens, quatre onces, le tout incorporé enſemble, cuit & réduit en onguent, qu'on appliquera ſur la plaie.

Autre. Prenez farine de froment & ſuc de feuilles de juſquiame ; faites-en une eſpece de bouillie, & en mettez ſur la plaie.

S'il arrive que la bleſſure ſoit venue à ſuppuration, il faut commencer par arrêter l'humeur qui la cauſe ; & pour cela on frotte la plaie d'huile d'euphorbe, ou bien on ſe ſert ſeulement de térébenthine ou de ſoufre crud pulvériſé, ou encore d'eau mêlée de ſel, & bouillie avec un peu d'aloès.

Comme

Comme le nerf peut être feru en partie & en travers, il faut pour lors tirer du ſang au cheval pour divertir l'humeur, & enſuite mettre deſſus térébenthine, miel roſat & lait, de chacun égale doſe, mêlés enſemble.

Si le nerf eſt piqué, il faut ouvrir la plaie, afin que la matiere qui s'y formera, n'y ſéjourne point; quand il en ſera ſuffiſamment ſorti, on frottera la plaie d'huile de ſureau, mêlée & bouillie dans de l'huile d'olive; ou bien on ſe ſervira d'huile de térébenthine, ou de farine de lentilles bouillie dans du vin cuit.

Si la plaie eſt douloureuſe, on la frotte d'huile de térébenthine, mêlée avec huile roſat ou huile de vers. On peut, après qu'on a inciſé la piquure, y mettre de l'huile de noix toute chaude.

Il y en a qui, auſſi-tôt qu'ils ſe ſont apperçus qu'un cheval eſt piqué ou foulé au nerf, frottent l'endroit à main ſeche; enſuite font ſaigner le cheval du côté où eſt le mal; après quoi ils y appliquent ce qui ſuit.

Emmiellure. Ils prennent, poix noire, réſine, poix de Bourgogne & miel commun, demi-livre de chacun; ils y mêlent de l'althæa, huile de laurier & populeum, de chacun quatre onces; deux pintes de farines de feves; roſes & camomille, de chacune une poignée; alun de roche & noix de galle, de chacun deux onces; quatre onces de ſang de dragon, une livre de farine de ſeigle & huit livres de vin rouge: ils pulvériſent toutes ces drogues, & les délayent dans le vin avec les farines, comme pour en faire une bouillie, qu'ils font cuire; & lorſqu'elle en a acquis la conſiſtance, ils la prennent toute chaude, l'étendent ſur des étoupes & l'appliquent ſur la plaie. Au ſurplus, voyez *Entorſe*.

ONGLE en œil eſt une excroiſſance qui couvre une partie de la prunelle. Il faut enlever cet ongle avec une fine aiguille d'ivoire, & le couper avec des ciſeaux; enſuite on lave l'œil quatre ou cinq fois par jour avec de l'eau fraîche.

Ou bien, on réduit en poudre un lézard verd, avec de la poudre d'arſenic, & on l'applique ſur le mal. Au ſurplus, voyez *Cataracte* & *Yeux*.

OSSELETS. Voyez *Suros*.

PASSECAMPAGNE. Voyez *Capelet*, c'eſt la même choſe.

PEIGNES. C'eſt un mal qui croît ſur le paturon des chevaux, & qui regne quelquefois juſqu'au boulet: c'eſt une certaine gratelle farineuſe qui fait tomber ou hériſſer le poil des endroits où elle naît.

Remedes. Prenez de la chaux vive & du miel, de chacun quatre onces; mêlez-les & les mettez dans un pot de terre neuf; couvrez-le & le lutez, c'eſt-à-dire, enduiſez-le de terre graſſe (il faut qu'il y ait un petit trou au-deſſus du couvercle); faites cuire le tout juſqu'à ce qu'il ſoit durci & réduit en poudre, & frottez-en les peignes.

La poudre de tabac, ou l'eſprit de vitriol, guériſſent auſſi les peignes.

Autre. On prend demi-livre de mercure, une once d'ellébore noir, autant d'euphorbe, quatre onces de ſtaphis-aigre, un quart d'once de cantharides, deux onces de vitriol verd, une once de ſel de nitre, deux livres de ſain-doux, & on pulvériſe toutes ces drogues, qu'on mêle dans la graiſſe; enſuite on les fait cuire à conſiſtance d'onguent, on en applique ſur le mal; & pour l'y mieux faire pénétrer, on fait rougir une pelle, qu'on approche de l'onguent.

Avant que de l'appliquer ſur les peignes, il eſt bon de frotter le mal juſqu'au ſang, puis le laver avec de l'urine, & enſuite y mettre l'onguent.

PELOTE blanche. Voyez *Etoile*.

PINSANCLE. Voyez *Langue entamée*.

PISSER le ſang. Lorſqu'un cheval piſſe le ſang, c'eſt une marque qu'il a les reins fort échauffés: c'eſt pourquoi on le ſaigne d'abord, & enſuite on lui donne tous les matins, pendant ſept ou huit jours, trois chopines de vin blanc, dans lequel on aura fait infuſer deux onces de foie d'antimoine; on le tient bridé quatre heures avant la priſe, & autant après; on lui donne avant la priſe, un lavement compoſé de deux pintes & demie de lait de vache, qu'on fait bouillir avec deux onces de ſcories de foie d'antimoine; on l'ôte du feu, & on y mêle quatre onces d'huile d'olive, pour le rafraîchir davantage: on peut, outre ſa nourriture ordinaire, prendre une poignée d'avoine, trois onces de miel, & autant d'eau qu'il en faut au cheval pour boire, & mettre cela ſur le feu, l'en retirer au premier bouillon, le paſſer, & donner l'eau à boire au cheval.

S'il paroît avoir les flancs altérés, ce qui ſe connoît à leur battement fréquent, on lui donnera le lavement que voici.

Prenez pariétaire, mélilot & camomille, de chacun trois poignées; mettez-les dans deux pintes d'eau, & les faites bouillir juſqu'à réduction de moitié; ajoutez-y demi-livre d'huile d'olive, un quarteron de miel, une chopine de verjus & deux onces de caſſe: le tout étant fait à propos, vous le donnez tiede au cheval.

Quelques-uns, après avoir fait ſaigner le cheval, prennent une once & demie de théríaque, ou de bon orviétan, qu'ils délayent dans une chopine de vin blanc; ils font tiédir ce breuvage, & le donnent ainſi au cheval, en obſervant toujours de le tenir bridé devant & après la priſe.

PLAIE. *Onguent pour toutes ſortes de plaies.* Prenez quatre onces de gomme, & deux onces & demie de réſine de pin; faites-les bouillir, & les paſſez dans un tamis; incorporez-les avec douze onces de térébenthine; mettez-les ſur le feu; ajoutez-y de l'aloès pulvériſé, de la myrrhe, demi-once d'huile de baume, & autant de ſang de dragon, le tout réduit en onguent: plus cet onguent eſt gardé, meilleur il eſt; il appaiſe la chaleur & le feu qui eſt aux plaies, & les guérit en vingt-quatre heures; il en étanche le ſang, les garantit de pourriture, fait ſortir les os & eſquilles, & eſt très-bon pour les enclouures.

POIL tombé. Lorſqu'on veut faire revenir à un cheval le poil qui lui eſt tombé, ſoit pour cauſe de bleſſure, ou par maladie, il faut prendre du miel blanc, du populeum, & de la poudre de coloquinte, à cauſe des mouches, autant de l'un comme de l'autre, & les bien mêler enſemble; enſuite en frotter pendant quelque tems, trois ou quatre fois par jour, les places où le poil manque.

POIREAU eſt un mal qui naît ordinairement ſur le boulet ou au paturon des chevaux; il y croît en forme de tête de poireau, d'où il a tiré ſon nom; il vient quelquefois, juſqu'auprès des ſourchettes, au pied de derriere; il jette du pus fort puant, & gagne la jambe inſenſiblement: quand elle en eſt infectée, il eſt difficile à guérir.

Remedes. On prend une once de mercure ou vif-argent, qu'on met dans trois onces d'eau-forte, qu'il faut laiſſer agir: (elle conſommera tout le mercure.) Cette eau préparée de la ſorte, guérit les poireaux, ſi on les en frotte pendant trois ou quatre jours.

Ou bien, prenez de la poudre à canon pilée, & autant de ſoufre pilé; mêlez-les enſemble, frottez-en fortement le poireau, & le couvrez de cette poudre; enſuite mettez-y le feu avec un fer rouge; & le feu ayant brûlé le poireau, appliquez deſſus du blanc de poireau pilé avec du vieux-oing, pour faire tomber l'eſcarre. Si après cela le poireau eſt reſté gros, ſervez-vous une ſeconde fois du remede.

POISON. Quand un cheval devient enflé par le corps, & qu'en même tems il eſt très-dégoûté, c'eſt un ſigne qu'il peut être empoiſonné.

Remede. Donnez-lui dans une pinte de vin blanc, deux onces d'huile de noix, autant de théríaque & de confection d'hyacinthe, le tout mêlé enſemble.

La POUSSE eſt une difficulté de reſpirer, cauſée par l'embarras des poumons, & ſur-tout par l'obſtruction de l'égout du poumon, qui ſe fait par le conduit des reins, le tout accompagné d'un battement de flanc & de dilatation de narines, principalement quand le cheval court ou monte.

La pouſſe vient aux chevaux, quand avec beaucoup de repos, on leur donne de nourritures trop chaudes, ou qu'on les fait boire tout échauffés, ou bien qu'on les a trop pouſſés: elle eſt quelquefois auſſi héréditaire.

Pour être ſûr qu'un cheval eſt pouſſif, lorſque le flanc lui bat, il faut lui ſerrer le goſier près de la ganache, & le faire touſſer: ſi le ſon de la toux eſt ſec, elle ne vaut rien, encore moins ſi elle eſt ſeche & fréquente; au-lieu qu'il n'y a pas beaucoup à craindre ſi elle eſt ſuivie de quelque humidité. Un cheval qui pete en touſſant, eſt preſque toujours pouſſif, & cette pouſſe paſſe pour la plus difficile à guérir. La pouſſe que les chevaux ont de naiſſance, & celle qu'on laiſſe vieillir par négligence ſont incurables. Les chevaux pouſſifs qui prennent vent par le fondement, ne peuvent pas non plus être guéris: ainſi c'eſt des autres pouſſes qu'il s'agit ici.

Remedes. Prenez une once d'agaric, autant d'aloès pulvériſé, une dragme de ſcammonée en poudre, une livre de beurre frais & autant de miel; incorporez le tout, &

faites-en des pilules groſſes comme des noix, que vous donnerez le matin au cheval dans une chopine de vin : vous le tiendrez bridé deux heures avant la priſe, & deux heures après : ce jour-là vous ne lui donnerez point d'avoine, & vous ne lui ferez boire que de l'eau blanchie avec de la farine de ſeigle : les autres jours vous le ferez travailler, & lui donnerez de l'avoine un peu mouillée, trois picotins par jour de ſon de froment mouillé comme du mortier, de la gerbée le jour, & du foin la nuit : au bout d'un mois, le cheval aura le ventre frais comme un poulain.

Autre remede. Prenez deux onces de muſcade, autant de ſafran, demi-once de gingembre, un quart d'once de cannelle ; pilez tout cela avec un peu de régliſſe ; ajoutez-y une chopine de vin blanc & un quarteron de miel ; mêlez le tout, coulez-le, & le donnez à boire au cheval.

Autre maniere de guérir la pouſſe. Pendant huit jours, donnez peu de nourriture au cheval, & ne le nourriſſez que de ſon mouillé, eau blanchie avec farine de ſeigle, avoine mouillée, paille de froment & foin humecté : le neuvieme jour au matin, quatre heures après qu'il a été bridé, purgez-le avec des pilules faites d'une mixtion d'agaric, régliſſe, aloës, ariſtoloche ronde, ſéné & coloquinte, de chacun une once, ſcammonée une dragme, *Enula campana* demi-once, miel & lard, de chacun une livre, tout cela bien pilé & incorporé, & une chopine de vin après la priſe : vous continuerez à faire faire diete au cheval ; & ſi ces pilules ne l'ont pas guéri, vous lui donnerez le remede ſuivant.

Quand les herbes ſont dans toute leur force, faites cuire dans un chaudron qui tienne un ſéau, des mauves, bouillon blanc, pas-d'âne, ſommités de genêt de l'année, chicorée ſauvage & hyſſope, trois poignées de chacun hachées menu : quand elles ſeront cuites & ôtées du feu, mettez-y un quarteron de ſuc de régliſſe, dix poignées de fleurs de genêt, deux livres de miel & autant de ſoufre, que vous aurez fait fondre dans une cuillier de fer ; faites avaler le matin un quart de ce breuvage au cheval avec la corne, deux heures après qu'il a été bridé ; enſuite promenez-le une demi-heure au pas : au bout de ce tems, faites-lui prendre un autre quart du breuvage, & promenez-le de nouveau comme après la premiere potion : le lendemain faites-lui avaler l'autre moitié à deux fois, & le promenez comme le premier jour ; laiſſez-le repoſer le troiſieme jour : le quatrieme jour recommencez comme le premier votre breuvage, & continuez juſqu'au huitieme jour que le cheval aura pris trois breuvages. Vous ne lui donnerez pendant ce tems, ni avoine, ni foin, mais ſeulement du ſon & de la paille de froment.

Autre remede des plus aiſés & des meilleurs pour guérir la pouſſe. Mettez une douzaine d'œufs frais dans du fort vinaigre, qui ſurpaſſera les œufs d'un doigt : tenez votre cheval bridé toute la nuit ; & quand la coque des œufs ſera amollie à force de tremper, faites-les avaler tous & tout entiers au cheval, les uns après les autres, avec un peu de vinaigre, enſorte qu'il ait pris, s'il ſe peut, tout le vinaigre avec les œufs ; couvrez-le bien ; promenez-le au pas pendant deux heures, enſuite donnez-lui du ſon mouillé, & point d'avoine ni de foin : réitérez ce remede s'il le faut.

Autre remede. Prenez des lingots d'acier d'Eſpagne, faites-les rougir dans un pot de terre neuf à la forge d'un Maréchal, enſuite appliquez des longs bâtons de ſoufre contre ces lingots rougis, ils feront fondre l'acier comme du beurre : remettez le tout dans la forge du Maréchal, pour que l'acier & le ſoufre achevent de ſe fondre dans le pot de terre : après pilez le tout dans un mortier & paſſez-le au tamis, vous en aurez une poudre d'acier que vous conſerverez dans une petite boëte ; vous en mettrez trois pincées dans l'avoine du cheval pouſſif, & à chaque ordinaire vous mouillerez l'avoine afin que la poudre s'y attache, & vous continuerez pendant un mois : il guérira, pourvu qu'il ne retourne plus au foin.

Les Maquignons font prendre du verre d'antimoine pour la pouſſe, après l'avoir réduit en poudre ſubtile. La doſe eſt d'une demi-once dans du ſon.

QUEUE. Pour rendre la queue d'un cheval belle & longue quand elle eſt dégarnie, on prend une chopine de ſang de cochon, on jette dedans une once d'alun en poudre, demi-livre de miel & deux poignées de crottes de chevre fraîches ; on mêle bien le tout & on le fait bouillir, enſuite on en frotte la queue.

Autre maniere. Lorſqu'on s'apperçoit qu'une queue ſe dégarnit, à cauſe des cirons qui

rongent la racine des crins, on incorpore bien dans du ſain-doux, une once de vif-argent amortie dans une once de térébenthine, & on en frotte la racine des crins.

Ces deux manieres peuvent auſſi ſervir pour les crins de l'encolure.

Quand on veut qu'un cheval ait toujours les crins beaux, on doit tous les jours les bien laver, & nettoyer de toute la craſſe qui s'amaſſe ſur-tout vers la racine. Il faut auſſi tous les mois en couper les bouts, afin de les faire croître; & pour qu'ils aient plus de nourriture, on doit arracher les gros crins courts.

Comment on coupe la queue aux chevaux. On prend une bûche, on la met debout, on poſe la queue deſſus, & le tranchant d'un couperet par-deſſus cette queue; on tient le couperet un peu de biais, pour qu'elle ſoit coupée en flûte, & après on frappe de toute ſa force avec un marteau. Quand la queue eſt coupée, on la laiſſe ſaigner pendant quelque tems; enſuite on en brûle le bout avec le brûle-queue, & on met deſſus de la poix noire, qu'on fait fondre en poſant une ſeconde fois le même fer, qui eſt encore un peu chaud, ſur la queue. On doit baſſiner deux fois par jour, pendant quelque tems, la queue du cheval avec de l'eau-de-vie, & empêcher qu'il ne l'écorche contre quelque choſe. Si cela arrive, on prendra de l'eau-de-vie & de l'eſprit de térébenthine, qu'on mélera bien enſemble, & on en frottera la queue. Pour faire cette opération, il faut choiſir une ſaiſon tempérée, parce que le froid & le chaud y ſont contraires.

QUEUES-DE-RATS. Voyez *Arrêtes.*

RAGE. On connoît qu'un cheval eſt enragé, lorſqu'il rompt ſon ratelier, ſa mangeoire, & tout ce qu'il rencontre; qu'il écume des narines, & qu'il a les yeux de travers & étincelans. On ne doit point en approcher qu'avec grande précaution.

Remedes. Quand la mer n'eſt point à portée pour y baigner le cheval, on prend de la rue ou de l'abſynthe, alun, marguerites ſauvages & gros ſel, de chacun une demi-poignée; on met tremper le tout dans une pinte de vin blanc l'eſpace de vingt-quatre heures; enſuite on paſſe la liqueur & on la fait avaler au cheval. S'il y a entamure, on mettra deſſus de ces mêmes herbes pilées dans un mortier.

Ou bien, prenez quatre écailles d'huîtres, faites-les calciner ſur des charbons ardens, pulvériſez-les, & les faites prendre au cheval dans de bonne huile d'olives.

Vous trouverez encore d'autres remedes contre la rage, ci-après au Chapitre des Bêtes à corne.

RAIE dans l'œil. Prenez des os deſſéchés & du tartre de ſel gemme, autant de l'un que de l'autre; pulvériſez-les; enſuite avec un tuyau de plume, ſoufflez cette poudre dans l'œil du cheval, trois fois par jour, pendant trois jours.

RALEMENT. *Remede.* Prenez guimauve, ſemence de lin, rue, aluine & feuilles de lierre terreſtre, de chacune une poignée; faites-les bouillir dans de l'eau de fontaine, & étuvez-en la gorge du cheval cinq ou ſix fois par jour.

RÉTENTION d'urine. On commence par donner un lavement au cheval malade: pour cela, prenez mauve, guimauve, pariétaire, violette & chicorée ſauvage, de chacune une poignée; faites-en une décoction dans trois chopines d'eau; enſuite faites-y diſſoudre deux onces d'eſprit de térébenthine, ſix gros de ſel végétal, & ſix onces d'eau de raves: ce lavement étant fait & tiédi, vous le ferez prendre au cheval.

Quand il l'aura rendu, mettez deux onces de ſalpêtre dans une chopine de vin blanc, faites prendre ce breuvage au cheval, promenez-le, & il urinera.

Autre remede. On prend trois onces de colophane en poudre, qu'on met dans une livre de vin blanc; & après avoir bien agité la liqueur, on la fait prendre au cheval.

Ou bien, pilez trois têtes d'ail avec leur peau, mêlez-y de l'huile d'olives ou de bon vinaigre, & battez-les juſqu'à ce qu'ils faſſent une conſiſtance d'onguent, dont vous frotterez la verge & les génitoires du cheval. Cet onguent eſt fort diurétique.

Lorſqu'on voit qu'un cheval ſe force & ſe met en devoir de piſſer, & qu'il n'en peut venir à bout, il faut auſſi-tôt le mener dans une étable à brebis, il piſſera incontinent, ou bien il faut lui frotter le dedans du fourreau & les teſticules avec huile d'*hypericum*. Ce remede eſt ſpécifique.

RHUME. Voyez *Morfondement.*

ROUVIEUX eſt un nom qu'on a donné à la gale des chevaux, quand elle eſt plus invétérée. Ainſi voyez ce qui eſt dit ci-devant au mot *Gale.*

SALIERES. On remplit les ſalieres des chevaux, en prenant de la veſce & de l'orge

mondé, qu'on pile bien, & qu'on fait cuire jusqu'à consistance de bouillie, dans de l'eau-rose, & en en remplissant ensuite un bandeau fait exprès par-dessus.

SANG. Pour arrêter le sang des plaies, prenez quatre onces d'alun, autant de vitriol romain & d'écorce de grenade seche; pilez & mêlez bien le tout ensemble, ensuite mettez-en sur les plaies.

Pour arrêter le sang des naseaux, voyez *Hémorrhagie.*

SCORBUT. Voyez à la fin du Chapitre des Bêtes à corne.

SEIME est une fente au pied du cheval. On compte de deux sortes de seimes, la *simple* & la *quarte.* La premiere vient sur le milieu du sabot, & tient à la couronne : l'autre croît à côté du pied, & fait souvent quartier neuf. Les seimes sont douloureuses. La simple a coutume de saigner lorsque les chevaux travaillent; mais la quarte ne saigne point.

Les seimes se manifestent ordinairement par une chair meurtrie qu'on voit entre le petit-pied & la corne : elles incommodent beaucoup les chevaux, & les font boiter.

Remede. Les seimes se traitent comme l'atteinte encornée : c'est pourquoi voyez au mot *Atteinte.* Nous ajouterons seulement qu'il faut que le cheval atteint de seime, ait du repos jusqu'à ce que la corne soit raffermie, & que la couronne paroisse saine.

Pour bien panser une seime, il faut d'abord en bien nettoyer les ordures, & la laver avec du vinaigre où l'on aura fait bouillir de l'écorce de grenade, des roses seches & de la noix de galle; ensuite on met sur la plaie, de la noix de galle pulvérisée, des balaustes ou fleurs de grenadier, & de la rue, pour dessécher les mauvaises humeurs qui y tombent. Cinq jours après qu'on l'a traitée ainsi, & que la corne est raffermie & la seime desséchée, on emplit le creux du pied avec racines d'althæa, pilées & cuites dans du sain-doux. Il faut panser le cheval deux fois par jour.

SOLANDRES ou *Soulandres*, sont des crevasses ou gales qui viennent au pli du jarret. Voyez *Malandres.*

SURDENTS sont des pointes de dents qui surpassent les autres, & vont à côté. Quand le cheval mange, ces pointes lui pincent la levre, & la douleur le dégoûte.

Le remede le plus sûr est de lui faire ronger une grosse lime de chaque côté des dents, cela rompra les surdents, sans courir risque de lui ébranler les autres dents. Le jour qu'on ôte les surdents à un cheval, on ne lui donne point d'avoine, mais seulement du son mouillé.

SUROS est un calus ou dureté sans douleur, qui vient sur l'os de la jambe qu'on nomme le canon, qui est au-dessous du genou. Ce mal arrive aux chevaux par accident, lorsqu'ils se heurtent les pieds contre les jambes, ou qu'ils se cognent les jambes contre quelques barrieres; ce qui occasionne une meurtrissure à la jambe, qui se change ensuite en calus : lorsque le cheval travaille, cela augmente & forme le suros. On connoît ce mal par une grosseur qu'il a, comme une petite noix, au-dedans de la jambe, mais rarement en dehors. Quelquefois aussi le suros est double, l'un en dedans du canon, & l'autre en dehors : on le nomme alors le *Chevillé.* Quand il y en a deux du même côté, au-dessus l'un de l'autre, on l'appelle *Fusée* : il est dangereux.

Pour les guérir, vous raserez le poil où est le suros, & le fourbirez avec un bâton plat par un côté, afin de le ramollir; ensuite vous le percerez délicatement avec une lancette, & y ferez une douzaine de petits trous, seulement sur la grosseur du suros.

Onguent pour ôter un Suros. Prenez trois onces de vif-argent, que vous mettrez dans un mortier de fonte & y mêlerez deux onces d'huile de laurier, pour bien amortir le vif-argent, en remuant sans discontinuer : quand il sera si bien incorporé avec l'huile, qu'on n'apperçoive pas un seul grain de vif-argent, mettez parmi la composition euphorbe & cantharides en poudre, de chacun deux gros; mêlez bien le tout & mettez-en sur le suros, ensorte qu'il ne coule pas plus bas, avec de la filasse par-dessus, & une bande de toile qu'il faut coudre sur le tout : vous le laisserez vingt-quatre heures; ensuite vous ôterez l'emplâtre & laverez tous les jours l'endroit avec du vin chaud : l'escarre tombée, menez le cheval à l'eau deux fois le jour; & étant sec, au retour de l'eau, baffinez la plaie avec de l'eau-de-vie; il y paroîtra très-peu, & le poil couvrira la cicatrice. Pendant tout ce tems, il faut empêcher le cheval d'y porter la dent, car il envenimeroit le mal.

TAIE sur l'œil. Voyez *Yeux.*

TEIGNE en une [illegible] qui vient à la fourchette des pieds des chevaux : elle eſt cauſée par un ſang corrompu, qui coule [illegible] la fourchette. Les teignes ſont fort puantes, cauſent une démangeaiſon extraordinaire, & font preſque toujours boiter les chevaux ſur-tout quand ils ſont nouvellement ferrés.

On connoît le mal en levant le pied, & on y voit toute la fourchette rongée, qui ſent le fromage pourri.

Pour y remédier, il faut parer le pied du cheval, particuliérement la fourchette, & ôter toute la corne entamée ; enſuite la laver avec de bon vinaigre, la bien nettoyer, & le lendemain ſe ſervir de cet onguent.

Mettez dans un pot une livre de miel, verd-de-gris, vitriol & noix de galle, de chacun deux onces ; faites bien piler & tamiſer le verd-de-gris & les galles, le vitriol concaſſé groſſiérement ; mettez le tout avec le miel, & le faites cuire à petit feu, remuant toujours : quand l'onguent ſe liera, ôtez-le du feu.

Sur la fourchette bien parée, nettoyée avec du vinaigre tiede, & enſuite ſéchée, il faut appliquer à froid de cet onguent, de la filaſſe par-deſſus, & tenir tout l'appareil avec des écliſſes : le lendemain, ſans laver la fourchette pourrie, on doit l'eſſuyer avec de la filaſſe, & y mettre de nouveau de l'onguent : à la ſeconde, ou tout au moins à la troiſieme application, le cheval ſera guéri ; & quand la teigne paroîtra tant ſoit peu, on y mettra de cet onguent, & d'abord elle ſéchera.

TESTICULES enflés. Cette enflure vient de pluſieurs cauſes, & le remede ordinaire eſt de mener le cheval à l'eau : par ſa froideur elle repouſſe l'humeur qui ſe décharge dans les bourſes, ſuppoſé qu'elles ne ſoient pleines que de vent, ou que l'enflure ne ſoit cauſée que par une légere inflammation. Si le mal eſt plus grand, appliquez-y le cataplaſme qui ſuit.

Prenez cire jaune, beurre frais & huile d'olives, de chacun demi-livre, demi-ſetier de bon vinaigre ; mêlez le tout, & le faites cuire enſemble juſqu'à ce que le vinaigre ſoit à-peu-près conſommé ; ôtez-le du feu, & ajoutez à la compoſition une once de camphre en poudre ; mêlez bien le tout, & l'appliquez ſur l'enflure des bourſes ; quatre heures après remettez-en de nouvelle, ſans ôter l'autre ni l'envelopper, & continuez ainſi pluſieurs jours de ſuite. Si cette enflure eſt cauſée par des eaux qui ne s'évacuent point, outre le remede ci-deſſus qui a ôté l'inflammation, il faut ſonger à châtrer le cheval ; l'eau en ſortira auſſi-tôt, & le cheval ſera hors de danger, pourvu néanmoins qu'il n'y ait point d'ulceres aux teſticules.

Cette enflure vient auſſi quelquefois de contuſion ; ce qui met le cheval en danger ſi on n'y remédie promptement : pour cela, on commence par calmer la douleur de l'enflure par quelqu'émollient, tel que celui-ci.

Prenez une chopine de jus de choux verds, demi-livre de miel, autant de beurre frais, un quarteron de ſavon noir & une livre de farine de feves ; faites fondre le beurre & le ſavon noir ; mêlez après cela le tout enſemble, battez-le bien à froid, & en appliquez ſur les bourſes du cheval, comme un cataplaſme, avec une veſſie de porc par-deſſus & un bandage.

TESTE. *Maux de tête.* Quand on s'apperçoit qu'un cheval en eſt attaqué, ce qui ſe connoît lorſqu'il tient ſa tête baiſſée, qu'il a l'œil enflammé & le front chaud, commencez par lui tirer du ſang, & trois ou quatre heures après employez ce remede.

Il faut prendre de la ſauge & de la marjolaine, de chacune une bonne poignée, une once de gayac, & demi-once d'aſſa-fœtida ; mettre le tout infuſer durant huit ou dix heures, & le donner le matin au cheval, qu'on tiendra bridé trois heures devant & après le remede. Sur le ſoir, il ſera bon de lui donner le lavement dont voici la compoſition.

Prenez mauve, guimauve, pariétaire & violette, de chacune une poignée ; faites-les bouillir dans deux pintes d'eau, que vous réduirez à trois chopines ; ajoutez-y trois onces de ſéné ; coulez le tout, enſuite mêlez-y une demi-livre de vin émétique, & trois onces d'hiere & de coloquinte ; après, donnez ce lavement tiede au cheval : vous continuerez les lavemens tous les ſoirs juſqu'à parfaite guériſon.

Il arrive ſouvent que les chevaux attaqués du mal de tête, ſont dégoûtés. Comme il leur faut pourtant de la nourriture pour les ſoutenir, voici un armant qui leur fera recouvrer l'appétit.

Armant. Prenez demi-livre de miel roſat, une livre de mie de pain émié, demi-once de muſcade, autant de poudre cordiale & pareille doſe de cannelle; pulvériſez toutes ces drogues, mêlez-les dans du vinaigre, & donnez le tout au cheval dégoûté; & pour lui faire avaler, vous en frotterez le bout d'un nerf de bœuf, que vous lui ferez mâcher.

Il y a encore d'autres lavemens que celui dont on a parlé, & dont on peut ſe ſervir avec ſuccès pour le mal de tête des chevaux. Par exemple:

Faites une décoction avec centaurée, cardamome, pouliot, guimauve, ellébore noir, fenouil & cumin, de chacun une poignée; mêlez-y deux onces de ſéné, que vous laiſſerez infuſer dans cette décoction; coulez le tout, ajoutez-y un peu de ſel, d'huile de noix, deux onces d'agaric pulvériſé, & ſix onces de caſſe.

Pour décharger le cerveau du cheval, des vapeurs fuligineuſes qui le tourmentent, quelques-uns lui diſtillent dans les naſeaux, de l'huile violat, mêlée avec huile de nénuphar & un peu de camphre; ou bien ils ſe ſervent du ſuc de concombre ſauvage & de rue, à pareille doſe.

D'autres lui ſoufflent dans le nez avec un tuyau de plume, de la poudre d'ellébore ou de caſtoreum, ou bien du tabac rapé: cela fait éternuer le cheval, & lui décharge le cerveau.

TOUX. Elle vient au cheval pour avoir été mis chaud dans une écurie froide, ou bien quand il a bu de l'eau trop vive, ou pour avoir le poumon deſſéché par de trop violentes courſes; ou encore pour avoir mangé du foin poudreux, & pour avoir avalé des plumes.

Si la toux eſt récente, donnez tous les jours au cheval demi-livre de miel dans deux picotins de ſon: vous frotterez le miel & le ſon ſec dans vos deux mains, afin qu'ils ſe mêlent bien: continuez le remede huit ou dix jours, & donnez peu de foin au cheval.

Ou bien, donnez-lui de la fleur de ſoufre & du fénugrec, autant de l'un que de l'autre, plein une petite cuiller à bouche, dans du ſon mouillé, & faites-le travailler à l'ordinaire: vous lui donnerez à manger de l'avoine à midi & au ſoir, du ſon le matin, & peu de foin.

La réglisſe pilée, la graine de chenevis, le pas-d'âne haché, le tout donné dans l'avoine mouillée, guérit auſſi la toux.

Ou bien, prenez des fleurs, ou du moins des pointes de genêt, faites-les bouillir environ une demi-heure avec de l'eau, & vous mettrez de cette décoction dans de l'eau blanche, deux cuillerées à chaque fois; le cheval guérira en peu de jours.

Mais ſi la toux eſt vieille, prenez demi-ſetier d'eau-de-vie, quatre onces de ſucre, une once de racine d'*enula campana* pilée, demi-once de bon anis auſſi pilé; mêlez bien le tout, & le lui faites prendre trois matins de ſuite.

Poudre pour guérir les toux vieilles & nouvelles. Prenez racines d'*enula campana*, *althæa*, qui eſt la racine de guimauve, gentiane, ſouchet, qui eſt le *cyperus*, & galanga, de chacune de toutes ces racines huit onces; réglisſe une livre, & autant de feuilles de tamaris; bouillon-blanc & chardon-bénit, de chacune quatre onces; fénugrec ſix onces, & autant de fleur de ſoufre; anis d'Eſpagne & cannelle, de chacun deux onces; faites ſécher le tout à l'ombre, & le pilez en poudre groſſe, comme le tabac rapé un peu gros; mêlez bien le tout, & le gardez dans une phiole bien bouchée, & miſe en lieu ſec.

La doſe eſt plein une cuiller à bouche, mêlée parmi le ſon ou l'avoine mouillée; on en donne pendant pluſieurs jours au cheval: il pourra y répugner au commencement; alors il faut lui en donner moins; mais s'il y eſt une fois accoutumé, il en ſera très-friand.

L'uſage de cette poudre n'empêche point un cheval de travailler, au-contraire elle en fait plus d'effet. Au reſte, cette poudre eſt excellente, non-ſeulement pour guérir la toux, mais encore pour rafraîchir les flancs aux chevaux qui les ont altérés, & qui ont un commencement de pouſſe: elle engraiſſe les plus maigres, & tue les vers.

TRANCHÉES. Les chevaux en ſont attaqués par différentes cauſes; les uns pour avoir mangé trop de grain, les autres pour ne pouvoir piſſer, d'autres pour avoir le corps plein de vents, d'autres enfin pour avoir des vers dans le corps. Il y a encore les tranchées rouges, qui ſont mortelles à preſque tous les chevaux.

On connoît que le cheval eſt travaillé de tranchées, lorſqu'il ſe débat, qu'il ſe couche & ſe leve ſans ceſſe. Ce mal eſt aux chevaux, ce que la colique eſt aux hommes.

1°. Quand c'eſt pour avoir mangé trop de grain, il faut d'abord donner au cheval un lavement ordinaire, mais ample; & quand il l'aura rendu, lui donner dans une chopine d'eau-de-vie, une once de thériaque délayée; enſuite le promener bien couvert, & il guérira. Si le mal n'eſt pas paſſé bientôt, il faut lui frotter le ventre avec une baſſinoire pleine de braiſe, & continuer long-tems.

2°. Quand les tranchées viennent de ce qu'il ne peut pas piſſer, on doit d'abord le ſaigner au cou; enſuite lui tirer la verge, la poudrer de ſel tout-autour, & la lui laiſſer retirer: après lui frotter tout le fourreau avec de l'huile d'olives, dans laquelle on aura mêlé & broyé de l'ail crud. Si c'eſt une jument, il faut lui mettre du ſel dans la nature, & tout-autour, la frotter avec cette huile & cet ail pilé; enſuite lui donner le lavement qui ſuit.

Faites une bonne décoction avec deux poignées de mauve, trois de perſil & deux de céleri, coulées & exprimées bien fort; délayez deux onces de térébenthine avec deux jaunes d'œufs: après faites diſſoudre le tout dans la decoction; délayez-y auſſi un quarteron de ſavon noir, & donnez le tout au cheval; enſuite faites-lui ce breuvage.

Prenez quatre onces d'huile de noix fort claire & nouvelle, autant de miel roſat, & deux onces de térébenthine; mêlez le tout ſur un feu modéré, & le donnez au cheval; enſuite promenez-le une heure au pas.

3°. Pour chaſſer les vents qui donnent les tranchées au cheval, il faut le promener & l'agiter: quand on voit qu'il a le corps enflé & tendu, on commence à le ſaigner ſous la langue & aux flancs; enſuite on lui donne ce lavement.

Prenez deux pintes de vin rouge, dans lequel vous mettrez ſix groſſes figues hachées menu, deux onces d'anis, quatre poignées de rue auſſi coupées menu; faites cuire le tout une bonne heure; enſuite paſſez-le, ajoutez-y une demi livre d'huile de rue, & le donnez tiede au cheval.

Quand il aura rendu ſon lavement, on le promenera en main, avec un canon de fureau, dont le trou ſera gros comme le pouce, qu'on lui mettra de maniere qu'il ſoit hors du fondement d'environ deux doigts, & on l'attachera de façon qu'il ne puiſſe pas ſe défaire: cela fait vuider au cheval quantité de vents. Si après tout cela il n'eſt pas encore ſoulagé, on lui donnera le breuvage qui ſuit.

Prenez bonne thériaque, galanga, *ſpica nardi* & impératoire, de chacun une once, gingembre demi-once, anis deux gros; mettez en poudre tout ce qui eſt ſolide, & le mêlez avec une pinte de vin blanc, donnez-le au cheval, & le promenez une heure bien couvert, au pas.

4°. On connoît que les tranchées viennent des vers, lorſqu'on voit ſouvent de ces inſectes dans la fiente du cheval, & que les yeux lui tournent. Il faut lui donner ce qui ſuit.

Prenez deux onces d'aloès fin en poudre, une once & demie de thériaque, deux onces de cinabre, qui eſt le vermillon des Peintres (le vermillon eſt broyé, & le cinabre non); mêlez bien le tout avec la thériaque, & faites-en quatre pilules, que vous roulerez ſur de la poudre à vers pilée; faites avaler le tout au cheval, avec une pinte de vin rouge, & le promenez une heure; enſuite préparez-lui le lavement qui ſuit.

Prenez deux pintes de lait ou bouillon de tripes, demi-livre de miel, ſix jaunes d'œufs & un quarteron de ſucre; mêlez le tout enſemble, donnez-le tiede au cheval, trois heures après qu'il aura pris le breuvage ci-deſſus, & le laiſſez en repos deux heures; enſuite donnez-lui à manger du ſon mouillé, de l'eau blanche & du foin: s'il ne veut point manger, bridez-le, & attachez à ſa bride ce qui ſuit.

Prenez trois ou quatre gouſſes d'ail pilées, avec un quart d'once de poivre blanc en poudre, une once de ſel, & deux onces de miel; mêlez le tout, & le mettez dans un linge attaché à la bride, afin que le cheval le ronge une couple d'heures.

Ces remedes ſont bons aux chevaux qui ne peuvent engraiſſer, à cauſe des vers qu'ils ont dans le corps; mais il eſt à propos de les y préparer quelque tems auparavant, c'eſt-à-dire, de leur faire manger pendant huit ou dix jours, avant les pilules, du ſon mouillé avec une once de fleur de ſoufre, tous les jours: après cela la médecine réuſſira bien, & exterminera tous les vers.

5°. Quant

5°. Quant aux tranchées rouges, les Maréchaux les appellent incurables ; cependant on les peut guérir, en donnant au cheval force lavemens rafraîchiſſans : le ſang d'un jeune mouton donné en lavement, y fera des merveilles, & enſuite un bon breuvage, avec une pinte d'eau cordiale ; ſavoir, de ſcorſonere, de ſcabieuſe, de chardon-bénit & de chicorée amere, avec deux onces de bonne thériaque, le tout délayé & donné au cheval. Ou bien on prend une dragme d'*enula campana*, deux dragmes d'ariſtoloche ronde, une once de thériaque, & vingt ou trente grains de laudanum, ſuivant la force du cheval : on met le tout dans une pinte de vin rouge, qu'on fait chauffer, & on lui fait avaler un peu chaud. Il faut avant ce remede, donner au cheval un lavement d'herbe rafraîchiſſante. Souvent le laudanum, donné ſeul dans une chopine de vin, appaiſe les douleurs, & guérit le cheval. Si ces remedes ne le guériſſent pas, il eſt dans le dernier péril.

VARICES. Ce ſont des eſpeces de veines enflées, ou plutôt des humeurs molles & ſans douleur, qui viennent au jarret du cheval : elles obéiſſent ſous le pouce, & reviennent auſſi-tôt en leur premier état.

C'eſt mal-à-propos que quelques Maréchaux y appliquent le feu pour les guérir ; il y a trop de danger, & il vaut beaucoup mieux les frotter d'huile de laurier, & barrer la veine au-deſſus & au-deſſous du jarret. Voyez *Veſſigons*.

Les VERS empêchent les chevaux d'engraiſſer, quelque bonne nourriture qu'on leur puiſſe donner.

Pour détruire ces inſectes, on n'a qu'à employer les remedes qui viennent d'être enſeignés au mot *Tranchées*.

Ou bien, on mêle dans l'avoine des chevaux, une once ou deux de ſoufre, & on continue ainſi un peu de tems. Le foin mouillé avec de l'eau où l'on aura diſſous du ſel nitre ou ſalpêtre, eſt encore bon pour tuer les vers, de même que les feuilles de pêcher ou de faule toutes vertes, hachées menu parmi l'avoine ; & encore la ſabine en poudre, au poids de demi-once : il faut que les chevaux en prennent pendant dix ou douze jours.

Si on met un cheval qui a des vers, dans une étable à moutons, ſans autre litiere, & qu'on l'y laiſſe cinq ou ſix jours, tous les vers qu'il a dans le corps ſortiront, pour peu que les remedes y aident.

La ſemence de coriandre & la rapure de corne de cerf ſont merveilleuſes pour les faire mourir. On peut faire manger aux chevaux qui en ont, une once de cinabre dans du ſon mouillé. Six dragmes de ſublimé doux, dans une once de thériaque ou d'orviétan réduits en pilules, font auſſi mourir les vers.

Ou bien, prenez coriandre, graine de laitues, de raves & de choux, de chacune deux onces, une once de zédoaire, quatre onces de rapure de corne de cerf ; mêlez le tout, donnez-en deux onces au cheval dans ſon avoine, ou dans du ſon mouillé avec du vin, & continuez pendant douze jours.

Autrement, mettez dans un mortier quatre onces de conſerve de roſe liquide & deux onces de cinabre en poudre ; faites-en des pelotes, que vous roulerez dans de la graine à vers, & les faites avaler au cheval avec une pinte de vin d'abſynthe : le cheval doit être bridé ſix heures avant & quatre heures après la priſe ; enſuite vous le débriderez & lui donnerez à manger pendant deux ou trois heures : après vous lui ferez prendre un lavement compoſé de deux pintes de lait, quatre onces de ſucre rouge & demi-livre de miel, afin que la douceur du remede attire les vers dans le gros boyau.

Les vers en général ſe produiſent dans le corps, non par corruption, comme on le croyoit autrefois, mais par des œufs, que les inſectes dépoſent ſur les alimens en général.

Un Académicien de nos jours a obſervé qu'il y a une certaine mouche qui trouve le moyen de ſe mettre dans le fondement des chevaux, pour y dépoſer ſes œufs. Comme elle n'habite que la campagne, il n'y a que les chevaux qu'on met au pâturage, qui y ſoient ſujets. Il dit qu'auſſi-tôt que cette mouche eſt entrée dans le fondement d'un cheval, il eſt comme dans une eſpece de frénéſie, qu'il ſaute, court, gambade, ſe jette à terre, & qu'enfin il ne devient tranquille & ne recommence à paître, qu'après un gros quart d'heure.

VESSIGONS ſont des enflures molles qui naiſſent à droit & à gauche du jarret du cheval. Ce mal eſt aſſez difficile à guérir, lorſqu'on le laiſſe vieillir.

On commence par raſer le poil, & fendre ſuperficiellement & adroitement la peau du

jarret ; & on voit alors une pellicule pleine d'une eau rouſſe, qu'on perce avec une lancette : cette eau s'écoule, & le veſſigon diſparoît.

Cette opération étant faite, on prend de la poudre de terre ſigillée, du vinaigre & du blanc d'œuf ; on bat le tout, & on en fait de petites boulettes, qu'on met dans la plaie, & par-deſſus une compreſſe, pour tenir le remede en état.

Quelques-uns frottent les veſſigons avec de l'eau de leſſive mêlée de vinaigre, dans lequel ils ont fait diſſoudre de l'alun & du ſel, & enſuite ils promenent le cheval.

On emploie auſſi pour le même mal, le vinaigre avec nitre & alun de roche, de chacun égale portion ; ou bien encore un lénitif de bol d'Arménie, noix de cyprès & alun de roche en poudre, mêlés avec de l'eau & du vinaigre.

YEUX. Le mal des yeux vient aux chevaux, ou par fluxion, ou par accident : ſi c'eſt par fluxion, donnez-vous de garde de les faire ſaigner, car ils courroient riſques de devenir aveugles ; & de quelque maniere que le mal leur ſoit venu, ôtez-leur abſolument l'avoine, & ne leur donnez que du ſon mouillé. Ne les faites point travailler, & ne les mettez point dans une écurie trop chaude : le grand froid y eſt auſſi contraire.

Remede pour un coup à l'œil. Prenez ſix onces d'eau-roſe, demi-once de tutie préparée, demi-gros de ſafran, deux onces de ſucre candi & une once de couperoſe blanche ; mettez le tout dans l'eau-roſe & le remuez bien, enſuite mettez-en deux fois le jour dans l'œil du cheval.

Ou bien, faites durcir un œuf frais dans l'eau, ôtez-en la coque, fendez-le en deux, tirez-en le jaune, & mettez à la place gros comme une groſſe feve de marais, de couperoſe blanche ; rejoignez les deux moitiés de l'œuf, enveloppez-les d'un linge blanc & fin, & faites-les tremper dans un demi-verre d'eau-roſe pendant ſix heures ; après cela, jettez l'œuf & vous ſervez de l'eau, pour en mettre ſept ou huit gouttes dans l'œil du cheval avec une plume, ſoir & matin ; le cheval ſera bientôt guéri.

Remedes pour appaiſer l'inflammation des yeux. On prend deux onces d'eau-roſe, autant de ſel de plantain & deux gros de ſalpêtre raffiné ; on laiſſe infuſer le tout enſemble, & on en frotte les yeux du cheval.

Si l'inflammation venoit de froid en hiver, il faudroit n'y point toucher, & attendre que la nature agît d'elle-même, avec le ſecours de la chaleur de l'écurie.

Les chevaux ſont encore ſujets à la *Taie*, qui eſt une tache blanche qui offuſque l'œil du cheval. On ſe ſert de collyres pour guérir ce mal : en voici un fort bon.

Prenez de l'eau de fenouil & d'eufraiſe, de chacun quatre onces, deux gros de trochiſques albi Rhaſis, autant de *Crocus metallorum*, un gros d'aloès & ſoixante gouttes d'eſprit-de-vin camphré ; mêlez toutes ces drogues, & frottez-en les yeux du cheval.

Quelques-uns y emploient le ſuc de grande centaurée, ou le ſuc de lierre terreſtre, mêlés avec eau-roſe, tutie préparée & ſucre candi.

La *Cataracte* eſt auſſi un mal qui vient aux yeux des chevaux. Quand elle eſt formée, la prunelle reſſemble à un verre taché, obſcur & un peu tranſparent ; & enfin elle devient blanche, noire, ou de quelqu'autre couleur.

Lorſque la cataracte eſt invétérée, elle eſt difficile à guérir ; au-lieu que quand elle commence à ſe former, il y a du remede : en voici quelques-uns.

L'huile de lin tirée par diſtillation, la tutie en poudre & l'huile de papier priſes ſéparément, y ſont très-bonnes ; ou bien on ſe ſert d'une eau, dont voici la compoſition.

Eau ſpécifique pour la Cataracte. On prend quatre gros d'aloès réduit en poudre, trois gros de *Crocus metallorum*, deux gros de ſucre candi, un gros de tutie préparée, avec huit onces de vin blanc, autant d'eau de fenouil & deux onces d'eau d'éclaire ; on laiſſe macérer le tout durant vingt-quatre heures, & on en frotte la cataracte.

Remedes généraux.

Je finirai ce long, mais important Chapitre, par quelques remedes généraux, parce qu'ils auroient été mal placés dans les maladies particulieres dont il a été queſtion ci-deſſus.

Baume d'Artus.

Ce baume eſt excellent pour guérir toutes ſortes de plaies & enclouures. Voici la maniere de le compoſer.

Faites diſſoudre une once & demie de gomme élémi dans de fort vinaigre, paſſez-le & donnez-lui une conſiſtance épaiſſe ; ajoutez-y une once & demie de térébenthine de Veniſe, une once de ſuif de mouton & deux onces de ſain-doux ; fondez le tout & remuez-le bien avec une ſpatule (c'eſt l'inſtrument dont les Apothicaires ſe ſervent pour remuer les drogues) ; mettez & gardez celle-ci dans un pot bien propre, pour vous en ſervir dans l'occaſion.

Poudre cordiale, céphalique & diurétique.

Cette poudre eſt bonne pour les maux de tête, battemens de flancs, tranchées, morfondement, toux, rétention d'urine, & enfin elle eſt très-rafraîchiſſante.

Prenez baies de laurier, réglisſe, gentiane, ariſtoloche, raclure de corne de cerf, trois onces de chacun, autant de ſemence d'orties, deux onces d'hyſſope, agaric, roucou, torchique, muſcade & joubarbe, une once de chacun, le tout pulvériſé & mêlé ; laiſſez-le infuſer dans un pot à froid pendant une nuit : le matin, donnez-en au cheval trois cuillerées dans une pinte de vin blanc, ſi c'eſt un gros cheval, & deux cuillerées dans trois chopines de vin, s'il eſt plus petit : il doit être bridé trois heures avant de prendre cette poudre, & deux heures après : on peut auſſi lui en donner deux cuillerées dans ſon avoine.

Onguent de Montpellier.

Cet onguent eſt ſi bon, qu'il peut ſervir en toutes ſortes d'occaſions, au défaut d'autres emmiellures : il eſt très-facile à compoſer.

Prenez du miel, populeum, onguent roſat & onguent d'althæa, autant de l'un que de l'autre ; mêlez bien le tout enſemble, & ſerrez-le pour vous en ſervir dans le beſoin.

Onguent pour deſſécher.

Faites bouillir, juſqu'à conſiſtance d'onguent, un quarteron de verd-de-gris, autant de miel, & un peu de racine de froment ; enſuite frottez-en les jambes ou autre endroit que vous voudrez deſſécher, après en avoir raſé le poil.

Pilules purgatives.

Prenez une livre de vieux lard, demi-livre de miel, autant de beurre frais, une once d'agaric, demi-livre d'huile, deux onces de ſucre, une once d'aloès & demi-once de rhubarbe ; mêlez le tout, & faites-en des pilules que vous donnerez au cheval, qui doit être bridé quatre heures avant de les prendre, & quatre heures après, & ſans manger.

CHAPITRE II.

Du Haras des Chevaux.

Après avoir appris dans le Chapitre précédent, à ſe connoître en chevaux, à les gouverner & les guérir de leurs maladies, il faut maintenant parler de la multiplication de leur eſpece : leur beauté & leur bonté ne dépendent pas moins de la bonne race que de la bonne nourriture.

Sans aller en Eſpagne, en Angleterre, en Italie, en Allemagne ni en Turquie, la Flandre, le Boulonnois, la Normandie, la Bretagne, le Poitou, l'Auvergne, la Bourgogne, & généralement tous les endroits abondans en pâturages, ſont pleins de haras, d'où nous viennent de beaux & bons chevaux, tant pour la ſelle que pour le carroſſe, le labour & le trait, ſans qu'il ſoit beſoin de recourir aux haras étrangers. L'établiſſement qui en a été fait en France par M. de Louvois, y ſera toujours utile, ſur-tout tant qu'on tiendra la main aux Gardes-étalons, & qu'on ne les laiſſera point abuſer de leurs privileges pour opprimer le pauvre voiſin, ſans être utiles au public.

Quand on veut établir un haras qui réuſſiſſe, il faut faire cinq obſervations principales. La premiere regarde le lieu qu'on y deſtine; la ſeconde, le choix des étalons; la troiſieme, l'aſſortiment des jumens; la quatrieme, la monte ou copulation de ces animaux; & la cinquieme, la maniere d'élever les poulains qui en proviennent.

Des Lieux propres aux Haras.

En général, les pays plats, quoique remplis de bons pâturages, ſont les moins convenables pour établir des haras fixes : les meilleurs ſont ceux qui ont pour expoſition le Levant ou le Midi, & qui ſont diverſifiés par des collines, des vallons & des plaines, comme ſont l'Andalouſie en Eſpagne, & la plupart des contrées que parcourent les Arabes, d'où ſortent, comme on ſait, les plus beaux & les plus excellens chevaux.

A cette ſituation doit être jointe l'abondance des herbages & la proximité de quelque ruiſſeau ou petite riviere; celle-ci pour les abreuver & les baigner; & l'autre, ou pour les mettre à la pâture pendant l'été, ou pour leur fournir des foins & autres fourrages pendant l'hiver.

Il faut ſeulement obſerver, à l'égard de l'eau, qu'elle ne ſoit ni trop froide, ni trop vive; l'expérience ayant fait reconnoître que celle qui coule à quelque diſtance de ſa ſource, eſt également bonne aux étalons, aux jumens & aux poulains qu'on nourrit dans les haras.

Des Etalons.

Le lieu pour placer les haras ayant été ainſi choiſi, il faut penſer à le fournir du nombre d'étalons convenable au nombre des jumens qu'on y veut entretenir.

Une couple d'étalons ſuffit ordinairement pour aſſortir ſoixante jumens pendant le tems de la monte : néanmoins pour les ménager, il faut en avoir toujours quelques-uns de ſurnuméraires; enſorte que dans un haras de trois cens cavales, où l'on pourroit, à la rigueur, ſe contenter de mettre dix à douze chevaux entiers, on ſera bien d'y en entretenir juſqu'à quinze, & même davantage, pour ſuppléer à l'épuiſement des uns, & aux accidens qui peuvent arriver aux autres.

L'âge de l'étalon doit être depuis quatre ans juſqu'à quatorze : s'il en a cinq ou ſix, & qu'avant de le mettre au haras il ait été dreſſé aux exercices du manege, ce ſera encore mieux, étant à cet âge dans toute ſa vigueur, & l'expérience ayant appris que les poulains qui viennent des étalons dreſſés, ont ordinairement les allures plus nobles que ceux que produiſent les chevaux entiers qui n'ont point encore été ſous l'homme.

Les qualités d'un bon étalon ſont le courage, la vigueur, la jeuneſſe, une belle diſpoſition à faire le manege, la juſte diſpoſition de ſes membres, de beaux crins, une belle queue; qu'il ſoit doux & de bonne nature, facile à panſer, à monter & à ferrer; & ſur-tout qu'il ſoit de bonne race & exempt des infirmités qui paſſent aux poulains, comme maux d'yeux & de jarret.

On croit communément que le poil & les marques qui viennent aux chevaux, qu'on appelle des balzanes, contribuent beaucoup à aſſurer les bonnes qualités d'un étalon, ou du moins à les indiquer. Ceux qui ſont de ce ſentiment, peuvent voir à l'Article des chevaux, ce qu'on penſe que ſignifient ces ſignes extérieurs, & les connoiſſances que l'on en peut tirer.

La bonté d'un étalon doit moins conſiſter dans la réputation des lieux où on l'a tiré, que dans les qualités qu'il a de ſa nature : ainſi l'on ne doit pas plus eſtimer les étalons barbes, turcs, arabes, eſpagnols ou anglois, que les étalons élevés dans les haras de France, s'ils ne ſont pas meilleurs. C'eſt pourtant une opinion aſſez bien établie, que les étalons étrangers ſont plus propres pour commencer des races, & que les étalons français qui en viennent, valent mieux pour les continuer, pourvu qu'on ait ſoin de conſerver à cet uſage, ce qui s'éleve de plus vigoureux, de mieux fait & de plus noble de chaque eſpece dans les haras, parmi les poulains & les poulines : c'eſt pourquoi il eſt ordonné par les Réglemens des haras, de faire hongrer les petits chevaux, afin qu'ils ne couvrent point les cavales; ce qui nuiroit à la perfection du haras.

Le ſoin principal qu'on doit prendre d'un étalon, eſt de le bien établer, bien panſer & bien nourrir.

Pour le bien établer, il faut que l'écurie ſoit la plus ſeche qu'il ſe pourra, qu'il y ſoit ſeul, s'il eſt poſſible ; ou s'il eſt dans une écurie commune à pluſieurs étalons, qu'ils y ſoient tous à leur aiſe, & aſſez éloignés pour qu'ils ne puiſſent ni ſe mordre, ni ſe donner d'atteintes.

Il faut auſſi prendre garde que cette écurie ne ſoit point expoſée à un trop grand jour, la ſaillie de l'étalon étant ordinairement plus vigoureuſe & plus gaillarde quand il ſort d'un lieu plutôt obſcur que trop éclairé.

A l'égard du panſement, l'étalon doit être tous les jours & en tout tems bien panſé & bien nettoyé de la main, couvert en hiver d'une bonne couverture, & en été d'une plus légere ; ferré bien à ſon aiſe, les pieds de devant remplis par dedans de fiente de vache deux fois la ſemaine : on doit auſſi lui parer les pieds lorſqu'on connoît qu'il en a beſoin, & que ce ſoit toujours le troiſieme ou quatrieme jour de la lune ; les étalons, ſur-tout ſi ce ſont des chevaux de légere taille, étant ſujets à quantité d'accidens, comme ſont les ſeimes, les bleimes & les encaſtelures, dont on ne peut guere les garantir qu'en ne négligeant aucune de ces précautions.

Pour la nourriture, l'étalon ne doit manger que peu de foin, mais beaucoup de bonne paille de froment ou de méteil nouvellement battu : ſon avoine doit conſiſter en trois bons picotins par jour ; le premier, auſſi-tôt que le Palefrenier qui le panſe, ſe leve ; le ſecond, à midi ; & le troiſieme, le ſoir après avoir bu : cette avoine doit être ſeche, nette & peſante, ſur-tout qu'elle n'ait aucun mauvais goût qui le puiſſe rebuter. Il faut obſerver, après qu'il a mangé ſa premiere avoine, de le mettre au maſtigadour pendant deux bonnes heures, & autant l'après-midi.

Enfin, l'étalon doit boire deux fois le jour, l'une à huit ou neuf heures du matin, & l'autre le ſoir, avant de manger ſa derniere avoine. L'eau de riviere eſt la meilleure pour l'abreuver : à ſon défaut, on peut prendre de l'eau de fontaine ou de puits, mais toujours médiocrement froide, l'eau trop fraîche ou trop vive pouvant cauſer de grands accidens aux chevaux.

De l'aſſortiment des Jumens.

Il ne faut pas moins d'attention pour le choix des jumens, que pour celui des étalons, quand on veut qu'un haras en ſoit bien aſſorti.

L'aſſortiment des cavales doit ſe faire de bon poil & de différentes grandeurs, ordinairement médiocre, mais plutôt grandes que petites, bien ouvertes devant & derriere, il faut auſſi qu'elles ſoient larges & bien faites, point trop graſſes, le flanc grand, & ſur-tout qu'elles ſoient bonnes nourrices. Il y en a néanmoins de taille légere & approchante de la petite, qui ne ſont pas moins propres aux haras, & qui produiſent de grands & beaux poulains, pourvu qu'on les aſſortiſſe avec des chevaux épais : mais c'eſt ordinairement l'expérience qui fait connoître l'effet qu'elles doivent faire ; & c'eſt à quoi ceux qui ont la direction des haras doivent être extrêmement attentifs.

Les cavales, comme on l'a dit des étalons, ne doivent être miſes au haras qu'à quatre ans, cet âge étant la perfection des chevaux, & avant ce tems-là, ces animaux n'ayant pas leur entier accroiſſement.

Celles qu'on y deſtine, doivent auparavant avoir été domptées, ſoit pour les rendre moins farouches & plus facile à la monte ; ſoit pour mieux connoître leur vigueur & leur force, afin de les aſſortir à des étalons convenables ; ſoit pour les faire promener ſous l'homme pendant qu'elles ſont pleines, ce qui les fait facilement pouliner, & les maintient en ſanté ; ſoit enfin pour qu'en cas qu'on reconnût dans la ſuite qu'elles ne ſont pas propres au haras, on pût les mettre à d'autres uſages, comme au tirage ou à la ſelle.

Les principaux défauts qui peuvent exclure une jument du haras, mais qu'on ne peut guere connoître qu'avec le tems, ſont, ſi elle n'eſt pas bonne nourrice, ſi elle eſt trop chatouilleuſe, & ſi elle ne peut ſouffrir que ſon poulain la tette.

De l'Etalonnage.

Les jumens portent onze mois, & allaitent preſqu'autant ; ainſi à la rigueur on les peut préſenter tous les ans à l'étalon, & en avoir chaque année un poulain.

L'uſage de faire ſaillir les cavales tous les ans, eſt établi dans preſque tous les haras

ordinaires, & il eſt bon de les mener à l'étalon neuf jours après qu'elles ont pouliné; parce qu'alors elles retiennent mieux, & qu'en faiſant leurs poulains, elles vuident toutes les mauvaiſes humeurs qu'elles peuvent avoir dans le corps.

On ſuit d'autres maximes dans les haras, où l'on ne veut avoir que d'excellens poulains; & à l'exemple de ce qui ſe pratique dans les haras du Roi, & dans ceux d'Eſpagne & d'Italie, on ſe contente de faire monter les jumens tous les deux ans.

Les raiſons de ceux qui ſuivent cette pratique, ſont 1°. que ſi neuf jours après que la jument a pouliné on la fait remplir, cela préjudicie au poulain qui eſt né, qui ne ſe nourrit que d'un lait trouble & féreux. 2°. Que le poulain tirant continuellement ſa mere, il enleve la meilleure partie d'une ſubſtance qui ſeroit néceſſaire pour donner l'accroiſſement à celui qu'elle a nouvellement conçu. 3°. Enfin, que les jumens ſont trop fatiguées de nourrir & de porter tout enſemble; ce qui les rend vieilles avant le tems, & les exclut trop tôt du haras.

On croit communément que les cavales qui mangent le verd dans le tems qu'on les mene à l'étalon, retiennent plus facilement que celles qui ſont au foin & à l'avoine dans une écurie, parce qu'elles ont plus d'amour, & qu'elles en donnent davantage au cheval.

Le tems le plus propre pour la monte eſt ordinairement depuis le premier Avril juſqu'à la fin de Juin, d'autant que la cavale ſaillie dans ce tems donne ſon poulain dans la ſaiſon abondante en pâturages; que par conſéquent elle n'en manque pas, & que le poulain a deux étés contre un hiver. On peut néanmoins continuer la monte juſques dans le mois d'Août, dans les pays & les lieux où l'on a reconnu que les poulains du mois d'Août peuvent réuſſir: on eſtime moins ceux qui viennent dans le reſte de l'année.

Dès que l'étalon a commencé à couvrir, & pendant tout le tems qu'il continue de ſauter les jumens, on ne lui doit épargner aucune bonne nourriture, ſoit foin, paille ou avoine; car il ne peut pas être en trop bon état, & trop bien conſervé pendant tout ce tems-là.

Chaque fois qu'on doit préſenter une cavale à la monte, il faut donner à ſon étalon, immédiatement avant qu'il la couvre, une petite jointée d'orge bien nette, & de la meilleure, & autant après qu'il l'a couverte. Au-lieu d'orge, quelques-uns donnent des feves, & d'autres y mêlent du poivre, du gingembre ou du ſel; mais l'orge toute ſeule réuſſit mieux.

Il ne faut jamais faire boire le cheval avant de couvrir les cavales, non plus que les cavales avant de les préſenter à l'étalon.

Un cheval vigoureux peut ſauter pluſieurs cavales en un jour, pourvu qu'on lui laiſſe au moins trois heures d'intervalle entre chaque monte; mais il vaut mieux qu'il ne couvre qu'une ſeule fois le matin à la fraîcheur, & autant le ſoir; encore faut-il faire attention à ſa vigueur & à ſon âge, un cheval de quatre ans devant être plus ménagé qu'un plus âgé.

Une des principales attentions eſt de ne point préſenter de cavale à l'étalon, qu'on ne ſoit bien aſſuré qu'elle ſoit en chaleur; & pour le reconnoître, & en même tems ménager les étalons qui pourroient ſe fatiguer inutilement, s'ils vouloient ſaillir des cavales qui ne ſeroient point en amour, on peut ſe ſervir d'un petit cheval entier bien amoureux pour en faire l'épreuve.

Le lieu deſtiné pour l'accouplement de ces animaux, doit avoir diverſes ſituations, les unes plates égales, les autres un peu en pente, pour pouvoir aſſortir les cavales de différentes tailles aux mêmes étalons.

Cet emplacement pour la monte doit être, s'il ſe peut, dans une ſituation gaie & remplie de verdure, éloignée au moins de cent pas de l'écurie.

Pour faciliter la monte, il faut attacher les cavales à des piliers plantés à cet effet; & ſi elles ſont ferrées des pieds de derriere, les entraver avec une entrave de tiſſu, de crainte qu'elles ne bleſſent le cheval.

La jument en cet état, on ſort l'étalon de ſon écurie: il ne doit avoir à la tête qu'un ſeul caveſſon, dont la têtiere ſera faite comme celle d'une bride, avec une ſous-gorge, pour empêcher qu'il n'échappe: deux hommes doivent le tenir par deux grandes longes de corde attachées au caveſſon; & lorſqu'ils approchent de la cavale, il faut qu'ils le conduiſent en tournant autour du pilier où elle eſt attachée, afin qu'elle puiſſe le conſidérer, ce qui contribue beaucoup à lui faire concevoir un poulain ſemblable à l'étalon, choſe à quoi on doit faire le plus d'attention.

C'eſt après cela qu'il faut livrer la jument à l'étalon ; & afin que la faillie en ſoit plus ſûre, les deux garçons d'écurie qui menent le cheval, doivent l'aider en ſon action, s'il en a beſoin.

Auſſi-tôt que l'étalon a couvert & démonté la cavale, un des deux Paleſreniers le reconduit à l'écurie, en lui faiſant faire encore un tour devant la cavale, tandis que l'autre, ſans perdre de tems, jette le plus fort qu'il peut un ſéau d'eau très-fraîche au derriere & ſur les reins de la jument, en prenant garde néanmoins que le cheval en ſoit aſſez éloigné pour qu'il ne s'en ſente point ; car il n'y a rien de ſi dangereux pour un étalon, que d'être mouillé & de ſentir de la fraîcheur aux parties génitales lorſqu'il ſort de la monte.

Il eſt bon auſſi de promener quelque tems la jument au trot, ſi-tôt qu'elle a été faillie, & encore mieux de la faire entrer dans l'eau juſques par-deſſus les reins : tout cela contribue à la faire retenir.

Bien des gens ſe contentent de faire d'abord couvrir chaque jument une ſeule fois, & de ne la préſenter à l'étalon que quinze jours après, pour ſavoir ſi elle a retenu ; mais d'autres, pour aſſurer davantage la premiere faillie, la font encore couvrir le ſoir du même jour, ſi la vigueur ou l'âge du cheval le permettent.

La marque qu'une jument a retenu, eſt lorſqu'elle refuſe l'étalon, & qu'elle rue contre lui.

Depuis que les cavales ont donné ces ſignes qu'elles ont conçu, les Pâtres qui les gardent dans les pâturages, doivent empêcher ſoigneuſement qu'aucun poulain entier ne les approche, & les éloigner de toutes les occaſions qui pourroient les faire rentrer en amour. Il faut auſſi, particuliérement dans le commencement & dans les quatre derniers mois de leur portée, ne leur faire faire aucun exercice violent, de peur qu'elles n'avortent.

Du Poulinement, & de la maniere d'élever les Poulains.

Quand le tems de pouliner approche, on doit placer la jument ſeule dans une loge raiſonnablement ſpacieuſe, ſans y être attachée, & toujours avec une bonne litiere. Si elle a peine à mettre bas, on peut l'aider, ou en lui faiſant avaler une pinte d'hippocras, ou en lui ſouffiant dans le nez de l'euphorbe en poudre ; & quand elle a pouliné, il faut en éloigner le poulain pendant dix ou douze heures, de crainte qu'en tettant ſa mere auſſi-tôt après ſa délivre, il ne ſe nourriſſe de mauvais lait : il faut néanmoins en décharger la jument, en le lui tirant des tettines avec les mains, comme on trait les vaches.

Au-lieu du lait qu'on ôte au poulain, on lui peut donner ou un œuf frais crud, ou un morceau de beurre frais ; mais le mieux eſt de le laiſſer jeûner.

Si les douleurs de la jument viennent de la groſſeur exceſſive du poulain qu'elle veut mettre au jour, ou ſi le poulain eſt mort dans ſon ventre, pour le lui faire rendre en l'état qu'il eſt, & la conſerver elle-même, faites-lui avaler dans une pinte d'eau tiede, du *Polypodium* broyé ; ou prenez quatre livres de lait de jument, d'ânеſſe ou de chevre, trois livres d'eau de leſſive, deux livres d'huile d'olives & une livre de jus d'oignons blancs ; faites avaler tout cela tiede à la jument à deux repriſes, à une ou deux heures de diſtance. Il y en a qui lui donnent dans du vin de la ſabine & du miel, & des poudres d'*Aſſa-fœtida*, de rue ſéchée & de myrrhe, & qui font brûler de la myrrhe, du galbanum & du ſoufre directement ſous les naſeaux de la jument, pour que cette fumigation lui faſſe faire un effort capable de mettre bas le poulain. D'autres ſe ſervent de la poudre que voici : quatre onces de ſuccin blanc, deux gros de borax de Veniſe, trois gros de myrrhe & un gros de ſafran, le tout réduit en poudre & mêlé ; ils en donnent quatre gros à la cavale dans un demi-ſetier de vin, le plus chaud qu'elle le peut prendre ; & deux ou trois doſes expulſent tout ce qu'elle a dans le ventre. Si, malgré tout cela, la nature eſt encore impuiſſante, il faudra ſe frotter la main & le bras d'huile, la fourrer par l'orifice de la matrice, & en tirer le poulain par la tête le plus doucement qu'on pourra, mort ou vif, entier ou par morceaux.

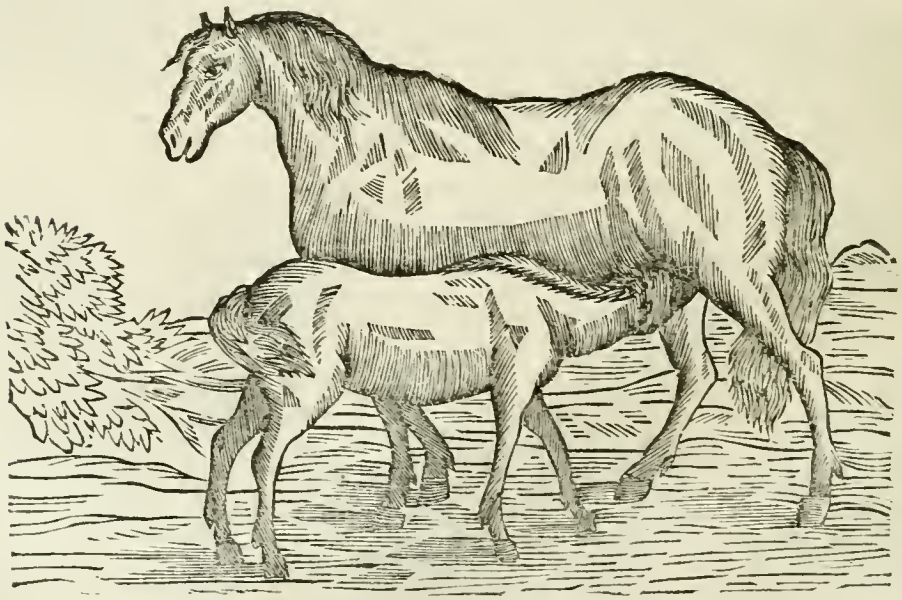
La cavale qui eſt prête d'avorter, a les yeux triſtes & mourans, la langue blanche & baveuſe, les jambes chancelantes, le ventre froid & enflé, & l'haleine fort mauvaiſe ; c'eſt alors qu'il faut tout riſquer, & recourir aux plus violens remedes ci-deſſus pour ſauver la cavale, car l'avortement des cavales n'eſt précédé d'aucun autre ſigne qui l'an-

nonce : il eſt bien plus dangereux que le travail ordinaire ; & le péril en eſt d'autant plus grand, que le poulain eſt fort, & la mere foible. Si elle n'en meurt pas, elle en reſte long-tems maigre, & elle eſt hors d'état de bien ſervir le reſte de ſes jours : c'eſt pourquoi on ne ſauroit être trop attentif à prévenir tout ce qui peut cauſer ou occaſionner l'avortement, comme les coups, les efforts, le long travail, ou les grands fardeaux, le défaut de nourritures, ou leurs mauvaiſes qualités, les tranchées, la toux, ou autres maladies.

Enfin, auſſi-tôt que le poulain eſt dehors, bien ou mal, ſi tout l'arriere-faix ne vient pas de lui-même, il faut le détacher & le tirer adroitement avec la main frottée d'huile, & donner à la cavale de bonne avoine, de la farine ou du ſon dans trois pintes d'eau tiede, dans leſquelles on aura jetté une petite poignée de ſel pour fortifier la nature ; ou bien prenez deux gros d'antimoine diaphorétique, un gros de zédoaire, ſeize grains de myrrhe, trente de cannelle & dix de ſafran ; pulvériſez & faites bouillir tout cela dans une décoction de trois poignées de fleurs de camomille & deux gros d'écorce d'orange ; paſſez le tout, & faites-le boire à la jument ; ou bien donnez-lui du vin & de l'huile d'olives, dans laquelle vous aurez fait macérer du tithymale ou de la ſabine.

Après la naiſſance du poulain, la jument doit reſter huit ou dix jours ſans ſortir de ſa loge ; & pour lui faire venir du lait, il faut la nourrir abondamment de bon foin, de ſon de froment & d'orge trempé, ou groſſiérement moulu ; & lui donner pour boiſſon de l'eau blanche un peu tiede.

Quand ce tems eſt paſſé, on commence à mettre la mere & le poulain à l'herbe, d'abord dans quelques cloſeaux préparés à cet effet aſſez près des écuries, pour y accoutumer le petit, & ne le pas fatiguer par une trop longue courſe, ce qui pourroit lui tourner les pieds : enſuite on le mene dans des clos plus grands & plus éloignés ; & enfin, lorſque la belle ſaiſon eſt venue, on les conduit dans les parcs & les pâturages du haras, d'où ils ne ſortent plus, & où les Pâtres les gardent jour & nuit avec les autres jumens, les poulains & poulines.



Le

Les parcs doivent être enclos de murailles, diversifiés de bois taillis & de prairies, avec quelque ruisseau ou flaque d'eau vive, & en quelqu'endroit commode. Il faut qu'il y ait un ou plusieurs vastes appentis couverts, sous lesquels, pendant la pluie ou dans les autres tems fâcheux, tous ces animaux puissent se retirer.

Dans les pays septentrionaux, les cavales & les poulains doivent sortir des parcs vers la fin de l'automne, pour rentrer dans les écuries du haras; mais lorsque le climat est assez chaud pour ne point craindre qu'ils soient incommodés des gelées de l'hiver, on ne doit point les retirer des pâturages; & l'expérience fait connoître que les chevaux qui sont ainsi toujours élevés à l'air, sont plus vigoureux, plus durs au travail, & qu'ils ont le poil plus vif & plus uni.

Les poulains doivent être sevrés vers la fin du mois de Janvier, ou au plus tard en Février, selon que la monte des jumens qui les ont produits, a été plus ou moins hâtive.

On choisit cette saison, afin que les cavales ayant le tems de perdre leur lait, & renouvellant leur amour au retour du printems, elles puissent être en état d'être présentées à l'étalon: ce qui doit pourtant ne s'entendre que de celles qui ne portent que tous les deux ans.

Jusqu'à ce que la jument ait conçu de nouveau, il faut en éloigner son poulain, ensorte qu'elle ne puisse entendre les hennissemens, ce qui lui causeroit trop d'inquiétude; mais après qu'elle est remplie de l'étalon, on peut lui rendre son petit, afin qu'elle le conduise aux pâturages, en prenant cependant des précautions pour empêcher qu'il ne la tette, de peur qu'il ne lui fasse revenir son lait. C'est ordinairement à un an qu'on sevre le poulain.

Deux ou trois jours auparavant, on le sépare de la mere, à laquelle on ne le rend que le lendemain, afin qu'en se remplissant de lait plus abondamment & plus avidement, pour la derniere fois, il en soit plus gros & plus dispos: on leur attache ensuite la sonnette au cou, dans les endroits où il y a des serpens, comme dans les pâturages marécageux.

Les poulains sevrés doivent être mis dans une écurie, qui sera toujours tenue nette, & où la mangeoire & le ratelier seront bas, afin qu'ils s'étendent & se délient mieux, & qu'ils se déchargent de toutes les humidités superflues: la litiere ne leur manquera pas; & à la différence des chevaux, les poulains ne seront point attachés, & on ne les touchera que le moins qu'on pourra, de crainte de les blesser ou de les empêcher de prendre une belle croissance.

Outre la pâture, il faut leur donner du son pour les exciter à boire, afin qu'ils acquierent du boyau.

Bien des gens croient qu'il ne faut point donner d'avoine aux poulains, de crainte qu'ils ne deviennent aveugles; mais ils ne songent pas que quand ce malheur arrive à un poulain, il vient de ce qu'ayant encore la dent tendre, les efforts qu'il fait pour concasser l'avoine, qui est dure, rompent quelques fibres & endommagent la vue: ainsi, c'est la foiblesse des dents du poulain, & non pas l'avoine, qui cause l'inconvénient; & pour le prévenir, on fait moudre grossiérement l'avoine qu'on leur donne; car la pâture ne suffit pas toujours pour les rendre vigoureux.

Si quelque poulain se trouve foulé à force d'escapades, à cause de l'humidité du lieu ou autrement, après l'avoir échauffé par quelqu'exercice, frottez-lui toute la nuque du cou, le gosier & l'épine du dos, de vieille huile d'olives & d'onguent althæa mêlés ensemble, & faites-lui sous le ventre une fumigation de pierres vives trempées toutes rouges dans du bon vin, & tenez-les enveloppées dans quelque linge, jusqu'à ce qu'elles soient refroidies.

Les poulains qui sont maigres, quand on les met à la pâture, y réussissent mieux que les autres. Il ne faut point que le pacage soit ni trop vaste, afin qu'ils ne s'amusent pas à courir avec excès, ni trop chargé de bestiaux, afin qu'ils y aient bonne nourriture. S'ils vouloient s'échauffer après les poulines, il faut les séparer aussi-tôt.

La pâture est bonne aux poulains pendant tout l'été, & ils en deviennent plus forts; mais il ne faut point oublier de leur donner du grain. L'hiver venu, on doit les tenir chaudement dans l'écurie, avec avoine, paille, jonc marin ou autre bonne nourriture; & de tems en tems les en faire sortir, quand le tems est beau, pour que l'air les éveille & les fortifie.

Dans les pays voiſins de la mer, il ne faut point mettre les poulains dans les pacages qu'elle baigne : l'herbe ſalée leur fait une tête groſſiere & la vue graſſe ; de ſorte qu'ils perdent ſouvent un œil en déchauſſant trois ans, & l'autre l'année ſuivante. Il y a des Maréchaux qui, par le moyen d'un ſeton qu'ils ouvrent au cheval nouvellement aveugle, lui rendent la vue pour quinze jours, afin qu'on ait le tems de s'en défaire ; ce qui eſt une tromperie.

Il faut couper le crin de la queue des jeunes poulains, pour qu'ils l'aient plus belle & plus touffue ; il eſt même bon de le couper deux ou trois fois l'année.

Enfin, on ſépare abſolument à deux ans les poulains de leurs meres ; & c'eſt alors qu'il faut ſe déterminer, & faire choix des chevaux qu'on veut garder entiers, pour le ſervice & renouvellement du haras, qui doivent toujours être les plus beaux & les meilleurs ; & réſerver les autres, ou pour les hongrer, afin d'en faire des coureurs, ou pour les dreſſer ſelon leur eſpece, ou au manege, ou à la chaſſe, ou au harnois.

De la maniere de dreſſer les Poulains au harnois & à la ſelle.

Les petits ſoins qu'il faut ſe donner pour y réuſſir, demandent plus d'adreſſe que de peine. Quand le poulain a deux ans & demi, il eſt tems de lui commencer des leçons : il faut d'abord le rendre, à force de douceur, familier & docile ; le manier ſouvent par tout le corps ; lui lever tantôt un pied, tantôt l'autre ; & frapper de la main par-deſſous, comme ſi on vouloit le ferrer, lui faire ſentir légérement l'étrille, l'épouſſette & le bouchon, & l'accoutumer peu-à-peu au bridon & à la bride, en le careſſant de la voix & lui donnant du pain dans la main, pour le gagner & le rendre ſouple.

Au bout de cinq à ſix mois de ces petits ſoins, on le fait peu-à-peu au harnois en lui mettant d'abord un licou, avec lequel on l'attache à la mangeoire, parmi les chevaux faits, & il mange avec eux. Quelques jours après, le licou lui étant familier, on l'accoutume à porter la bride, puis la ſelle du harnois, enſuite l'avaloire, & on les lui laiſſe un demi-jour ſur le corps : on continue ces ſoins pendant quatre ou cinq jours.

Quand il eſt un peu fait à cet attirail, on le met à une charrette, dont les roues ſont arrêtées par un pieu qui les traverſe en-deſſous : ainſi attelé, on le careſſe, on le flatte, on l'anime & on l'adoucit de la voix & de la main, pendant qu'on lui tient toujours la bride en main, de peur qu'il ne s'emporte, comme il a coutume de faire au premier attelage : ſur-tout point de coup de fouet ; il ne faut pas même le faire claquer : c'eſt aſſez à cette premiere fois, de lui faire ſentir le joug du harnois & de la charrette : peu-à-peu il s'y accoutume, enſuite il commence à tirer un peu ; & quand il y ſera aſſuré, on ôtera le pieu qui barroit les roues, & on le fera marcher quelques pas, en lui tenant toujours la bride : ainſi inſenſiblement on le fera au trait, en l'attelant avec un cheval de harnois, qui le tiendra en état & l'empêchera de s'emporter ; & on le menera dans les marchés, pour l'accoutumer au monde & au bruit.

On prendra les mêmes ſoins pour le poulain qu'on deſtinera à monter. La bride & le mors qu'on lui mettra d'abord, lui paroîtront étranges & lui feront ſecouer la tête ; mais il n'y a qu'à le tenir par la bride hors de l'écurie, le laiſſer bridé pendant deux ou trois heures, le promener en main, le faire reculer & avancer, & même lui mettre la ſelle afin qu'il s'y accoutume ; mais qu'elle ſoit ſans étriers, de peur que le poulain ne s'y embarraſſe les pieds & ne s'eſtropie. Il faut auſſi, la premiere fois qu'on le ſelle, le ſangler très-légérement, ou même point du tout s'il eſt trop rétif à la ſangle.

Il faut deſſeller & débrider le poulain auſſi-tôt qu'on le remet à l'écurie, lui donner une jointée d'avoine & le flatter, pour que cet appas le familiariſe au joug.

On l'exerce ainſi cinq ou ſix jours de ſuite, pendant leſquels on le ſangle plus fort de jour en jour, & on lui met la croupiere & le poitrail, le careſſant de la voix & de la main pour le raſſurer : quand il l'eſt bien, on le mene dans une terre labourée ; & tandis qu'on le careſſe & qu'on lui donne de l'avoine pour appas, un homme monte deſſus, & un autre lui tient toujours la bride en main, pour voir la figure qu'il fera ſous ſon homme ; on le tire par la bride & on le fait marcher dans les terres. Après deux ou trois leçons pareilles, le même homme lui met les rênes ſur le cou, le monte & le promene avec une houſſine en main, dont il lui donne légérement ſur le cou de tems en tems, & lui lâche un peu de la bride pour lui faire la bouche. On le preſſe chaque jour

de plus en plus, ſuivant qu'il eſt docile, du pas au trot, du trot au petit galop, d'un chemin droit en traverſes, d'un lieu uni ſur des hauteurs, & ainſi de ſuite, juſqu'à ce qu'il ſoit fait à tout. Pour l'accoutumer à l'éperon, on ne fait d'abord que ferrer les jambes; enſuite on approche l'éperon & on le lui fait ſentir par degrés, ſelon qu'il eſt rétif; & même quand on a une fois fait ſentir l'éperon & le fouet au poulain, il vaut mieux l'accoutumer à obéir à la voix qu'aux coups.

Le jeune cheval ainſi accoutumé ſous l'homme ou au harnois, doit être ménagé dans les commencemens, pour qu'il rende de bons & longs ſervices.

CHAPITRE III.

Des Mulets.

LE mulet eſt une bête de ſomme, engendré d'un âne & d'une cavale, ou d'un cheval & d'une ânesſe. Il y a mâle & femelle : l'un & l'autre ſont fort chauds pour le coït; mais ils n'engendrent point ici. On dit que c'eſt parce qu'ils viennent comme les monſtres, de deux différentes eſpeces d'animaux : cependant ils engendrent dans les pays chauds. Nous ne ſouffrons pas qu'ils s'accouplent; cela les rend vicieux & malins.

Les mulets vivent long-tems, ſouvent plus de trente ans : ils ſont fort ſains, & participent aux qualités des animaux de qui ils viennent, c'eſt-à-dire, qu'ils ont la force des chevaux & la dureté des ânes; ils ſemblent nés pour porter de gros fardeaux, pour les porter docilement & pour durer long-tems : ils ne bronchent preſque jamais. En Eſpagne on ne connoît guere que les attelages de mulets : ils ſervent dans les montagnes; ils portent les bagages, les équipages des Princes & des Officiers : les Marchands forains & les Meûniers s'en ſervent auſſi pour tranſporter leurs marchandiſes & leurs grains; on leur fait même labourer la terre & battre le bled; & en Auvergne on s'en ſert à tout, comme on feroit des chevaux & des bœufs qui y ſont rares. Les grands Seigneurs dans leurs entrées, font parade de mulets; & il n'y a pas long-tems qu'en France les Magiſtrats s'en ſervoient pour aller en police, & les Médecins en viſites.

Les mulets ont l'odorat très-fin, & ont beaucoup de ſympathie avec les oiſeaux aquatiques : ils ſont très-fantaſques & ſujets à ruer; on n'en voit cependant pas qui ſoient ſauvages : on dit même qu'ils ne ruent point quand ils boivent du vin. Le Poitou & le Mirebalais en fourniſſent beaucoup; mais l'Auvergne encore davantage, & ce ſont les plus eſtimés. Les mulets engendrés d'un âne & d'une jument, ſont meilleurs & plus beaux que ceux qui viennent d'une ânesſe couverte par un cheval entier; ce ſont même deux ſortes différentes.

Pour avoir de beaux & bons mulets, il faut, quant à l'étalon, 1°. que l'âne ait paſſé trois ans & qu'il n'en ait pas plus de dix, afin qu'il ſoit dans ſa pleine force. 2°. Qu'il ſoit de bonne race. Dans les haras de mulets, un étalon de bonne race vaudra juſqu'à cinq cens écus; au-lieu qu'on en donnera un d'une race médiocre pour trois cens livres. 3°. Qu'il ſoit de belle taille, c'eſt-à-dire, grand, le cou puiſſant & épais, les côtes fortes & larges, la poitrine ouverte & muſculeuſe, les cuiſſes charnues, les jambes trouſſées, & ſur-tout qu'il ſoit bien membru, comme le ſont ceux du Mirebalais. 4°. Pour la couleur, on eſtime le noir ſimple, ou le moucheté de rouge tirant ſur le vif, & le gris argenté ou marqué de taches obſcures : le gris de ſouris, qui eſt la couleur la plus commune des ânes, doit être rejettée.

Les jumens doivent être au-deſſous de dix ans, & on doit tâcher de les aſſortir de poil avec l'étalon, ſur-tout pour en tirer des mulets noirs, qui ſont les plus eſtimés. En 1689, il a été défendu d'aſſortir aux ânes entiers, des jumens qui fuſſent au-deſſus de quatorze paumes, ce qui ſuffit pour produire les plus beaux mulets; & les cavales de riche taille ſont conſervées pour la multiplication de leur eſpece.

Les ânes étalons deviennent ſi furieux à la vue de la cavale qu'on veut leur aſſortir, qu'il faut les tenir toujours emmuſelés, de peur qu'ils n'eſtropient les garçons d'écurie qui les menent à la jument.

C'eſt ordinairement depuis la mi-Mars juſqu'à la mi-Juin, qu'on donne l'âne aux jumens, afin qu'étant à terme au bout d'onze ou douze mois, les mulets naiſſent dans un tems où les herbages ſoient abondans, gras & bons pour la cavale & le mulet. Huit jours avant que l'âne voie la jument, on lui donne du repos, & on lui fait manger de l'avoine une fois le jour, & du bon foin. Au ſurplus, il faut obſerver ce qui a été dit au Chapitre précédent pour le haras des chevaux. Il y a ſeulement cette différence, que les jumens couvertes par un âne, portent un an entier, & qu'elles ne peuvent allaiter leurs poulains que ſix mois, à cauſe de la douleur qu'elles reſſentent aux mamelles après ce tems-là : c'eſt pourquoi il faut les ſevrer à cet âge, ou leur faire tirer une autre jument.

Les mulets ſont plus forts que les mules ; c'eſt pourquoi on les eſtime davantage pour le travail & pour les longs voyages.

Pour choiſir un bon mulet, il faut qu'il ait les jambes un peu groſſes & rondes, qu'il ſoit étroit de boyau, qu'il ait le corps ferme & la croupe pendante du côté de la queue. A l'égard de la mule, elle doit auſſi être groſſe de corps, avoir les pieds petits & les jambes ſeches, la croupe pleine & large, le poitrail large, le cou long & voûté, & la tête ſeche & petite.

On connoît auſſi aux dents l'âge des mulets & des mules. Bien des gens jugent de la hauteur qu'ils auront par celle de leurs jambes. A trois mois, les jambes ont pris toute leur croiſſance, & pour lors elles ſont la moitié de la hauteur du mulet.

A trois ans on les dreſſe comme les poulains ; mais il faut beaucoup plus de patience, parce qu'ils ſont bien plus rétifs & plus fantaſques. Le vin les familiariſe, & on leur lie un des pieds à la cuiſſe pour les empêcher de ruer, & les rendre dociles : on fait au reſte qu'ils ne ruent que du derriere. Bien des gens ne les font ſervir qu'à cinq ans.

On les nourrit & on les gouverne comme les chevaux ; ils ſont ſujets aux mêmes maladies, & ſur-tout à être lunatiques : c'eſt pourquoi il y faut employer les mêmes remedes. Ajoutez à cela, qu'on guérit un mulet de la maigreur, en lui faiſant avaler une chopine de vin rouge, dans laquelle on aura mis une demi-once de ſoufre en poudre, un œuf crud, & une dragme de myrrhe : ce breuvage réitéré à diverſes fois, lui redonne de l'embonpoint. Ce remede le guérit auſſi des douleurs de ventre & de la toux.

CHAPITRE IV.

Des Anes.

L'Ane eſt un animal des plus néceſſaires à une maiſon de campagne ; il ne coûte preſque rien à nourrir, & fait beaucoup de travail : il ſert à porter le bled au moulin, les denrées au marché, à en rapporter les proviſions, à tranſporter les grains & les fruits, & à mille autres choſes de détail : on leur fait même labourer des terres légeres, tirer la charrette, & quelquefois courir la poſte : c'eſt la monture la plus douce : leur lait rafraîchit le teint des belles, ſoulage les goutteux, les pulmoniques, & beaucoup d'autres infirmes. En Breſſe, les Bergers & les Vachers gardent leurs brebis & leurs vaches, montés ſur des ânes qui paiſſent avec elles, & qui portent tout le petit meuble du Gardien qui trait ſes bêtes aux champs.

L'âne eſt d'un tempérament robuſte, & n'eſt preſque jamais malade : plus il travaille, mieux il ſe porte. On n'a pas beſoin d'avoine pour le maintenir ; un peu d'herbe & des chardons qu'il broute çà & là le nourriſſent, & l'hiver il ne lui faut qu'un peu de paille, & de tems en tems un peu de ſon ou de foin, pour le maintenir en bon corps ; il a encore cela de bon, qu'il ne demande point qu'on l'étrille, ni qu'on ſe donne des ſoins à le panſer ; car tel la nature l'a fait, tel on le laiſſe, ſans craindre aucun inconvénient.

Il vit juſqu'à trente ans ; mais il n'eſt propre à rendre ſervice que depuis trois ans juſqu'à dix ou douze : après cela on ne peut plus ſe ſervir que de ſa peau pour en faire des tambours, des cribles, &c. c'eſt en quoi il nous ſert juſqu'après ſa mort. Il y a des Payſans qui de la peau du dos, font de bons gros ſouliers.

Si le pere de famille a quelque pitié de ſon âne, au cas qu'il lui ſurvienne quelque maladie, il aura recours à celles des chevaux, pour y appliquer les mêmes remedes.

Pour avoir de beaux & bons ânes, il faut que l'âne choiſi pour étalon, ait au moins trois ans, & qu'il n'en paſſe pas dix; qu'il ſoit haut, bien quarré en ſes membres; qu'il ait la tête alerte, les yeux éveillés, les oreilles belles, les naſeaux gros, le cou aſſez long, le poitrail large, les épaules hautes, les parties d'en bas groſſes, charnues & robuſtes, le dos grand, l'échine large, les flancs élevés, les côtes aſſez larges, la croupe plate & la queue courte.

Il faut outre cela qu'il ait le poil uni, luiſant, doux au toucher, & de couleur gris-noir; qu'il ait une marque noire au front, & tout le long du dos.

Le vrai tems pour faire ſaillir les ânesſes, eſt le mois d'Avril & le mois de Mai; elles portent onze mois comme les jumens. Les petits ânons tettent leurs meres un an entier, ſans les incommoder ni les détourner d'aucun travail. On peut les envoyer paître avec les brebis; mais à trois ans il faut les accoutumer au travail.

Nous parlerons des ânes ſauvages au ſecond Tome. Au ſurplus, voyez ce qui ſera dit ci-après au ſujet de l'âne & du lait d'ânesſe, dans le ſecond Chapitre du ſixieme Livre, aux mots *Ane* & *Lait*.

Des autres Bêtes de ſomme.

On appelle ainſi tous les animaux à quatre pieds, qui ſervent à porter & voiturer des marchandiſes ſur leur dos: on les nomme auſſi bêtes de charge & de portage, pour les diſtinguer de celles qui ſervent au tirage.

Les bêtes de ſomme en France, ſont toutes celles compriſes dans ce troiſieme Livre: ailleurs on a encore les éléphans, les dromadaires, les chameaux, les vigognes & les brebis du Mexique & du Pérou, les bœufs en quelques endroits de l'Afrique, les dogues & autres gros chiens en Flandre & ailleurs. La renne eſt un animal propre au pays du Nord, & elle ſert pour la charge & pour le trait.

LA NOUVELLE

MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE

DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE QUATRIEME.

Des Bêtes Aumailles ou des Bêtes à cornes, des Bêtes à laine, des Chevres & des Cochons.

LEs bêtes *aumailles*, ſuivant la plupart de nos Etymologiſtes, ſont toutes celles qui viennent manger à la main, ou qui la ſouffrent, *manualia pecora*; & ſelon ceux qui préferent l'analogie, ce ſont toutes les bêtes qu'on engraiſſe pour la nourriture de l'homme, *almalia pecora* : cependant ni la volaille, *quæ ſunt manualia & almalia*, ni les chevaux & les ânes, qui ſont *manualia pecora*, ne ſont point du nombre des bêtes aumailles. Ainſi l'uſage nous apprend que les bêtes aumailles ſont les *quadrupedes* domeſtiques qui ſervent principalement à la nourriture ordinaire de l'homme.

Ils ſont connus à la campagne ſous le nom rural de beſtiaux, tant gros que menus; & à la ville, ſous le nom de pied-fourché.

On appelle *gros beſtiaux*, les bœufs, vaches, taureaux & geniſſes dont nous parlerons dans les deux Chapitres ſuivans. Les bêtes à laine, les chevres & boucs, & les cochons compoſent le menu bétail.

Le pied-fourché eſt un droit qui ſe perçoit pour le Roi dans les villes & marchés, pour le maſſacre du bétail à pied-fourchu, tant grand que petit.

Ces beſtiaux ſont le principal engrais & la richeſſe d'une terre, & ſont la reſſource des Fermiers, ſur-tout dans les pays de pacage, & encore plus dans les années ſtériles en grains, parce qu'alors, à cauſe de leur bas prix, on ne peut ſe ſauver que par le nombre & l'engrais du bétail.

CHAPITRE PREMIER.

Des Bêtes à cornes, ou des Bœufs & des Vaches.

CE bétail fait la richeſſe de la campagne, & c'eſt principalement par lui que nous vient la grande abondance qui y regne : les ſoins qu'on prend, quelque fréquens qu'ils puiſſent être, rapportent toujours avec uſure par le profit & les douceurs qu'on en retire.

Ces animaux different conſidérablement pour la grandeur, les cornes & les autres parties, & ſuivant les lieux d'où ils viennent. En Angleterre les bœufs ſont plus gros qu'en France, & leur chair a meilleur goût. En Ecoſſe il y en a des ſauvages qui ſont d'une couleur très-blanche, & qui ont beaucoup de poils pendans ſur le cou, & une grande horreur pour les hommes. Les bœufs du nord de l'Amérique ſont boſſus, comme ceux de la Scythie ; & ceux de la Province de Bengale ſont preſqu'auſſi gros que des éléphans. En Afrique les vaches ſont ſi petites, qu'à peine ont-elles la grandeur de nos veaux ; en récompenſe elles ſont très-fortes & très-laborieuſes. Il y en a au-contraire, dans de certains pays, de très-blanches, qui ſont auſſi grandes que des chameaux : elles n'ont point de cornes, mais elles ont les oreilles longues & pendantes. Dans d'autres endroits elles ont les cornes larges.

ARTICLE I.

Des Bœufs.

Le bœuf eſt le plus eſtimé d'entre les bêtes à cornes ; il eſt de petit entretien, & rend beaucoup de profit ; il eſt très-bon au trait & à la charrue, peu ſujet aux maladies, & aiſé à en guérir ; il vit aſſez long-tems, & les harnois qu'il lui faut ne ſont preſque rien, quoiqu'il n'y ait pas d'animal qui remue les terres comme celui-là : quand il eſt uſé à force de ſervir, on l'engraiſſe pour la boucherie ; ou s'il ſe caſſe quelque membre, on le tue, & on en fait des proviſions fraîches ou ſalées : ſa peau, ſes cornes même, ſont d'un bon débit : ſa graiſſe eſt le ſuif dont on fait de belle chandelle, ainſi que celui de mouton, avec lequel on le mêle. Le ſuif ſert auſſi à beaucoup d'autres uſages ; c'eſt pourquoi il eſt d'un grand commerce : il s'endurcit & ſe rompt facilement quand il eſt fondu & refroidi ; au-lieu que la graiſſe ordinaire reſte toujours molle & huileuſe. Le fiel de bœuf ſert aux Enlumineuſes, & à jaunir les cuirs & l'airain. Sa moëlle, ſes cornes, ſa fiente même, ſervent à quantité de choſes, que nous enſeignerons dans les deux derniers Chapitres de cette premiere Partie.

La conformation des parties du bœuf eſt la premiere connoiſſance qu'il faut avoir pour juger s'il eſt bon, & pour pouvoir remédier aux maladies auxquelles il peut être ſujet.

Nous n'entendons point ici parler d'un bœuf qu'on veut tuer ou engraiſſer, car il ſuffit en ce cas, qu'il ſoit gras ou jeune : il s'agit d'un bœuf deſtiné à la charrue.

Des membres du Bœuf.

La *tête* doit être courte & ramaſſée, les *oreilles* grandes, bien velues & bien unies ; les *cornes* fortes, luiſantes, vives & de moyenne grandeur ; le *front* large & crépu ; les *yeux* gros, noirs & luiſans, afin qu'on puiſſe y voir, comme dans un miroir, ſon ardeur,

ſon courage, ſa ſanté ou ſa maladie ; le *muſle* gros & camus ; les *naſeaux* point étroits, mais toujours bien ouverts, afin que le bœuf ait une grande facilité à reſpirer lorſqu'il travaille ; la *bouche* & la *langue* n'y font rien ; les *dents* doivent être blanches, longues & égales ; car lorſqu'elles ſont noires, uſées & inégales, c'eſt une marque que l'animal eſt vieux, & qu'il faut s'en défaire ; les *levres* doivent être noires, le *cou* gros & charnu ; les *épaules* larges, groſſes, chargées de chair & peu mouvantes ; la *poitrine* de même ; le *fanon*, c'eſt-à-dire, la peau du devant pendante juſques ſur les genoux ; les *reins* fort larges ; les *côtés* étendus & non ſerrés, pour que le bœuf reſpire & travaille mieux ; le *ventre* ſpacieux, tombant en bas ; les *flancs* ſuffiſamment grands pour le ventre, & il faut prendre garde qu'ils ne ſoient point altérés ; les *hanches* les plus eſtimées, à l'égard du bétail à corne, ſont les longues ; la *croupe* doit être large, fort épaiſſe & bien ronde ; les *jambes* groſſes, nerveuſes & charnues ; les cuiſſes de même ; le *dos* droit & plein ; la *queue* pendante juſqu'à terre, & garnie de poils touffus & déliés ; les *pieds* fermes ; le *cuir* groſſier & maniable ; les *muſcles* élevés ; l'ongle court & large. Enfin, il doit avoir le corps bien membru, large & ramaſſé ; être vif, jeune, de belle taille, ferme & roide, & cependant le plus docile qu'il ſe pourra ; prompt à l'aiguillon, obéiſſant à la voix, & facile à manier.

Il faut auſſi obſerver que ſa taille ſoit médiocre, & qu'il ne ſoit ni trop gras, ni trop maigre : ceux qui mangent lentement, fourniſſent mieux leur carriere à toute ſorte de travail, que ceux qui mangent bien vîte.

Des poils du Bœuf.

Le bon bœuf doit avoir les poils luiſans, c'eſt la véritable marque d'un bon tempérament ; au-lieu qu'un poil ſombre & mal uni eſt un indice de quelqu'incommodité.

Un poil épais eſt encore d'un bon préjugé ; car un bœuf qui a le poil rare, eſt ordinairement trop échauffé & en danger de tomber bientôt malade.

Le poil doux ſous la main marque une ſanté parfaite.

A l'égard de la couleur, un bœuf ſous poil *noir* eſt toujours bon, pourvu qu'il ait quelque blancheur aux pieds ou à la tête ; autrement il eſt lourd & nonchalant à travailler, à cauſe de la mélancolie qui le domine.

Le bœuf ſous poil *rouge* ou *roux* eſt le meilleur de tous ; car étant fort bilieux, il a toujours beaucoup de feu : ce qu'on ne ſauroit jamais trouver aſſez dans cet animal, qui eſt extrêmement lent de ſon naturel. Il n'en voudroit pourtant pas beaucoup moins quand il auroit quelques extrémités blanches.

Le bœuf ſous poil *bai* n'eſt pas ſi ardent que le rouge, à cauſe du flegme qui y tempere un peu la bile & qui le rend plus lent à travailler ; mais en récompenſe il eſt de bien plus longue durée.

Le poil *moucheté* eſt celui que nous appellons pommelé dans les chevaux. Il ne vaut rien dans les bœufs d'attelage, à cauſe qu'ils ſont d'un tempérament plus pituiteux & plus flegmatique, & par conſéquent plus mous & toujours plus pareſſeux ; mais pour l'engrais, ce ſont ceux-là qu'il faut choiſir préférablement à tous autres, parce qu'ils ſe chargent de chair & deviennent plutôt gras.

Jamais bœuf *blanc* ne valut rien que pour engraiſſer.

On n'eſtime guere encore le *gris*, ni pour la charrue, ni pour l'engrais, parce que la pituite & la mélancolie le dominent.

Les bœufs *bruns* travaillent aſſez, mais ils ſe rebutent de bonne heure, à cauſe qu'ils ſont extrêmement mélancoliques.

De l'âge & des autres attentions qu'il faut avoir dans le choix des Bœufs.

Nous avons dit qu'outre leur couleur & la bonne conformation de leurs membres, il falloit les prendre jeunes pour le labourage : ils ne peuvent rendre de bons ſervices qu'à trois ans, & paſſé dix, ils ne valent plus rien qu'à engraiſſer, pour être vendus aux Bouchers. Un bœuf vit juſqu'à quatorze ans ; mais c'eſt un abus que de le laiſſer tant vieillir.

On connoît ſon âge à ſes dents & à ſes cornes. A dix mois les bœufs jettent leurs premieres

mieres dents de devant, & il en vient d'autres qui ne ſont pas ſi blanches & qui ſont plus larges : à ſeize mois les dents de lait des côtés tombent à leur tour, & ſont auſſi remplacées par d'autres moins blanches & plus fortes : à trois ans toutes leurs dents ont mué, & alors elles ſont égales, blanchâtres & longues ; & à meſure que le bœuf vieillit, elles s'uſent, ſe raccourciſſent & deviennent inégales & noires. Il en eſt de même des vaches & des taureaux.

On connoît auſſi l'âge de ces trois animaux par les anneaux ou nœuds de leurs cornes : on compte pour trois ans les annelets qui regnent depuis le bout des cornes juſqu'au premier nœud en deſcendant, parce qu'à trois ans le bœuf perd ce qui lui eſt venu de corne, & il y croît une nouvelle petite corne nette & unie, où il ſe forme chaque année un nœud ſemblable à un anneau relevé en boſſe ; enſorte qu'après trois ans on juge de ſon âge par le nombre de ces nœuds.

Au ſurplus, nous avons dit que ceux qui mangent lentement, ſont plus eſtimés, & que ceux qui ſont de moyenne taille, ni trop gras, ni trop maigres, noirs ou rouges, doux au maniement, prompts à la voix ſeule, & encore plus à l'aiguillon, ſont les meilleurs pour le labour.

Quant au lieu où ils ſont nés, bien des gens croient que ceux qui ont été élevés ſur des montagnes ou autres lieux peu abondans en pâtures, ſont moins lourds, moins pareſſeux, plus forts, plus aiſés à nourrir & plus ſains. Ce qu'il y a de certain, c'eſt qu'il vaut mieux les prendre dans le voiſinage, parce que ceux qu'on tire des pays éloignés, ſont plus ſujets aux maladies, & ne ſe font jamais bien au nouveau climat ; car les bœufs s'accoutument bien moins à l'air étranger que les chevaux : du moins, ſi on s'en ſert par curioſité ou autrement, il faut les faire travailler peu ou point du tout la premiere année, ſur-tout pendant les grandes chaleurs, & les nourrir plutôt de bon foin ſec que d'herbe, pour les rendre plus forts & plus ſains ; & cela ménagera vos prés.

Les bœufs châtrés valent beaucoup mieux pour la chair, pour le labour, & généralement pour toutes ſortes de ſervices, que les taureaux & les vaches.

Il ne faut jamais prêter ſes bœufs à perſonne, ni leur faire faire de trop longues voitures : rien ne les gâte tant.

De la maniere de dompter les jeunes Bœufs deſtinés au trait.

Si l'on achete des bœufs accoutumés au trait, tant au labour qu'à la charrette, on n'aura point la peine de les y dreſſer ; mais s'ils n'ont point encore porté le joug, il faut les y accoutumer peu-à-peu, & s'y prendre de bonne heure. D'abord, pour les y apprivoiſer, on les careſſe, on les flatte, on leur frotte le corps juſqu'à l'entre-deux des cuiſſes, & on leur donne de tems en tems un peu de ſel dans du vin : à meſure qu'ils ſe familariſent, on leur lie ſouvent les cornes ; quelques jours après on les met au joug, une autre fois on leur fait traîner des roues, & enfin la charrue ; mais on les accouple d'abord avec un bœuf tout dreſſé, qui leur ſert de modele, les raſſure & les retient s'ils veulent s'emporter. Il faut ſur-tout beaucoup de douceur dans les commencemens, point ou peu d'aiguillon, & les ménager ſuivant leur naturel : s'ils ſont abſolument trop fougueux, on les met l'un après l'autre entre deux bœufs faits & de bonne taille ; ce travail de compagnie les dreſſe en trois ou quatre jours.

On peut encore s'y prendre de cette maniere : on choiſit deux jeunes bœufs de même taille & de même force, on les attache à la mangeoire l'un proche de l'autre, & on les mene aux pâturages ainſi accouplés, afin qu'ils ſe connoiſſent & s'accoutument l'un avec l'autre : on les conduit aux champs, on leur fait voir d'autres bœufs qui travaillent ; on les mene auſſi dans des endroits où il y a beaucoup de monde & bien du bruit, pour les faire à tout & les rendre dociles.

Le tems auquel ils doivent travailler étant arrivé, on leur impoſe le joug, & on leur donne un attelage convenable à leur âge. Il ne faut point laiſſer paſſer trois ans ſans commencer à les dompter, parce qu'alors ils ne ſont plus guere ſuſceptibles d'inſtructions.

Six jours après qu'ils ont commencé à porter le joug, on y joint le timon avec la chaîne qu'on laiſſe traîner par terre, afin que le bruit qu'elle fait ne les épouvante point : trois ou quatre jours après, on attache à cette chaîne quelque piece de bois, pour qu'ils ſe faſſent à tirer ; enſuite on les attele devant deux bœufs faits de longue main à la char-

rue, obſervant de careſſer les apprentifs, & de ne leur point faire ſentir l'aiguillon, ni les battre, qu'ils ne ſoient entiérement dreſſés.

Il faut ménager les bœufs dans les commencemens, & ne les point trop fatiguer; il ne faudroit que cela pour les rebuter. On doit bien nourrir les jeunes qui commencent à travailler, afin qu'ils ne s'atténuent point, & qu'ils faſſent pleine journée. La litiere ne doit point leur manquer; & même au retour du travail, il eſt bon de les frotter & de les tenir couverts un peu de tems. Si on remarque qu'ils ont trop chaud, avant que de les envoyer en pâture en été, on leur donne à chacun deux jointées d'avoine ou de ſon, pour les fortifier.

Lorſqu'on accouple les bœufs, on doit toujours examiner s'ils ſont d'égale force & de même taille; ſans cela le plus fort porte tout le poids & s'abat en peu de tems, tandis que le plus foible ne travaille point.

Ce qu'on dit ici des bœufs, doit auſſi s'entendre des vaches qu'on veut accoutumer à la charrue; car il n'y a de différence que pour le plus ou moins de force: pour le reſte, c'eſt la même ſorte de bétail qu'on a à gouverner, la même taille & les mêmes poils qu'on doit choiſir.

Des défauts des Bœufs.

Quelqu'accoutumés qu'ils ſoient à la charrue, il y en a qui ont des défauts qu'on peut à la vérité corriger, mais non pas ſans peine: l'un ſera rétif, ombrageux; l'autre furieux, ou ſujet à ſe coucher en labourant.

Il n'eſt guere de ces défauts qu'on ne corrige avec le tems & la patience.

Auſſi-tôt qu'on a acheté un bœuf, il faut s'appliquer à en connoître le tempérament & les vices, & les corriger plutôt à force de careſſes & de jeûnes, qu'à force de coups de fouet & d'aiguillon, qui ne font que les rendre plus durs ou plus fougueux. Le plus ſûr eſt de les former comme les chiens de chaſſe, c'eſt-à-dire, les mettre au joug avec un bœuf fait au travail & de même force, ou entre deux qui ſoient inſtruits & ſages. C'eſt depuis trois ans juſqu'à cinq qu'on doit corriger les bœufs de leurs défauts, autrement il ſeroit trop tôt ou trop tard.

Si le bœuf eſt rétif, il faut prendre un bâton tiré tout chaud du feu & brûlé au bout, en battre les feſſes du bœuf, & l'obliger de cette façon à marcher.

Il y a des bœufs ou vaches qui ont quelquefois peur de fort peu de choſe: ce défaut eſt ordinaire à ceux qui ſont trop bilieux; parce qu'ayant beaucoup de feu, tout les frappe & les agite: pour les corriger, il faut y avoir ſouvent l'œil, afin de les retenir lorſque cette peur les prend; ils en guériſſent à meſure que le travail & l'âge diminuent leur grande ardeur. On empêche auſſi qu'un bœuf ne ſoit peureux, en l'accoutumant de bonne heure au grand bruit & à la multitude des objets.

Il y a auſſi des bœufs furieux par excès; ce qui ne leur vient que du trop de repos, ſur-tout lorſqu'ils ſont bilieux, ou bien de ce qu'ils ſont trop gras: c'eſt pourquoi auſſitôt qu'on s'apperçoit de ce vice, il faut prendre le bœuf, lui lier les quatre jambes pour le terraſſer, & ne lui donner que fort peu à manger; cet exercice & le jeûne calmeront ſa furie avant huit jours: ou bien prenez un grand joug, & l'attelez à une charrette bien chargée au milieu de deux autres bœufs de ſa force & un peu lents; appliquez-lui l'aiguillon ſouvent, & vous n'aurez pas fait cela cinq ou ſix fois, que la peſanteur du fardeau & les coups d'aiguillon que vous lui aurez donnés, le rendront docile. Les Anciens mettoient du foin aux cornes des bœufs qui les avoient dangereuſes, pour avertir qu'on eût à s'en garantir. On en voit quelquefois qui ſont ſeulement prompts & ſujets à s'emporter; mais c'eſt une bonne marque, & il n'y a qu'à les traiter avec douceur & ne les point bruſquer au travail: s'ils ne ſe corrigent pas, ou que la promptitude aille juſqu'à l'impétuoſité, il faut s'en garder; & quand la voix & quelques coups légers ne font point d'effet, il faut les mener à l'étable, les y attacher bien ferme, & les y laiſſer jeûner.

D'autres ſont extrêmement pareſſeux & ſujets à ſe coucher par terre, plutôt que de travailler. Ce défaut eſt aſſez ordinaire aux bœufs ſous poil moucheté ou blanc, à cauſe de leur tempérament flegmatique qui les rend nonchalans: on ne ſauroit les vaincre là-deſſus, qu'en leur réveillant les eſprits par la pointe de l'aiguillon; & s'il n'y fait rien, il faut les engraiſſer pour les vendre.

De la nourriture des Bœufs.

Les bœufs ont cela de particulier, qu'ils ne prennent jamais de nourriture plus qu'il ne leur en faut ; ils ſe couchent, & ne font plus que ruminer quand ils en ont aſſez. Ils diffèrent en cela des chevaux & de pluſieurs autres animaux, qui continuent de manger juſqu'à ce qu'ils ne le puiſſent plus.

En hiver, que les bœufs ne font rien, on les nourrit de paille & d'un peu de foin ; mais dans les tems de travail, on les nourrit de bon foin. Leur repas dure ordinairement une heure ; & avant que de les atteler, il faut leur donner à chacun un picotin de ſon ſec, ou bien deux bonnes jointées d'avoine.

Au défaut de foin, en été, on les nourrit d'herbe fraîchement coupée ; on leur jette des bourgeons de vigne, des feuilles d'orme, de frêne, d'érable, de chêne, de ſaule & de peuplier, qu'ils mangent avec grand appétit ; mais cette nourriture ne les ſoutient pas ſi bien que le foin. La veſce en verd ou même en ſec, leur eſt très-bonne : le ſain-foin, la luzerne & les autres fourrages, dont on parlera dans la ſeconde Partie de cet Ouvrage, à l'Article troiſieme du Chapitre des Prés, ſont auſſi d'excellentes nourritures pour les bœufs. On donnera encore dans l'Article ſuivant, quelques moyens faciles pour leur trouver des nourritures. Ils aiment beaucoup la paille d'orge, mais elle a peu de ſubſtance : celle d'épautre eſt la plus mauvaiſe de toutes les pailles pour la nourriture des bœufs : elle n'eſt bonne qu'en litiere, & elle fait de bon fumier.

Il y en a qui nourriſſent chaque bœuf d'un boiſſeau de lupins trempés dans de l'eau, ou d'un demi-boiſſeau de pois chiches auſſi trempés, de raves & navets, de joncs marins, d'écoſſes de pois ou de feves, & de marc de raiſin ſec ou trempé, le tout avec abondance de paille : l'orge bouilli, les pois & feves concaſſés, & les gerbes de froment & de ſeigle, leur ſont encore très-bons : les raves les engraiſſent, mais elles ne leur font pas un ſi bon corps, ni la chair ſi ferme ; de même le ſon mêlé de criblures les enfle plus qu'il ne les fortifie : l'abondance du gland les rend rogneux, & les choux bouillis avec le ſon leur font aſſez bon ventre.

On eſt heureux quand on eſt dans un pays abondant en pâturages, où l'on puiſſe mettre les bœufs ſous la garde d'un valet pour y paſſer les nuits : c'eſt une grande épargne pour les proviſions qui ſe conſommeroient pendant toute l'année, & on fait à peu de frais de grandes nourritures de beſtiaux & de gros profits. Nous dirons à l'Article ſuivant comment on doit ménager ſes pâturages.

Il ne faut mettre les bœufs à l'herbe que vers la mi-Mai, parce que les premieres herbes ne leur valent rien : on les met aux fourrages en Octobre ; mais il ne faut les faire paſſer du verd au ſec, ni du ſec au verd, que peu-à-peu, & non pas tout-d'un-coup.

Il n'y a point de regle pour la quantité de l'ordinaire d'un bœuf, mais il faut lui donner à manger juſqu'à ce qu'il en reſte ; il ne mange pas tant pour ſa groſſeur qu'on le croiroit bien : c'eſt pourquoi il n'y a donc qu'à le laiſſer manger à ſon aiſe, & lui donner le tems de *ruminer*, c'eſt-à-dire, de remâcher tranquillement ce qu'il a mangé ; c'eſt ce qui le lui fait digérer.

Du tems de mener les Bœufs à la Charrue.

En été, c'eſt-à-dire, depuis le mois de Mai juſqu'en Septembre, les bœufs vont deux fois par jour à la charrue ; & pour les garantir des grandes chaleurs qui les incommodent, on les conduit le matin au travail, dès la pointe du jour juſqu'à neuf heures du matin, qu'on les ramene à l'étable pour prendre leur nourriture & du repos.

Il y en a qui les mettent dans de bons pâturages juſqu'à deux heures, qu'on les ramene pour leur donner du ſon ou de l'avoine ; après quoi on les harnache pour retourner à la charrue juſqu'à ſept heures du ſoir.

Hors de l'été, le reſte de l'année, la journée des bœufs ſe fait tout d'une traite ; en hiver, entre deux ſoleils ; & au printems & en automne, depuis huit heures du matin juſqu'à ſept du ſoir.

Il faut avoir deux paires de bœufs, dont l'une laboure juſqu'à onze heures du matin, & l'autre depuis midi juſqu'au ſoir ; le même garçon conduit l'une & l'autre.

L'uſage de couvrir d'une grande toile les bœufs qui labourent, eſt très-bon : cette toile les garantit des mouches, du grand chaud, du grand froid & des injures de l'air. On leur met le joug aux cornes, ou ſur le chignon, pour qu'ils tirent avec plus de force : on les tient accouplés fortement, afin qu'ils aillent mieux, & on les emmuſelle avec quelques branches d'oſier, *fiſcellâ capiſtrantur*, pour les empêcher de courir au verd, qu'ils aiment fort.

Il ne faut point mener les jeunes bœufs au labour pendant les grands chauds, les grands froids ou autres mauvais tems ; & quand on les y mene, on ne doit leur faire faire d'abord que des demi-journées & labourer des terres légeres.

Des ſoins du Bouvier.

Le Bouvier, c'eſt-à-dire, celui qui a ſoin de nourrir & de conduire les bœufs, doit être robuſte & diligent, avoir la voix forte pour ſe faire entendre & craindre par ſes bœufs, être cependant doux & patient pour gouverner ces animaux fantaſques & forts, leur donner bonne nourriture & bonne litiere ; les frotter avec des bouchons de paille matin & ſoir, ſur-tout lorſqu'ils ſont encore en ſueur, parce que cela fait tranſpirer toutes les mauvaiſes humeurs par les pores qui ſont ouverts : il aura ſoin de les étriller le matin avant de les mettre au joug, de rembourrer de paille les endroits qui peuvent les incommoder, de leur laver ſouvent la queue avec de l'eau tiede, de ne les point mener au labour durant les grandes chaleurs, les grands froids ou les pluies ; de leur laver de tems en tems la bouche l'été, avec du vin ou du vinaigre, dans lequel il mettra un peu de ſel pour les rafraîchir, leur donner de l'appétit & empêcher les tranchées ; il ne les attachera à l'étable que quand ils ne ſueront plus ; leur lavera les pieds chaque fois qu'ils viendront des champs, pour ôter les pierres, ordures & épines qui s'y mettent ; leur donnera à manger aux heures accoutumées ; les fera boire enſuite deux fois le jour en été, & une fois en hiver ; enfin, il ſera bien attentif à prévenir toutes leurs maladies & à les panſer.

Au reſte, nous avons dit ailleurs que l'étable à bœufs devoit être pavée de fablon ou de terre graſſe en pente, pour qu'il y reſte peu d'humidité ; bien cloſe & chaude l'hiver, & ouverte l'été, pour que les bœufs aient de la fraîcheur & du bon air : on en place les ouvertures du côté du midi, afin qu'elle ſoit moins ſujette à l'humidité & aux vents froids.

On ne doit point ſouffrir que la volaille & les cochons entrent dans les étables à bœufs, parce que les plumes leur ſont très-nuiſibles, & que la fiente de porc leur eſt peſtilentielle.

Outre la litiere, le Bouvier doit être attentif à donner à ſes bêtes des feuilles de vignes & autres verdures en été, & du ſec en hiver ; il remarquera ceux qui ont travaillé peu ou beaucoup, pour les gouverner à proportion : il ne les fera point ſortir quand il ſera trop chaud, trop froid ou trop humide, & ne les fera point boire auſſi-tôt après un grand travail ; mais s'ils ſont échauffés, dans l'inſtant qu'ils ſeront de retour à la maiſon, il leur mettra du vin dans la bouche, & ne les attachera à la mangeoire que quand ils ſeront délaſſés.

Quand il ſe préſentera quelques jours de Fêtes de ſuite, il leur graiſſera la corne & le deſſous du paturon avec du ſurpoint, ou bien il y appliquera ſur un morceau de linge, un oignon cuit dans la braiſe bien mou, & leur nettoyera & rafraîchira ſouvent les paturons, ſans les laiſſer gerſer ni éclater ; & pour cela il réparera tous les ans l'aire de ſon étable : ce qui préſervera auſſi les bœufs de la vermine & des bêtes qui leur ſont contraires. Il doit encore les tenir un peu éloignés les uns des autres, de peur qu'ils ne s'entrebattent quand ils ne travailleront pas : il les fera boire deux fois le jour en été & une fois l'hiver, & toujours en eau claire, nette & froide ; car le bœuf cherche l'eau belle & luiſante, & le cheval l'aime trouble.

Des Bœufs qui ne vont point à la Charrue.

La plupart des inſtructions qu'on vient de donner, ne ſont que pour les bœufs ou de charrue ou de harnois : ceux qui ne ſont rien, ne demandent pas qu'on ſe donne tant

de foins ; il ſuffit de les envoyer aux champs avec les vaches, & de leur donner en hiver réglément du fourrage, à moins qu'on ne veuille bientôt les engraiſſer : c'eſt ce qu'on enſeignera ci-après.

Nous parlerons ailleurs des buffles & des brânes, qui ſont des eſpeces de bœufs.

Article II.

Des Vaches à lait.

L'Article précédent demande aſſez les ſoins & les attentions du maître ; mais celui-ci, le ſuivant, & le ſixieme de ce Chapitre, ſont du reſſort de la femme, & ils doivent être un des principaux objets de la vigilance de celle qui eſt chargée du détail de l'économie de notre maiſon des champs. La vache y eſt d'un grand profit par le lait qu'elle donne tous les jours, & par les veaux & geniſſes qu'elle vêle : ſouvent même elle ſert, comme nous l'avons dit, au labourage & à la charrette, pourvu que le travail en ſoit léger.

Il eſt à croire que perſonne n'ignore que le veau & la geniſſe ſont les productions, mâle & femelle, du taureau avec la vache, & que la geniſſe devient vache à deux ans ou environ, quand elle eſt livrée au taureau ; de même que le veau au même âge devient bœuf quand on le châtre, & taureau ſi on le laiſſe entier.

Choix d'une bonne Vache.

Pour tirer bien du lait d'une vache & en avoir beaucoup de veaux, & même la faire ſervir au labourage & au trait, il faut la choiſir de grand corſage, ayant le ventre gros, le front large, les yeux noirs & ouverts, les cornes belles, polies & brunes, les oreilles velues, les mâchoires ſerrées, le fanon grand, ainſi que la queue, la corne du pied petite & les jambes courtes. Quelques-uns veulent qu'outre cela elle ait la tête hideuſe, alerte & courte, les yeux gros, les oreilles hériſſées, les cornes courbées en dedans, les naſeaux bien ouverts, beaucoup d'encolure, les côtes longues, tous les membres gros juſqu'au pied, les pis gros & grands, les trayons gros & longs, & le poil court & doux.

Mais à quoi il faut s'attacher, c'eſt à l'âge, à l'œil, au lait, à l'embonpoint de la vache, & au pays d'où elle vient.

On en connoît l'âge, comme au bœuf, aux dents & aux cornes : plus la vache eſt jeune, meilleure elle eſt : à dix ou douze ans elle n'eſt plus bonne qu'à engraiſſer pour la boucherie.

Elle doit avoir l'œil vif & alerte : s'il eſt triſte, c'eſt ſigne de maladie ou de mauvais tempérament.

Son lait ne vaut rien s'il eſt blanchâtre & clair, c'eſt une marque qu'il n'a point aſſez de ſubſtance butireuſe, & que la vache eſt par conſéquent une mauvaiſe vache à lait. Quand en la marchandant on lui trouve le pis & le trayon ſenſible & douloureux, ce n'eſt pas toujours une preuve qu'elle y ait mal : cette ſenſibilité ne vient fort ſouvent que de ce que le lait qui n'aura point été tiré depuis quelque tems, eſt en grumeaux & a peine à paſſer ; mais il ſe liquéfie bientôt en le trayant.

Une vache maigre ne vaut rien, du moins quand elle eſt dégoûtée, & qu'elle a l'œil triſte, la marche lourde & nonchalante, car cela marque la mauvaiſe conſtitution du dedans ; au-lieu que ſi on étoit sûr que la maigreur ne vînt que faute de bonnes nourritures, les bons pâturages la répareroient bien vîte.

Quelques connoiſſeurs prétendent qu'il vaut mieux acheter les vaches quand elles ſont aux pâturages, parce qu'alors on connoît mieux leur tempérament & leur action, que quand elles mangent du foin.

Pour le poil, celles qui ſont d'un noir moucheté, ou tout-à-fait noir, paſſent pour donner le meilleur lait ; parce qu'à cauſe de leur tempérament mélancolique, tout ce qu'elles mangent profite, fait un lait très-ſubſtantiel, & en aſſez bonne quantité.

Les blanches ſont celles qui en donnent le plus ; & les rouges ont plus de force, & ſervent aſſez ſouvent au tirage.

Vaches de différens Pays.

Quant aux pays d'où on les tire, il eſt certain que les vaches des pays froids ou aquatiques ſont beaucoup plus groſſes que celles des pays chauds ; mais en récompenſe celles des pays chauds ſont beaucoup plus fortes & plus vivantes que celles des pays froids : ainſi celles d'Afrique qui ſont à peine auſſi groſſes que nos veaux, ſont plus fortes, plus laborieuſes, & vivent plus que celles de Hollande, d'Angleterre & de Flandre, qui ſont bien plus groſſes & plus hautes que celles de France. La raiſon de ces différences eſt que dans les pays chauds les herbes ont les principes extrêmement exaltés par la chaleur ; au-lieu que les herbages des pays froids ont plus de ſuc & d'abondance, & ſe convertiſſent plutôt en nourriture groſſiere.

C'eſt à peu près par cette raiſon que quelques curieux préferent les vaches nées & élevées ſur des montagnes & autres lieux découverts & expoſés au ſoleil, à celles qui n'ont vu que des bois ou des marais ; parce que ces dernieres qui n'ont reſpiré qu'un air ſombre, & pâturé qu'une herbe groſſiere, ont la tête plus lourde & plus groſſe, les cornes plus affilées & plus longues, le poil plus rare, plus long & beaucoup plus dur, ſont beaucoup plus ſujettes aux maladies, & vivent beaucoup moins que les montagnardes, qui vivent trois ou quatre ans plus que les autres, & rendent plus de ſervice & de profit : elles dépériſſent quand on les met dans des marais.

Quoi qu'il en ſoit, comme on voit de très-bonnes & très-fortes vaches ſortir des marécages, cette remarque n'eſt bonne que quand il s'agit de changer les vaches de climat. Par exemple, une vache d'un pays froid dépérira dans un pays chaud ; mais dans nos climats tempérés, ce ſeroit un ſcrupule condamné par l'uſage, que de ne pas vouloir mettre dans des vallées des vaches élevées dans des plaines. On obſerve ſeulement que le changement de la qualité des nourritures ne ſoit pas trop grand, non plus que celui du climat : c'eſt pourquoi on les prend ordinairement dans trente lieues à la ronde.

Des Vaches flandrines & bâtardes.

Nous avons cependant en France une race de vaches qui ſont beaucoup plus grandes, & qui donnent une fois plus de lait & de beurre que nos vaches communes. Elles ont été amenées des Indes en Hollande, & de-là en France : on en voit beaucoup dans les Provinces de Poitou, d'Aunis, & dans les marais de Charente : on en peut avoir par-tout ailleurs, pourvu qu'on ait des pâturages gras & abondans, comme en Bretagne & en Normandie.

On appelle ces vaches, vaches *flandrines* : elles ſont un profit très-conſidérable, puiſqu'outre qu'elles ſont bien plus grandes & plus groſſes que les communes, & qu'elles rendent une fois plus de lait, elles donnent auſſi des veaux plus grands & plus forts, & elles ont du lait toute l'année ſans diſcontinuer, même quand elles ſont pleines, excepté quatre ou cinq jours avant que de vêler ; au-lieu que les communes ne donnent plus de lait deux ou trois mois auparavant, ou en donnent fort peu. De plus, il faut que leurs veaux tettent deux ou trois mois : ainſi voilà au moins quatre mois de lait de perdu par chaque année ; au-lieu qu'on ne perd que quatre ou cinq jours de lait avec les flandrines, car leurs veaux ne tettent point : on les ſevre le jour qu'ils ſont nés, on les nourrit de lait *ribotté*, c'eſt-à-dire, du lait qui reſte après que le beurre eſt fait : on l'appelle auſſi le *Battis* en bien des endroits.

Les flandrines ne mangent cependant guere plus que les nôtres : ce qui fait qu'elles ſont plus grandes & ont beaucoup plus de lait, c'eſt qu'elles ſont toujours maigres & n'engraiſſent jamais, enſorte que tout ce qu'elles prennent de nourriture ſe tourne en lait ; au-lieu que les communes engraiſſent ſi le pâturage eſt trop gras, & ne donnent plus de lait. Dans les marais du Poitou où elles paiſſent avec les flandrines, ces dernieres rendent toujours une fois plus de lait ; leurs veaux, quoique ſevrés dès le premier jour, & nourris ſeulement de lait ribotté, ſont ſans comparaiſon plus grands & plus gros que les veaux communs, quoiqu'ils tettent quatre ou cinq mois ; & on n'a jamais pu ni les ſevrer comme les autres, ni les accoutumer au lait ribotté : ils y meurent tous.

Quoique le veau flandrin ſe paſſe très-bien de tetter ; cependant, ſi on n'a point la conſommation de tout le lait & de tout le beurre que les flandrines peuvent donner, alors on ne ſevre pas leurs veaux, on les laiſſe tetter un ou deux mois, tant que l'on veut : ils deviennent extrêmement forts & grands, à proportion du tems qu'ils ont tetté ; & même pendant tout le tems qu'ils tettent, on peut toujours trayer hardiment la flandrine : elle fournira encore plus de lait que la meilleure vache commune.

On peut même conſommer ou vendre tout le lait de cette flandrine, & donner à ſon veau, pour qu'il devienne fort & puiſſant, une vache commune à tetter ; ou bien le mettre en nourrice dans les campagnes éloignées où le lait ne ſe vend point : du moins il eſt bon d'élever ainſi quelques veaux & geniſſes flandrines pour avoir une belle race.

Pour bien multiplier l'eſpece des flandrines, il n'y a qu'à les mettre dans de bons pâturages, & avoir un taureau flandrin de belle race pour les couvrir : il faut le ménager, & ne le donner qu'à des bêtes choiſies. Il peut ſervir depuis deux ans juſqu'à quatre ; paſſé cela il devient trop furieux : ſi on en avoit beſoin au-delà de cet âge, il faudroit le tenir attaché, pour s'en ſervir par néceſſité.

Lorſqu'on n'a pas aſſez de flandrines à lui fournir, on peut lui donner des vaches communes les plus belles ; celles qui en proviendront, s'appelleront vaches *bâtardes* : elles ſeront plus grandes & plus abondantes en lait que les communes, & elles ſeront auſſi fécondes à un tiers près que les flandrines. On voit dans les marais de Marans de ces vaches bâtardes qui ont deux veaux d'une ventrée. Pour maintenir cette race bâtarde dans ſa grandeur & dans ſa force, il faut laiſſer tetter les veaux long-tems ; c'eſt le moyen d'avoir des vaches & bœufs très-grands, forts & vigoureux : deux de ces bœufs font plus d'ouvrage que quatre bœufs ordinaires. Dans bien des endroits, comme en Poitou, on voit dans une même métairie de grands bœufs & de petits, qui ſont pourtant tous de même pere & de même mere : la différence ne vient que de ce que les grands ont tetté long-tems, & les petits beaucoup moins ; la choſe dépend principalement de-là, & le profit en eſt double : c'eſt pourquoi quand on eſt éloigné des villes, & que le lait ne ſe conſomme & ne ſe vend pas, il faut faire bien tetter ces jeunes veaux, pour que la race en ſoit plus forte & plus belle.

Les vaches flandrines ne ſont pas les ſeuls beſtiaux qui nous ſoient venus des Indes, on en a auſſi amené des brebis & des chevres : toutes ces races étrangeres, à l'exemple des coqs d'Inde, ſont plus fortes & plus fructueuſes que celles du pays, & elles réuſſiſſent dans toutes ſortes de climats, France, Hollande, Angleterre, Flandre, &c. c'eſt pourquoi il eſt fort aiſé d'en établir & d'en multiplier par-tout l'eſpece, qui eſt ſi belle & ſi utile. Il n'y a qu'à en tirer du Poitou, de l'Aunis, de la Flandre, & autres pays où elles ſont ; les bien nourrir, en mêler les eſpeces le moins qu'on pourra pour les conſerver belles & fortes ; & au ſurplus, les traiter comme les communes, avec le plus de ſoin qu'il ſera poſſible.

Des Etables à Vaches.

Comme nous avons parlé ci-deſſus au Livre premier des étables à vaches, nous ajouterons ſeulement qu'en bien des endroits on les ſépare par des cloiſons, entre chacune deſquelles il y a la place d'une vache & de ſon veau : cet uſage eſt excellent pour les vaches qui ont vêlé ; leurs veaux ne riſquent point d'être bleſſés.

Il eſt bon que ces étables ſoient pavées & un peu ſablées, pour qu'elles ſoient toujours ſeches & ſaines : elles doivent être tournées au midi, & ſur-tout à l'abri des vents froids.

Bien des gens y jettent de tems en tems, du ſel ſur le pavé, pour maintenir les beſtiaux en ſanté, leur égayer l'appétit, & les attirer plus vîte à l'étable, quand ils ſont raſſaſiés de pâture.

De la nourriture des Vaches, & des ſoins du Vacher & de la Vachere.

Les vaches ſe nourriſſent l'été aux pâturages, l'hiver on les nourrit à l'étable avec de bons fourrages, comme paille de méteil ou d'avoine, foin, ſain-foin & luzerne ; mais

il faut que tous ces fourrages ne ſoient ni moites ou humides, ni poudreux ; ils dégoûteroient les beſtiaux, ou leur donneroient la toux. On leur donne auſſi des buvées faites avec des balles de bled battu & du ſon, mêlées dans de l'eau chaude à y ſouffrir la main. Il y a encore d'autres nourritures particulieres & très-utiles, dont il ſera parlé à l'Article ſuivant.

On fait boire les vaches en tout tems deux fois le jour. Il leur faut de l'eau claire & nette, mais dégourdie : elles different en cela des chevaux qui aiment l'eau trouble, & qui même la troublent avec le pied avant que d'en boire, quand ce ſont de bons chevaux.

En Flandre, pour les rendre plus abondantes en lait, on leur donne du drac, qui eſt le marc du grain dont on a tiré la biere. On leur fait auſſi chauffer l'eau qu'elles boivent, & on y détrempe des tourteaux, qui ſont le marc des colſats & des navettes dont on a tiré l'huile : chaque vache ainſi nourrie, rend par jour deux ſéaux de lait.

On trait les vaches en été deux fois le jour, & une fois l'hiver : en été, on les trait dès le grand matin ; & auſſi-tôt qu'elles le ſont, on les mene au pâturage, pour leur faire paître l'herbe toute chargée de roſée : elle leur fait du bien & les engraiſſe.

Le Vacher doit être matineux, robuſte, affectionné & attentif ſur ſes beſtiaux : c'eſt pourquoi, pour les garantir des chaleurs qui leur ſont contraires, & que ces animaux fuyent d'eux-mêmes en cherchant l'ombre par leur ſeul inſtinct, il les menera ſous quelqu'appentis, s'il y en a dans le pâturage, ou à l'ombre de quelque haie de ſaule ou bois blanc ; ou, pour mieux faire, à l'écurie, afin d'y paſſer la chaleur du jour, depuis dix heures du matin juſqu'à deux ou trois heures après midi, qu'il les reconduits à l'herbe pour paître juſqu'à la nuit.

L'hiver il ne les y menera qu'une fois, depuis dix à onze heures juſqu'à trois ; & comme elles y trouvent peu d'herbes, il aura ſoin de leur bien donner à manger à l'étable. Il aura auſſi attention dans toutes les ſaiſons, de les faire boire aux heures, de fournir les litieres, ôter les fumiers, ménager les vaches pleines, faire tetter les veaux avant que les meres ſortent, empêcher qu'ils n'en aillent tetter d'autres qui les bleſſeroient ; veiller à ce qu'aucun de ſes beſtiaux ne s'égare, les viſiter ſouvent, les ſoigner & panſer à propos, pour prévenir ou guérir les indiſpoſitions & les maladies, qui ſe traitent comme celles des bœufs, dont nous parlerons ci-après ; & enfin exécuter tout ce qui eſt enſeigné dans ce Chapitre.

Parcage des Vaches.

Dans bien des pays on fait parquer les vaches, comme nous le dirons des moutons, dans des herbages ou vergers, pour en fortifier l'herbe & les arbres fruitiers qui y ſont ; la fiente, & encore plus l'urine des vaches qu'on y fait paſſer la nuit, depuis la mi-Avril juſqu'à la fin de Septembre, augmentant conſidérablement l'herbe & le plant. On tranſporte le parc de place en place, à meſure qu'elle eſt aſſez fumée ; & dans l'endroit qui vient d'être parqué, on gratte & on éparpille le fumier avec des tire-fiens ou des fourches, afin qu'il ne reſte point par tas, & qu'il ſe répande par-tout également. Ceux qui ſont bons ménagers & curieux de leurs herbages & plants, renouvellent cet amendement de huit ans en huit ans.

On fait auſſi parquer les vaches dans les terres à labour, depuis la mi-Mai, juſqu'à la fin de Septembre ; & comme elles fientent & urinent beaucoup, on change le parc de place toutes les nuits, de proche en proche, juſqu'à ce que toute la terre ſoit fumée, & on la laboure le plutôt qu'on peut, afin que l'air & la chaleur ne diſſipent point l'amendement. Un parc de vingt-cinq vaches ſuffit, en agiſſant de cette maniere, pour amender tous les ans dix arpens de terre, & ainſi du plus au moins, à proportion du nombre des terres. Ce ſont principalement celles qui ſont ſeches & maigres à qui le parcage des vaches fait grand bien. On renouvelle cet amendement de cinq en cinq ans.

Moyens

Moyens faciles & commodes pour bien nourrir à peu de frais, même l'hiver, toutes sortes de bestiaux.

Outre les nourritures ordinaires, soit fourrages, herbes, pâtures ou autres, qu'on donne aux vaches, comme nous l'avons dit dans l'Article précédent, on a inventé plusieurs moyens très-commodes pour nourrir toutes sortes de bestiaux, sur-tout pendant la saison stérile de l'hiver; & ces différens moyens sont d'autant plus avantageux, qu'ils sont de tous pays, de toutes saisons, propres à toutes sortes de bestiaux, & qu'ils leurs fournissent à tous une bonne & puissante nourriture, & beaucoup de lait aux meres, soit vaches, brebis, truies ou chevres.

Nous appellerons cette nourriture extraordinaire, nourriture d'hiver, parce que c'est principalement alors qu'on en a le plus de besoin, à cause de la disette des pâturages, herbes & fourrages. On y supplée donc de trois manieres; 1°. par les grosses raves & les navets; 2°. par la lande, autrement dit le jonc marin cultivé; 3°. par les pois, les feves & les lupins. Nous parlerons de ceux-ci dans le Chapitre des Mars: ainsi il ne s'agit ici que des deux autres nourritures, les raves & navets, & le jonc marin.

I. Les raves deviennent grosses comme le bras, & elles se plaisent dans les terres légeres & chaudes: les navets au-contraire veulent des terres pesantes & humides, comme la plupart de celles de Bretagne & de Bresse; il y en a qui pesent quinze & vingt livres: ils sont ordinairement gros comme des choux. Les panais servent aussi pour le même usage, & c'est la même culture.

On seme les raves & les navets en Juillet, par un tems un peu humide. Il y a des personnes qui croient que ces racines viennent plus grosses quand elles ont été semées dans la pleine lune ou dans son décours. Après qu'on a dépouillé la navette ou les orges primes, on peut semer les raves & navets sur le même fonds, & avoir ainsi deux dépouilles par an sur la même terre, car on arrache ces racines avant les gelées: ces deux récoltes ne laissent pas que d'être abondantes. Il n'y a qu'à bien labourer la terre aussi-tôt après la récolte de l'orge prime ou de la navette; & pour la rendre plus meuble, la herser en tous sens, & ne point attendre que le soleil qui est alors très-ardent, l'ait séchée.

Il ne faut que deux livres & demie de graine de raves ou de navets pour ensemencer un arpent, parce qu'elle est fort menue; & pour la semer également, on prend autant de boisseaux de sable de terre, qu'il faudroit de boisseaux de bled pour emblaver le terrain qu'on a choisi: le sable de mer, quand on en peut avoir, vaut encore mieux, parce qu'il fertilise la terre par les sels qu'il contient. Il faut avoir une demi-barrique, muid ou baquet, y mettre une couche de sable au fond, & par-dessus une couche bien claire de graine, & ainsi alternativement de couche en couche, jusqu'à ce que toute la graine de semence soit mêlée avec le sable; ensuite on seme l'un & l'autre sur terre à pleine main, comme le bled. On doit faire le labour & la semaille le plutôt que l'on peut, à cause des chaleurs de la saison, qui sécheroient la terre; les racines en ont aussi plus de tems à grossir & à fructifier, quand on les a semées sans perdre un moment, sur-tout quand on l'a fait par un tems disposé à la pluie, & qu'il a effectivement plu après la semaille.

Pour préparer la graine à germer plus promptement, il faut jetter un séau ou deux d'eau sur les couches de sable & de graine qui sont rangées dans le muid, & on tient aussi le tout prêt pour semer quand on voit le tems disposé à la pluie. Aussi-tôt que la semence est répandue, il faut herser la terre avec une petite herse renversée, à la queue de laquelle on met des épines, seulement pour couvrir la graine d'un peu de terre légere.

Pour faire grossir ces racines en terre, on roule par-dessus, au commencement d'Octobre, une barrique pleine d'eau; elle abat les feuilles, & les racines profitent seules de toute la nourriture.

Quand la feuille commence à jaunir d'elle-même & sans accident, c'est la marque que les racines sont mûres, & elles ne grossissent plus: cela arrive ordinairement sur la fin de Novembre. Alors on les tire de terre, & jamais on ne doit attendre les grandes gelées; on coupe tout le feuillage, en les arrachant, parce qu'il les échaufferoit; ensuite

on les garde pour le beſoin, dans quelqu'endroit à couvert de la pluie, qui les feroit pourrir : elles ſe conſerveront ainſi pendant quatre, ſix & dix mois. Si l'on n'a point de lieu pour les mettre à couvert, on n'a qu'à faire dans la baſſe-cour ou autre endroit à portée, une loge de claies, où l'on pourra en mettre trente, cinquante & cent charretées ; elles s'y garderont ſaines & fraîches. On trouvera ci-après la maniere de dreſſer cette loge, avec la figure, à la fin du Chapitre ſix du premier Livre de la ſeconde Partie. Les racines y ſeront encore mieux que dans des granges, greniers ou celliers, où elles ſont ſujettes à s'échauffer, faute d'air.

Uſage. Ces raves & navets valent mieux au bétail, que le foin ; ils les engraiſſent davantage, & les femelles en ont beaucoup plus de lait. On leur donne de ces racines hachées, environ plein un ou deux chapeaux à la fois, principalement aux beſtiaux que l'on veut engraiſſer, ou aux femelles qui ont du lait, ſoit vaches, brebis ou chevres. Avant de les leur donner, on les lave, on les coupe par morceaux, & on les leur donne crues, ou à demi-cuites ; elles valent mieux cuites, & font un plus puiſſant engrais. De plus, quand c'eſt pour faire avoir du lait, il vaut mieux les donner le ſoir, parce qu'elles ſe digerent mieux pendant la nuit. On en donne aux chevaux, cavalles, bœufs & vaches, environ deux fois plein un chapeau ; & aux brebis & chevres, une fois plein le chapeau : quand c'eſt pour engraiſſer les bêtes ſeulement, on les leur donne quand on veut, le ſoir, le matin ou à midi, avec un peu de ſon ou de farine.

On les hache par morceaux avec un grand couteau, dont le bout eſt attaché à une boucle ſur un billot de bois, comme on en a dans les grands Couvents pour couper les portions de pain des Religieux, ou à-peu-près comme la plane d'un Tonnelier ou d'un Charron ; ou bien, pour avoir plutôt fait, & à moins de fraix, on ſe ſert d'une petite machine à pilon ſuſpendue, qu'un homme fait battre ſous ſes pieds ; il en hachera plus que dix ne feroient avec le couteau : il faut ſeulement que les pilons ſoient plats en-deſſous, & on y attache des lames ou plaques de fer tranchantes, en forme d'étrille. Voyez la figure de cette machine à la page ſuivante.

II. Dans les pays, & dans le cas où l'on ne pourroit, ou ne vaudroit pas avoir des racines dont on vient de parler, il eſt très-aiſé d'avoir du jonc marin de culture ; on doit même en cultiver toujours pour entremêler & ménager les autres nourritures.

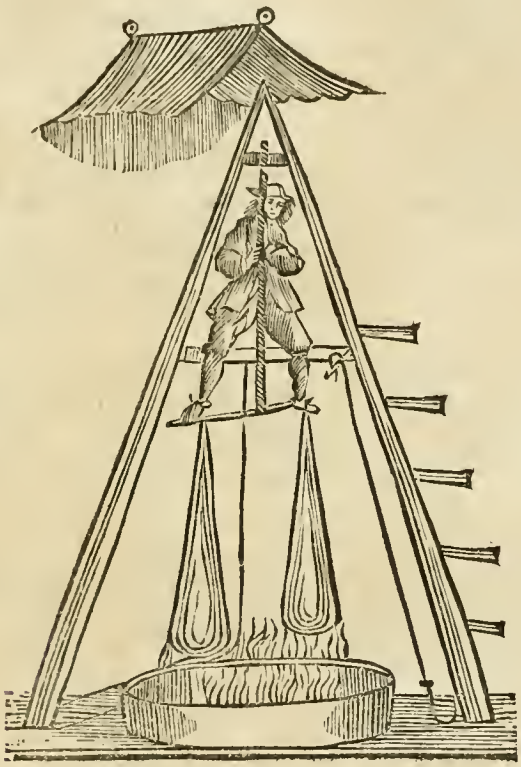
Ce jonc marin s'appelle en bien des endroits, de la Lande ; en d'autres, Jan ou Sainfoin d'Eſpagne. C'eſt en effet un ſain-foin d'hiver ; il vient par-tout dans les landes & dans les terres les plus maigres & les plus ſtériles, ſans qu'on l'y ait ſemé : il fait du moins autant d'effet que les racines ci-deſſus : & quand il vient de ſemence dans une bonne terre, il eſt bien meilleur, plus délicat, plus nourriſſant, & vaut du ſain-foin ; il dure huit ou dix années, & un arpent en vaut deux de pré à foin. On le donne aux beſtiaux haché ou pilé.

Il porte une fleur jaune, & commence à fleurir à la fin de l'hiver ; il devient amer, & n'eſt plus bon quand il eſt dans ſa grande fleur, ce qui n'arrive qu'au mois de Mai ; mais alors les herbages ſont dans leur force : & de plus, le jonc marin étant cultivé dans une bonne terre, il ne fleurit pas, parce qu'on le coupe ſouvent trois ou quatre fois l'an, ſi le fonds eſt bon ; enſorte qu'il eſt toujours tendre & naiſſant, & on en peut donner aux beſtiaux preſque toute l'année. On commence à le couper & à leur en donner à l'entrée de l'hiver, on continue juſqu'à ce qu'il y ait de la nouvelle herbe, & à proportion de ce que le fonds produit en joncs. Mais, avant de les donner aux beſtiaux, pour rendre le jonc plus doux ſous la dent, & pour éviter que les piquérons, que cette herbe a aſſez ſouvent, ne les incommodent, on le pile ou on le hache, ſoit avec la machine dont nous avons déja parlé & dont la figure eſt ci-après, ſoit à force de bras, dans des auges, à coups de pilons, comme on fait ſouvent les pommes en Normandie. On diſtribue le jonc marin aux vaches, brebis & chevres, comme les racines dont on vient de parler : on en donne auſſi aux chevaux, poulains, bœufs, & généralement à tous les beſtiaux. Voyez ce qui en ſera dit ci-après au Chapitre des Prés.

Il eſt aiſé d'avoir de la graine de jonc marin ; il n'y a qu'à la faire ramaſſer dans les landes, par quelques femmes ou enfans, lorſque cette herbe eſt dans ſa maturité : comme elle y vient fort touffue, on y trouve beaucoup de graine. Il n'en faut que trois pintes pour enſemencer un arpent de terre ; & comme elle eſt auſſi fort menue, on la prépare, on la mêle avec du ſable ou de la terre bien menue, on la ſeme & on la herſe, comme

nous l'avons dit de la ſemence des raves & navets: c'eſt au printems qu'on ſeme les jones marins ; & il eſt bon de ſavoir qu'ils ſe plaiſent mieux dans les terres humides ou onctueuſes, que dans celles qui ſont ſeches, pierreuſes ou ſablonneuſes. On en cultive beaucoup en Bretagne, & on en donne quantité aux chevaux ; cette nourriture les tient frais & les empêche d'être pouſſifs. Voici la figure de la machine à piler, dont on vient de parler.

Machine à piler.



Maniere avantageuſe pour ménager conſidérablement les pâturages.

Outre les nourritures ordinaires & extraordinaires, qu'on s'étudie d'avoir pour les beſtiaux, comme nous l'avons dit dans les deux Articles précédens, il y a une maniere particuliere & très-utile pour ménager les pâturages que l'on peut avoir. Nous la mettrons ici, parce qu'elle rend les herbages plus copieux & plus abondans, mais auſſi plus ſains & plus ragoûtans pour le bétail.

L'expérience nous apprend que l'herbe trop mûre durcit & perd beaucoup de ſon ſuc, & que l'herbe tendre & non mûre n'en a pas aſſez, & ne fait que paſſer ; enſorte que les beſtiaux en mangent deux ou trois fois plus qu'ils ne feroient, ſi elle étoit en maturité, & celle qui eſt dure n'eſt pas aſſez ſucculente. Outre cela, les beſtiaux aiment à changer de pâture : dans les grands pâturages, la moitié de l'herbe ſe perd, parce qu'ils vont toujours à la plus tendre, & la plus dure ſe deſſeche, ou ils la foulent aux pieds ; ils pâturent même ſi près de terre, les endroits délicats, & y tiennent l'herbe ſi ſujette,

que de la tendreſſe dont elle eſt, elle ne profite preſque point. C'eſt pourquoi, pour bien ménager ces pacages, & afin que toute l'herbe en ſoit pâturée, qu'elle le ſoit en maturité, & qu'elle repouſſe & profite, il faut ſéparer ces pâturages par quartiers, grands à proportion du bétail qu'on a à y mettre; enſorte qu'il trouve dans chaque quartier, de quoi paître pendant trois ou quatre jours, au bout deſquels on les met dans un autre quartier, afin que le premier repoſe & fructifie, & ainſi ſucceſſivement dans tous les quartiers de l'herbage: par-là, tout l'herbage ſe mange à la fois, il n'y a rien de foulé, rien de perdu; le bétail a plus d'herbe, & il l'a meilleure, parce qu'il change de lieu; elle repouſſe plus vîte & plus forte, & on la laiſſe mûrir tant & ſi peu qu'on veut: deux arpens ainſi ménagés & ſéparés, en valent plus de trois en *commune* ordinaire.

Ces ſéparations de pâturage ſe font à peu de fraix. Si c'eſt une terre qui ſe puiſſe labourer, dans l'endroit où l'on veut clorre un canton de pâturage, on laboure la terre avec la charrue, qui en remuera plus en un jour que ne feroient cinquante hommes à la beche; on fait travailler un nombre ſuffiſant de domeſtiques ou de journaliers à relever les terres & à en faire des levées, avec de grandes pelles de bois larges & ferrées par le bout, comme celles qui ſervent à remuer le ſel, pour avancer la beſogne; enſuite on plante ſur ces levées, ſuivant la maniere du pays: quand ce ne ſeroit que du bois à faire du feu, on en tirera toujours trois fois plus de profit, que la levée n'aura coûté, & on doublera, pour ainſi dire, le revenu de ſes pâturages.

Si le fonds eſt trop humide, pour qu'on le puiſſe labourer, on fait faire la levée à coups de beches, ou l'on fait les ſéparations de haies de ſaules ou autres bois blancs: la premiere année, il faut les armer & les défendre contre le bétail, & la ſeconde, il n'y a qu'à déployer la haie & l'entrelaſſer dès le pied, pour empêcher que le bétail ne s'aille frotter contre & ne la détériore.

Il eſt bon de ficher quelques pieux d'eſpace en eſpace dans les pâturages, pour que les beſtiaux puiſſent ſe frotter contre: c'eſt une eſpece d'étrille, qui les gratte plus fort qu'un ſaule frais planté, qui n'a point de réſiſtance, & que ce frottement perd. Outre cela, il eſt bon d'avoir, autant que l'on peut, de quoi mettre le bétail à l'ombre pendant les chaleurs de l'été; il ſe cherche alors de lui-même par-tout, & les femelles en ont beaucoup plus de lait: c'eſt pourquoi on y laiſſe croître des haies de ſaule ou de bois blanc, ou l'on y fait des appentis, à l'abri deſquels le bétail ſe rafraîchit; ſans cela il faudroit le ramener à l'étable pendant le fort des chaleurs.

On met aſſez ordinairement des pommiers & des poiriers dans les herbages, pour avoir en même tems de l'herbe, de l'ombre pour les beſtiaux, & du fruit; mais il n'y faut pas trop mettre de plants, parce que l'herbe en ſeroit aigre, & qu'elle ne donneroit ni lait, ni bon corps aux meres à lait & aux beſtiaux, ſur-tout à ceux que l'on veut engraiſſer: l'herbe eſt bien plus forte & fait une bien meilleure nourriture, quand elle eſt frappée & épurée par le ſoleil. On peut auſſi environner les herbages d'une ceinture double ou ſimple d'arbres de haute futaie convenable au terrain: c'eſt un ornement qui donne toujours de l'ombre & de l'abri, & du bois gros & menu dans le tems. On fait pâturer aux chevaux & aux bêtes à cornes, les herbes qui viennent dans les prés, dans les pacages & dans les bois: elles ſont trop ſubſtantielles & trop nourriſſantes pour les moutons, brebis & chevres, qui d'ailleurs paiſſent de près, & rongent juſqu'à l'œil de la plante; c'eſt pourquoi on ſe contente de leur faire brouter l'herbe des guérets & des montagnes, & même, pour peu qu'elle ſoit abondante, on ne les y met que vers la Saint-Jean, après que les chevaux & vaches y ont pâturé la premiere herbe. Il faut auſſi obſerver que le pâturage des chevaux & celui des vaches ſont différens, en ce que les vaches broutent & brouſſaillent, & paiſſent l'herbe moins aſſidument que les chevaux, quoiqu'elles la raſent de bien plus près: c'eſt pourquoi les bêtes à cornes font plus de dégats dans les herbages plantés & dans les jeunes bois, que les chevaux; & les bois ſont défenſables, c'eſt-à-dire, qu'ils peuvent être délivrés en pâture pour des chevaux, à la cinquieme année de coupe ou recrue, pendant qu'ils ne peuvent l'être en ſûreté, pour les vaches, qu'à la ſeptieme année.

Un jardin rempli d'herbe eſt auſſi d'un grand ſecours pour la nourriture des vaches, parce que l'herbe y vient bien plus vîte & en bien plus grande abondance que dans les prés: on la leur donne en verd, de même que les feuilles de choux, de poirées, & quantité d'autres choſes qui ſeroient perdues & qui engraiſſent le bétail.

On leur donne auſſi depuis le mois de Septembre, juſqu'en Décembre, des feuilles de colſa en verd, qu'on coupe à meſure, quand il eſt trop frais.

Article III.

De la multiplication de l'eſpece du Bétail à cornes.

Comme ce bétail eſt le plus uſuel, qu'il fait auſſi beaucoup de profits journaliers à la maiſon, & qu'il ſe vend toujours bien, en quelqu'état qu'il ſoit, on ne peut pas trop s'appliquer à le multiplier. Les races flandrines & bâtardes, tant mâles que femelles, ſont principalement bonnes pour cela, parce qu'elles ſont plus vigoureuſes & plus fructueuſes; mais je n'en parlerai pas davantage, parce que je ſuppoſe qu'on ſe ſouvient de ce que j'en ai dit: tout ce que je dirai de nos bêtes à cornes ordinaires, eſt commun aux autres, & doit y être appliqué.

Ce n'eſt pourtant pas le tout que d'augmenter le nombre de ces beſtiaux, il ne faut le faire qu'à proportion des pâturages que l'on a; ſans cela, c'eſt une chimere que d'eſpérer un grand profit de beaucoup de bétail; s'ils n'ont pas aſſez de bonne pâture; tout ce qu'on pourra leur donner pour y ſuppléer, coûtera beaucoup, & les nourrira mal.

Le bétail ne profite cependant que ſuivant qu'il eſt nourri, enſorte que quatre vaches bien nourries fourniſſent autant que ſix qui ne le ſont pas bien: ainſi il faut ſe régler ſur l'étendue & la fertilité de ſes pâturages, pour multiplier ſon bétail.

Cela ſuppoſé, rien n'eſt meilleur pour le profit du maître, que la multiplication de ſes bêtes à cornes, puiſque les veaux qu'il en aura, feront toujours de l'argent comptant, en les livrant au Boucher ou aux Marchands; & s'il les veut élever, il aura des vaches fécondes en lait & en veaux, des bœufs qui feront ſon ouvrage & ſe vendront bien cher; & s'il veut, quelques taureaux qui ſerviront pour tout le voiſinage, moyennant une rétribution modique, que bien des maîtres abandonnent à leurs domeſtiques pour leurs gages. Au reſte, on tire des vaches, des taureaux & des veaux, les mêmes profits que ceux que nous avons enſeignés du bœuf; la vache a même de plus le lait, qui fait un profit conſidérable; & pour ne rien perdre, on met à profit, non-ſeulement les peaux de veaux qui ſe vendent aux Tanneurs, aux Mégiſſiers, aux Parcheminiers, aux Relieurs & aux Cordonniers, mais encore leur graiſſe & leur moëlle: leur caillette ſert auſſi à faire de la préſure: on vend même leur poil aux Bourreliers & aux Tapiſſiers, qui s'en ſervent pour faire de la bourre. Le vélin n'eſt autre choſe que de la peau de veau qui, ayant été préparée par un Mégiſſier & par un Parcheminier, eſt plus délicate & plus unie que le parchemin ordinaire.

A quel âge & en quel tems il faut donner les Geniſſes & Vaches au Taureau.

On ne doit point laiſſer faillir les geniſſes, qu'elles n'aient au moins deux ans & demi. La plupart des Payſans, impatiens de voir leurs geniſſes pleines, les font accoupler avant cet âge, ſoit qu'elles le demandent ou non; mais ils ſe font tort en courant au profit, car elles ne donnent que des avortons; & cette fécondité prématurée les dérange & altere leur tempérament. Il y a auſſi des geniſſes tardives, qui ne ſouhaitent le taureau qu'à trois ou quatre ans, de même qu'il y en a qui le deſirent dès dix-huit mois; mais il faut retenir celles-ci, & hâter celles-là, comme nous le dirons ci-après.

Les vaches portent neuf mois, & elles portent, ſi on veut, toutes les années, pourvu qu'elles n'aient pas paſſé dix ans; car alors elles ne valent plus rien que pour la boucherie.

Quant au tems de leur donner le taureau, ſi nous en étions les maîtres, nous choiſirions pour cela les mois de Mai, Juin & Juillet, pour avoir des veaux en hiver, qui eſt la ſaiſon qu'ils ſe vendent le mieux; mais la choſe dépend entiérement du naturel de ces animaux. Il faut attendre qu'ils ſoient en amour; & c'eſt parce que les unes y ſont plutôt que les autres, que nous avons des veaux toute l'année, mais plus en certaines ſaiſons qu'en d'autres.

Dans les pays chauds, même dans la Breſſe, on ne fait faillir les vaches qu'aux mois

de Février & de Mars, & jamais en d'autres tems : c'eſt l'uſage de preſque tous les Italiens, & ils condamnent hautement ceux qui en uſent autrement : leur raiſon eſt que leurs vaches qui vêlent en Novembre & Décembre, allaitent leurs veaux pendant qu'elles ſe nourriſſent de fourrages, & elles ſont libres quand les herbes renaiſſent ; enſorte que, comme le lait eſt alors plus abondant, plus gras & de meilleur goût que quand elles ne mangent que du fourrage, par ce moyen on a tout le lait, on ne le partage pas avec les veaux, on l'a meilleur, on en a davantage, & on tire tout le profit des bons beurres & des bons fromages qui ſe font alors. Nous, qui ne connoiſſons point ce prétendu raffinement d'économie, nous repliquons qu'en récompenſe nous avons toute l'année des veaux, du lait, du beurre & du fromage. Voilà le pour & le contre, on n'a qu'à choiſir.

Des Vaches en chaleur.

Revenons à notre uſage, qui eſt de lâcher les vaches au taureau en toute ſaiſon, quand elles ſont en chaleur. Auſſi-tôt qu'elles ne font que meugler & ſauter ſur tout ce qui ſe préſente à elles, bœuf, vache ou taureau, & que les ongles enflent aux geniſſes, il eſt tems (pourvu qu'elles aient, comme nous l'avons dit, deux ans & demi pour le moins) de les mener au taureau, pour ne pas laiſſer ralentir leur chaleur, parce qu'elles en retiennent mieux.

Les vaches graſſes ne conçoivent pas ſi aiſément que celles qui le ſont moins ; & pour que l'embonpoint ne nuiſe pas à la conception, bien des gens font un peu jeûner la vache un jour ou deux avant que de la mener au taureau.

Cela n'empêche pas que pour les mettre en amour, quand elles ſont tardives à s'y mettre, ou peu animées auprès du mâle, on ne les nourriſſe de bon foin & de pain fait avec un peu de farine & de la graine de lin, ou du marc de cette graine après qu'on en a exprimé l'huile, & avec cela un peu de ſel : d'autres ne font que broyer un oignon marin, & en frotter la nature de la vache pour l'échauffer.

Du Taureau.

Il n'eſt ici queſtion du taureau que par rapport à la génération ; car, en parlant du bœuf à l'Article précédent, nous avons auſſi parlé de l'âge, de la nourriture ordinaire & des maladies du taureau, c'eſt la même choſe, de même que la maniere de l'engraiſſer, quand il n'eſt plus bon que pour la boucherie.

Un bon taureau doit être gras, gros & bien fait, avoir l'œil noir, éveillé, le regard fier & affreux, le front ouvert, la tête courte, les cornes groſſes, courtes & noires, les oreilles longues & velues, le muſle grand, le nez court & droit, le cou fort charnu & fort gros, les épaules & la poitrine larges, les reins fermes, le dos droit, les jambes groſſes & charnues, la queue longue & bien couverte de poil, l'allure ferme & sûre, & le poil rouge.

Il faut qu'il ſoit de moyen âge, entre trois & neuf ans au plus, & on ne doit lui donner que quinze vaches ; car il ne faut pas ſe régler ſur ce qu'on dit, qu'il y a eu des taureaux qui ont failli à quatorze mois, & qui ont ſuffi à vingt, quarante, juſqu'à ſoixante vaches. Il y a des perſonnes qui diſent que le taureau couvre les vaches avec tant de vigueur, que ſa ſemence s'en va ſans qu'il ſe remue : il ne les careſſe jamais quand elles ſont pleines. D'autres prétendent qu'il aime les abeilles ; mais qu'il a de l'averſion pour les paons, pour les bourdons, les guêpes, les frêlons, les ours, les tigres, & pour quelques couleurs, principalement pour le rouge.

Au ſurplus, quant à la corpulence du taureau & à la maniere de le nourrir & de le panſer de ſes maladies, s'il lui en ſurvient, il faut avoir recours à ce qui a été & qui ſera dit des bœufs, puiſque, la faculté générative à part, le taureau ne differe du bœuf qu'en ce qu'il a le regard de travers, plus noir & plus vif que le bœuf, les cornes plus courtes, le cou plus charnu & ſi gros, qu'il doit être, à proportion, la plus groſſe partie de ſon corps : il doit auſſi avoir le ventre plus étroit & plus droit que le bœuf, afin de couvrir les vaches plus facilement.

Pour le rendre alerte, il faut lui donner de tems en tems de l'orge ou de la veſce ; & pour le bien mettre en rut, il eſt bon de lui donner un picotin d'avoine chaque jour de

travail. S'il manque d'ardeur pour la vache, il faut prendre une éponge ou un torchon, en frotter la nature de la vache, & enſuite le muſle du taureau, pour que ſa vivacité ſe réveille par l'odorat. Si c'eſt la vache qui ne veut pas ſouffrir le mâle, quoiqu'elle ait auparavant donné des ſignes de chaleur, il faut la ranimer, comme on vient de le dire à l'Article précédent.

Des Vaches pleines.

Les connoiſſeurs diſent que c'eſt une marque que la vache a conçu, lorſqu'elle ne veut plus ſouffrir les approches du taureau. On ne doit point mettre les vaches pleines, au labourage ni au charroi ; ou s'il y a néceſſité de le faire, on doit les ménager & les traiter doucement ; il faut auſſi que le Vacher prenne garde qu'elles ne ſautent ni haies ni foſſés. Six ſemaines avant qu'elles vêlent, on les nourrira un peu plus qu'à l'ordinaire, en leur donnant, pendant l'été, un peu d'herbes à l'étable, outre la pâture, qui doit ſe faire alors dans les herbages les plus gras, aſſez mûrs & non marécageux ; & l'hiver on leur donnera une fois par jour, & le matin avant que d'aller aux champs, de la balle de bled & du ſon dans une chaudiere pleine d'eau, ou de la luzerne ou du ſain-foin ; il fortifie les vaches, & fait une bonne maſſe de lait.

On doit auſſi ceſſer de les traire ſix ſemaines avant qu'elles vêlent ; il n'eſt pardonnable qu'à de pauvres gens de le faire pendant ce tems, encore en tirent-ils fort peu de lait : ce peu ne vaut rien ; & ne fait par-là qu'altérer la poitrine de la mere, & diminuer la ſubſtance du veau qu'elle porte. Il y a des vaches dont le lait tarit tout-à-fait un mois ou même deux avant qu'elles vêlent, & d'autres qui en donnent juſqu'à la veille du jour qu'elles mettent bas ; mais c'eſt principalement celles-là qu'on ne devroit pas traire ſix ſemaines auparavant pour en ménager la race, & les conſerver elles-mêmes à cauſe de leur fécondité.

Des Vaches pendant qu'elles vêlent.

Quand le terme de neuf mois approche, c'eſt au Vacher à faire bonne litiere, & à tenir l'étable bien chaude l'hiver ; & c'eſt aux Servantes à veiller au moment que la vache voudra ſe délivrer, pour repouſſer & redreſſer le veau, s'il ne ſe préſente pas la tête la premiere ; & pour faciliter ſa ſortie, ſi la vache y a de la peine.

Nous ſuppoſons qu'on l'aura miſe dans un endroit ſéparé, pour que les autres beſtiaux n'incommodent point la vache ou le veau.

Auſſi-tôt que le veau eſt né, on lui répand ſur le corps une poignée de ſel & autant de miettes de pain, pour exciter la mere à le lécher : ce léchement fortifie le veau, du moins il en ôte toute l'ordure, que nul autre ne pourroit ôter, parce qu'il eſt encore trop tendre pour qu'on y touche.

Il faut en même tems prendre & jetter tout le délivre (c'eſt ainſi qu'on appelle particuliérement l'arriere-faix des vaches) ; elles en ſont très-friandes : c'eſt pourquoi on doit prendre garde qu'elles ne le mangent ; car cette maſſe groſſiere & corrompue fait de ſi mauvais effets dans le corps d'une vache, qu'auſſi-tôt qu'elle en a mangé, elle reſte toujours maigre, quelque choſe que l'on faſſe pour l'engraiſſer.

Cela fait, ſi c'eſt en hiver que la vache vêle, on lui donne des balles de bled bien criblées, mêlées avec trois picotins de ſon dans une chaudiere pleine d'eau chaude : elle mange ce mets avec appétit, & il lui rétablit l'eſtomac. On lui en donnera autant ſoir & matin pendant huit ou dix jours, avec de bon foin ou de l'herbe ſeche, de la luzerne ou du ſain-foin. En été elle n'a beſoin que d'herbe fraîchement coupée, & on ne ſe met pas en peine alors de la tenir chaudement, la ſaiſon y ſupplée.

En quelque tems que ce ſoit, il eſt bon de donner de tems en tems un peu d'avoine à la vache : mieux on la traitera, plus elle & ſon veau ſe fortifieront.

Pour boiſſon, on lui donnera de l'eau blanchie avec de la farine ou du ſon : l'hiver on fait tiédir cette eau.

On ſe donne ces ſoins pendant huit ou dix jours, au bout deſquels on gouverne la vache qui a vêlé comme à l'ordinaire, & elle va aux pâturages avec les autres ; il faut ſeulement avoir ſoin de tenir le veau attaché à l'étable, juſqu'à ce qu'il ait aſſez de force pour ſuivre ſa mere par-tout.

On ne doit traire les vaches que deux mois ou ſix ſemaines après qu'elles ont vêlé ; le lait ne vaut rien avant ce tems, & on n'en peut faire ni beurre ni fromage.

Des Veaux nouveau-nés.

Auſſi-tôt que le veau eſt hors du ventre de ſa mere, pendant qu'elle le leche, ou que, pour l'y exciter, on répand du ſel & des miettes de pain ſur le corps du jeune veau, comme nous l'avons dit ci-deſſus, il faut faire avaler au nouveau-né un jaune d'œuf crud pour lui donner des forces ; mais en même tems on doit le manier le moins qu'on peut, parce qu'il eſt extrêmement délicat.

Pendant les cinq ou ſix premiers jours, il faut le laiſſer auprès de ſa mere, ſur-tout en hiver, pour qu'elle l'échauffe & qu'il tette à diſcrétion. Au bout de ce tems on l'attache un peu à l'écart, afin qu'il ne tette plus que quand on le juge à propos ; & après qu'il a tetté, on le ramene à ſon lien.

Après huit ou dix jours, la mere va paître, ainſi que nous l'avons dit, avec les autres vaches, & on retient le veau à l'étable, qu'on fait tetter deux fois le jour avant que la mere ſorte.

Il y a des veaux qui ne donnent point de peine à élever, parce qu'ils prennent le trayon de leur mere, & qu'ils ſavent tetter dès qu'ils voient le jour ; mais auſſi il y en a d'autres à qui il faut long-tems mettre la tettine dans la bouche pour les y faire ; &, quand ils répugnent long-tems à la prendre ou à tirer, c'eſt une marque qu'ils ont des barbillons, qui eſt une des indiſpoſitions auxquelles les jeunes veaux ſont ſujets, comme nous le dirons ci-après.

Quand la vache n'a point aſſez de lait pour nourrir ſon veau, ou que c'eſt une bonne laitiere qu'on veut ménager, & cependant élever ſon petit pour en conſerver la race, il n'y a qu'à le faire tetter peu, & lui donner pour ſupplément de nourriture, deux fois par jour, une demi-douzaine d'œufs cruds, qu'on lui caſſe dans la bouche & qu'on lui fait avaler ; ou bien le nourrir de lait de vache bouilli & de pain qu'on y a fait mitonner ; ou bien encore lui donner de petites pelotes de pâte de farine d'orge ou de ſeigle : c'eſt un peu de peine, mais auſſi c'eſt le moyen d'avoir en deux mois ou ſix ſemaines de forts veaux & de belles geniſſes, dont les bouchers ſont très-curieux, ſi on veut les leur vendre.

Il ne faut pas avoir l'avarice d'ôter aux veaux qui tettent, une partie du lait de leur mere : ce lait ne vaut rien pendant les deux premiers mois ; & outre cela, ſi on ne remplace par d'autres nourritures ce qu'on en dérobe aux veaux, ce ne ſont que des ſquelettes, dont les Bouchers même ne veulent pas ſe charger.

Infirmités auxquelles les jeunes Veaux ſont ſujets.

Il y en a beaucoup qui ont la gale preſqu'en naiſſant ; ils ont alors la peau rude & mal unie, & le poil hériſſé.

On la guérit en leur frottant tous les endroits galeux avec du beurre frais & de l'huile de chenevis.

La gale vient aſſez ſouvent par la négligence des domeſtiques, qui laiſſent croupir l'urine ſous le veau, ou qui ne donnent pas aſſez de litieres fraîches.

Les veaux ſont encore fort ſujets aux barbillons & aux poux : nous en dirons les remedes à l'Article des Maladies, ci-après, page 227.

Du tems de ſévrer les Veaux ; Regles d'économie pour qui en veut élever.

L'uſage du lieu ou la fantaiſie décident ſeuls de l'âge auquel on ſevre les veaux & geniſſes. Quelques-uns ne les font tetter que quinze jours, pour avoir plutôt le lait de leurs meres ; mais en ſi peu de tems le veau ne peut pas avoir aſſez de corps & de graiſſe, & le lait de cet âge ne peut ſervir qu'à faire la ſoupe fort fade. Ainſi il vaut mieux laiſſer tetter les veaux & geniſſes trente ou quarante jours, comme on fait aux environs de Paris : après ce tems on les vend aux Bouchers ; mais ſi on les veut garder pour les élever tout-à-fait, on les laiſſe tetter deux mois entiers ; plus ils tettent, plus ils ſont gras & forts.

On appelle veau de *lait*, celui qui n'a pas encore mangé de foin : les veaux de *riviere* sont des veaux extrêmement gras, qui viennent aux environs de Rouen, où il y a de bons pâturages, & où on les nourrit de lait. On appelle veau *montane*, un veau nourri dans une menagerie du lait de plusieurs vaches, & de quelques autres ingrédiens, comme œufs & sucre, ce qui est une façon de les nourrir venue d'Italie.

Pour élever, avec profit, des veaux & genisses, ce n'est point assez que d'en avoir à sévrer; il en faut régler le nombre sur ce que l'étendue ou la fertilité des pâturages en peuvent nourrir. On peut aussi faire quelques fonds sur les fourrages qu'on auroit de surabondance; mais il est rare d'en avoir trop, ou qu'on n'en puisse pas faire d'argent; & outre cela les veaux & genisses s'accommodent mieux du pâturage que du fourrage.

Il y a encore une chose à considérer pour l'économie, c'est de ne point élever des veaux ni genisses quand on a grand débit de ses fromages. Dans les cantons où il s'en fait un grand commerce, on fait couvrir les vaches rarement quand ce sont de bonnes laitieres, ou on vend leurs veaux de bonne heure; & on trouve mieux son compte à acheter vingt ou vingt-quatre livres une vache de quatre ou cinq ans pleine, que d'élever des genisses, qui ne rapportent de profit qu'à trois ou quatre ans.

Mais enfin, quand on a assez de pâturages en prés ou en bois, & assez de fourrages pour élever ses veaux & genisses, soit qu'on veuille conserver quelque bonne race de vache, ou en augmenter le nombre, & avoir des bœufs pour la charrue, il faut d'abord choisir les veaux & genisses les plus forts ou les plus beaux, de belle race, s'il se peut, promettant beaucoup pour l'usage auquel on les destine, sur-tout mangeant bien.

Il faut prendre par préférence ceux qui sont nés depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Juin, parce que ceux qui naissent plus tard, ne sont pas assez forts pour résister aux rigueurs de l'hiver suivant, qui les fait mourir, ou du moins qui les altere assez pour qu'ils ne deviennent presque jamais beaux.

Les veaux & genisses, qu'on veut élever, étant ainsi choisis & sévrés à l'âge de deux mois au plutôt, il faut leur donner, quelque tems auparavant, un peu d'herbes ou de foin, du meilleur & du plus fin, afin de les y accoutumer; ensuite on les met paître en été, depuis le matin jusqu'au soir, dans de bons endroits séparés de leurs meres; & la nuit on les enferme dans des étables à part, de peur qu'ils n'aillent toujours tetter : il est même à propos de les mettre paître & coucher seuls à l'écart, de peur que les autres bestiaux, qu'ils iroient tâtonner, ne les blessent; ou bien on leur met des muselieres, qui les empêchent de tetter & non pas de paître, & on les laisse aller pêle-mêle avec leurs meres & les autres.

L'hiver leur est beaucoup plus difficile à passer, à cause qu'ils sont très-sensibles au froid : c'est pourquoi il faut tenir l'étable bien fermée & bien chaude, les changer souvent de litiere; &, outre le fourrage ordinaire, leur donner de tems en tems du foin, du sain-foin & de la luzerne, pour les maintenir en embonpoint & en force; &, quand ils vont aux champs avec leurs meres, le nez toujours emmuselé, il faut avoir soin, au retour, de les bien frotter avec de la paille, pour les garantir des effets des frimats : quand on les a sauvés du premier hiver, les autres ne sont plus à craindre.

Lorsqu'on a ainsi élevé les genisses, il ne faut que trois mois de pâturages pour les engraisser & les bien vendre, si on ne juge pas à propos de les garder : elles sont en cela différentes des vaches, qui, n'étant pas si jeunes, prennent graisse avec plus de peine, comme nous le dirons en parlant de la maniere d'engraisser les bœufs & les vaches.

Quant aux veaux, lorsqu'on ne les vend point jeunes, on les destine à la charrue ou au charroi; &, pour cet effet, on les châtre à deux ans, à l'exception de quelques-uns des plus forts, qu'on laisse croître entiers, quand on manque de taureaux. Nous avons parlé ci-dessus du choix & des fonctions du taureau; nous avons même dit comment on l'engraisse; on fait aussi qu'on le nourrit & qu'on le panse comme le bœuf : ainsi passons à la maniere de châtrer les veaux.

Quelques personnes leur font cette opération à six mois, mais c'est les exposer à une mort presque certaine; au-lieu qu'à deux ans ils ne courent aucun risque, & il n'y a point de tems perdu, parce qu'ils ne portent le joug qu'après cet âge.

C'est toujours le matin avant qu'ils aient forti, qu'on les châtre : les uns prennent

le mois de Mai, parce qu'alors les veaux ne ſe ſentent plus de l'hiver : d'autres aiment mieux attendre à l'automne ; mais il faut toujours que le tems ſoit modéré & doux, car le froid & le chaud ſont également dangereux pour cette opération.

Pour la faire, on prend les nerfs des teſticules du veau avec des petites tenailles ; enſuite prenant les bourſes, on y fait l'inciſion, & on coupe les teſticules, même en n'en laiſſant que l'extrêmité qui tient aux nerfs : c'en eſt aſſez pour ôter au veau la vertu d'engendrer, & il ne verſe pas beaucoup de ſang, & ne perd point ſes forces.

Auſſi-tôt que l'opération eſt faite, on frotte la plaie de cendres de ſarment, mêlées avec de la litharge d'argent, & on y applique une emplâtre : ce jour-là on doit lui donner un peu de nourriture, & point à boire, & peu les jours ſuivans. Les trois premiers jours on le nourrit de foin haché & d'un picotin par jour de ſon mouillé, qu'on lui donne à une fois. Le troiſieme ou quatrieme jour on leve le premier appareil, & on met ſur la plaie une emplâtre de poix fondue & de cendres de ſarment, mêlées avec de l'huile d'olives, pour conſolider les chairs ; &, à meſure que l'appétit revient au jeune bœuf, on lui donne de l'herbe fraîche & à boire.

A trois ans on le vend en foire, ou on le met au joug, après l'y avoir dreſſé, comme nous l'avons dit au Chapitre des Bœufs.

ARTICLE IV.

De l'Engrais des Bêtes à cornes.

Les bœufs, les vaches & les taureaux ont cela de particulier, qu'après avoir bien rendu ſervice & fait long-tems profit, ou quand ils ſe ſont caſſés quelque membre, on les engraiſſe pour les tuer ou les vendre aux Bouchers. Jamais la nourriture, qu'on donne à ces animaux, n'eſt perdue ; & ce n'eſt pas être bon ménager, que de ne pas avoir, dans une maiſon de campagne, des bêtes graſſes à vendre tous les mois. La maniere de les engraiſſer eſt facile.

Tout bœuf, vache ou taureau, qu'on veut engraiſſer, ne doit point être trop vieux, car alors ils prennent graiſſe avec bien de la peine.

C'eſt ordinairement à l'âge de dix ans qu'on les met à l'engrais ; & pour cela, on ne leur fait plus faire ni labour ni voiturage, on les laiſſe en plein repos. Si c'eſt en été qu'on veut les engraiſſer, on s'y prend vers la fin du mois de Mai ; on en engraiſſe beaucoup juſqu'à la Saint-Martin.

Auſſi-tôt que le jour paroît, on les mene paître l'herbe dès le grand matin, car la roſée contribue beaucoup à leur embonpoint ; on les laiſſe dans le pâturage juſqu'au grand chaud du jour, qu'on les met repoſer dans l'étable ; & lorſque la chaleur eſt paſſée, on les ramene au pâturage juſqu'à la nuit ; on leur diſtribue les herbages, & on les y fait parquer par cantons, qu'on parcourt les uns après les autres.

Il faut obſerver s'ils mangent avec appétit, car ſans cela ils n'engraiſſent pas : c'eſt pourquoi s'ils mangent légérement, & s'ils ne font que tâtonner ou éplucher la mangeaille, on doit, pour leur donner de l'appétit, les faire boire trois ou quatre fois le jour, & de tems en tems leur laver la langue avec du vinaigre & du ſel, & leur jetter dans la gorge une petite poignée de ſel ; ſon acrimonie les fera boire & les excitera à manger.

Les huit premiers jours qu'on les engraiſſe, ſoir & matin on prend un ſéau d'eau échauffée au ſoleil, ſi c'eſt en été, ou tiédie ſur le feu, ſi c'eſt en hiver ; on y jette deux picotins de farine d'orge, qu'on mêle bien dans cette eau avec la main, & on la laiſſe repoſer juſqu'à ce que le plus gros de cette farine, qui n'a point été blutée, ſoit deſcendu au fond de l'eau : cela fait, on prend cette eau blanchie, on la donne à boire aux bœufs dans une auge, & on réſerve la groſſe matiere qui en reſte, pour la leur donner au retour du pâturage : ce breuvage leur purifie le ſang & les diſpoſe à prendre graiſſe.

Le ſoir, à leur retour des champs, on leur donne une bonne litiere pour les faire repoſer tout à leur aiſe, & on jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie.

Ces ſoins-là étant continués pendant quatre mois, on eſt ſûr d'avoir des bêtes graſſes au bout de ce terme, c'eſt-à-dire, à la fin de Septembre, ſi on a commencé l'engrais en Mai. Voilà pour l'été.

Dans les pays de pacages, on en fait juſqu'à trois levées par an.

Quand c'eſt en hiver qu'on les veut engraiſſer, il y a un peu plus de dépenſe & de

foins ; auſſi cela ne ſe pratique-t-il guere que dans les pays où il n'y a point de pâturages. On commence toujours, comme on vient de le dire, par leur faire boire, pendant huit jours, ſoir & matin, de l'eau blanchie avec de la farine d'orge ; on a ſoin de les tenir bien chaudement dans leur étable, avec ample litiere ; on les nourrit abondamment de bon foin ou d'herbes ſeches & gardées de l'été, & le ſoir on leur donne des pelotes de farine de ſeigle, d'orge ou d'avoine, mêlées ou ſéparées, qu'on aura pétries avec de l'eau tiede, en y mêlant un peu de ſel.

Auſſi-tôt qu'on les a deſtinés à l'engrais, il ne faut plus leur donner de paille à manger ; cette nourriture n'a pas aſſez de ſubſtance, non plus que l'orge ; mais pour bien faire, on leur donne ſoir & matin, à chacun, un picotin & demi de ſon ſec, & à midi une écuellée de ſeigle : c'eſt le moyen, en trois mois de tems, d'avoir des bœufs gras.

Dans le tems des groſſes raves, on peut leur en hacher de crues dans leur auge, ou bien leur en faire cuire dans une chaudiere : cette nourriture leur eſt très-excellente, de même que les navets & le jonc marin cultivé. On peut leur donner de toutes ces mangeailles, ou fraîches ou ſeches. Nous avons enſeigné la maniere de les cultiver, de les broyer & de les apprêter, dans l'Article ſecond de ce Chapitre.

Quelques-uns mettent du marc de raiſins dans une chaudiere pleine d'eau, qu'ils ont fait chauffer ſur le feu, avec trois picotins de ſon, le tout bien mêlé enſemble. Les lupins entiers, en farine ſeche ou en pâte, leur ſont encore bons, de même que l'avoine en grains, la luzerne & même le gland.

On peut auſſi donner aux beſtiaux, pour les engraiſſer, une once de poudre d'antimoine, mêlé dans une meſure d'avoine ou de ſon : cela fait tranſpirer par les pores de la peau, leurs mauvaiſes humeurs, ſans les purger ni par haut ni par bas.

Pour empêcher que les bœufs ou vaches ne ſe lechent (car on prétend que rien ne diſſipe plus la graiſſe, & les Bouchers s'en apperçoivent bien), on prend de leur fiente, & on leur en frotte tous les endroits du corps où ils peuvent atteindre avec leur langue, afin qu'ils n'y retournent plus, à cauſe de l'amertume qu'ils y trouveront.

On engraiſſe les taureaux de la même maniere que les bœufs & vaches : il faut ſeulement avoir de plus la précaution de les faire tourner auparavant, c'eſt-à-dire, leur tourner les teſticules & les leur renfoncer dans le corps ; ſans cela ils ne prendroient pas graiſſe. La chair de taureau ne perd point ſon goût fort, & ne devient mangeable que quand il eſt engraiſſé ; encore eſt-elle beaucoup plus dure, moins nourriſſante & moins ſalutaire que celle du bœuf, & elle eſt ordinairement rougeâtre. Celle de vache vaut beaucoup mieux, quoiqu'elle ſoit auſſi moins ſalutaire, moins ſucculente & moins agréable que celle de bœuf ; il y a pourtant bien des endroits où l'on n'a à la boucherie que des vaches graſſes.

Autre maniere d'engraiſſer les Bêtes à cornes.

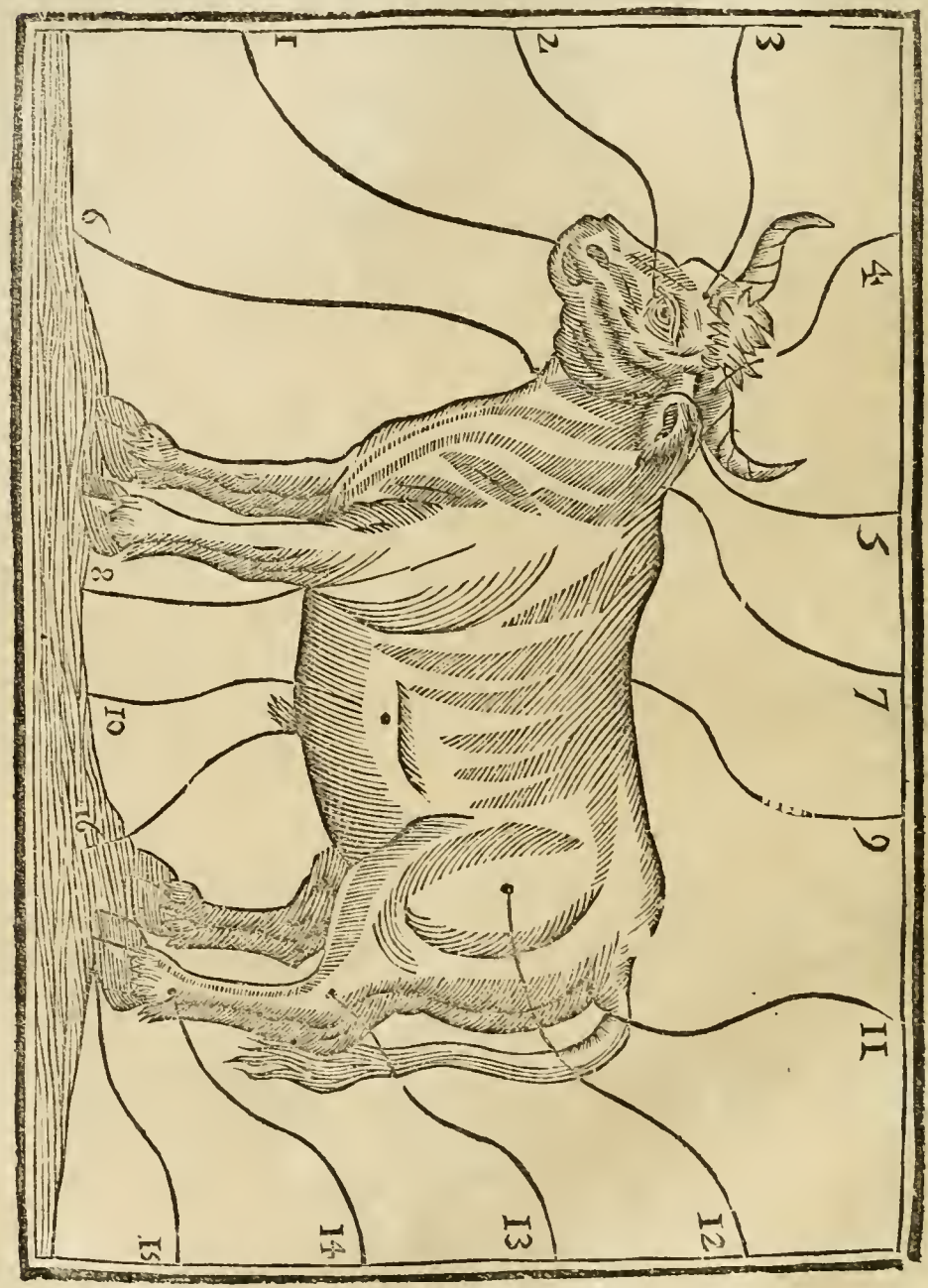
Le premier jour, au retour du pâturage, on donne aux bœufs qu'on veut engraiſſer, des choux coupés par morceaux, qu'on trempe dans du vinaigre, pour leur ouvrir l'appétit ; enſuite on prend de la paille de froment qu'on hache, ou des balles de bled qu'on mêle avec du ſon de froment, qu'on leur donne à manger pendant cinq jours. Le ſixieme jour, il faut leur donner quatre picotins d'orge ſoir & matin, & pendant les ſix jours ſuivans, les nourrir toujours avec de la paille de froment & du ſon. En hiver, on doit leur donner à boire à la pointe du jour, & le ſoir de même, avec beaucoup de nourriture. En été, on leur donne à manger dès le grand matin ; ſur les ſept heures on les fait boire, & après on les envoie au pâturage : au retour, on les fait encore boire, & on leur donne la nourriture marquée ci-devant, autant qu'on le juge à propos.

Article V.

Des Maladies des Bêtes à cornes.

Avant que d'en venir au détail, il eſt bon de donner ici la figure d'un bœuf, qui marquera les parties ſur leſquelles ſe jettent la plupart des maladies auxquelles il eſt ſujet, & les endroits d'où on le ſaigne. L'exemple du bœuf ſervira de regle pour les autres animaux de la même eſpece, ſoit vaches, taureaux, veaux ou geniſſes.

Figure d'un Bœuf & des veines dont on le ſaigne, ſuivant l'explication qui eſt à la page ſuivante.



Fertque paratque cibos homini, cibus ipſe futurus.

Explication des chiffres de la Figure du Bœuf.

1. On le faigne de la langue, pour l'appétit perdu, pour les ulceres de la langue, & pour les enflures de la bouche & du palais.
2. De l'œil, pour les taies, porreaux & blanc fur l'œil, pour les nuages, enflures & eaux qui s'y forment.
3. Du front, pour les douleurs de tête & autres maux qui y furviennent.
4. A la racine de la corne, pour les cornes rompues ou foulées par le joug.
5. A côté de l'oreille, pour les foulures & enflures du cou.
6. Au-deſſous de la gorge, pour les étranguillons, l'eſquinancie & les ſang-ſues avalées.
7. Au-deſſus du cou, pour le chignon pelé, endurci ou enflé.
8. A l'épaule, pour la diſlocation.
9. Du milieu du dos, quand la peau tient aux côtes.
10. Du bas des flancs, pour les douleurs de ventre.
11. Au-deſſous de la queue, pour les boyaux gâtés, & pour la pareſſe & le flux de ventre.
12. De la cuiſſe, quand il l'a foulée ou déplacée.
13. Du jarret, pour les jambes rompues.
14. Au-deſſus de la corne, pour les enflures, endurciſſemens, foulures & déboitement du pied.
15. Du talon, quand l'ongle tombe, ou qu'il eſt caſſé ou fendu.
16. Du fourreau, quand il ne peut piſſer, ou qu'il piſſe le ſang ou la boue, quand il a le fourreau ou la verge enflée, ou quelque pierre dans ces parties.

Cauſes des Maladies des Bêtes à cornes.

La plupart de leurs maladies viennent de ce qu'on les a trop pouſſés en travaillant, ou de ce qu'on les a fait travailler dans des tems qui leur ſont contraires, comme le grand chaud, le grand froid, & les pluies froides.

Quand un bœuf eſt dégoûté, ou qu'il a les yeux mornes & triſtes, c'eſt ſigne de quelque maladie.

On la prévient en purgeant ce bœuf trois ou quatre fois l'an : pour cela, dans le tems qu'il a le moins à travailler, on le laiſſe repoſer, & on lui donne pendant deux ou trois jours du ſon mouillé avec ſon herbe ſi c'eſt en été, ou avec ſon foin ſi c'eſt en hiver ; enſuite on le purge avec une once d'aloès, autant de ſéné, demi-once d'agaric, deux dragmes de ſublimé doux & une dragme de cumin, le tout pulvériſé & mêlé dans une pinte de vin blanc, ou de décoction faite de feuilles de chicorée ſauvage : on donne cette médecine tiede au bœuf, ſans que le ſublimé ſoit infuſé.

Pour préſerver les bêtes à cornes des maladies les plus communes, les Anciens les purgeoient trois jours de ſuite, à la fin de chacune des quatre ſaiſons de l'année, avec des lupins & de la graine de cyprès mêlés enſemble à doſe égale, & trempés une nuit à l'air dans une pinte ou trois chopines d'eau, ou bien avec d'autres drogues unitées ſur les lieux.

Dégoût. C'eſt moins une maladie qu'un ſymptome ordinaire de maladie. Pour ſavoir ſi le bœuf n'eſt que dégoûté, on prend du ſel avec du fort vinaigre, dans lequel on fait infuſer des porreaux, des ciboules ou du céleri, qu'on lui fait avaler en lui tenant le muſſle élevé en haut, pour qu'il ne laiſſe point tomber de cette ſalade pendant qu'il la broie ſous ſes dents : s'il n'eſt que dégoûté, quand on lui aura donné ce remede ſoir & matin pendant deux jours, l'appétit lui reviendra ; ſinon c'eſt une vraie maladie, & il faut tâcher de la connoître pour y remédier dès ſon commencement, comme nous l'allons dire.

Une autre maniere de ragoûter le bœuf, eſt de prendre le plus tendre d'un chou, broyer ce qu'on en aura trié dans un demi-ſetier d'huile de noix, & faire avaler le tout au bœuf ; enſuite le couvrir d'une bonne couverture & le promener pendant une heure.

Il eſt encore bon de donner aux bœufs dégoûtés des feuilles de raves ou raiforts, ou

des betteraves cuites & marinées dans du fort vinaigre, qu'on leur fait auſſi avaler. Quelques-uns font une rôtie de pain bis qu'ils frottent de miel ; enſuite ils la trempent dans du vinaigre, & la font manger aux bœufs dégoûtés, & après ils leur frottent le palais & la langue avec ce vinaigre. D'autres leur donnent une once de thériaque ou d'orviétan dans un demi-ſetier de vin. Il y en a auſſi qui leur frottent la bouche de cinq ou ſix gouſſes d'ail concaſſées & infuſées dans deux verres de vinaigre ou de verjus, où ils ont mêlé deux onces de ſel égrugé avec un quarteron de miel.

D'autres encore font prendre aux bœufs dégoûtés, du marrube avec huile de noix & du vin rouge, ou des grains d'encens, de la ſabine ou de la rue, qu'ils leur font avaler dans du vin. Le ſerpolet pilé & mêlé avec du vin eſt encore très-bon, ainſi que l'oignon marin coupé & trempé dans de l'eau. Il faut que ces remedes ſoient donnés durant trois jours ſeulement dans une pinte de vin. Ils purgent le ventre, diſſipent les mauvaiſes humeurs, & rendent aux bœufs malades la ſanté & l'appétit.

On leur donne encore de la lie d'olives & de l'eau, autant de l'un que de l'autre. Ce remede ſe pratique dans les pays où croiſſent les oliviers, & il opere de très-bons effets. D'abord on leur en donne fort peu ; on en arroſe ſeulement le fourrage dont on les nourrit, & on en met auſſi un peu dans l'eau qu'on leur donne à boire, juſqu'à ce qu'ils y ſoient accoutumés ; enſuite on mêle l'eau & l'huile tout enſemble, & on leur en donne autant qu'ils en peuvent prendre.

Langueur. Quelquefois le dégoût du bœuf n'eſt qu'une langueur qui vient de ce qu'il a trop travaillé, ou de ce qu'il a été trop expoſé aux injures de l'air. Si c'eſt en été, & qu'il y ait apparence que le mal vienne de la grande chaleur, après le premier des remedes ordonnés à l'Article précédent, on jettera deux poignées de farine dans trois pintes d'eau qu'on lui donnera à boire à midi & autant le ſoir : pour nourriture, on lui donnera le matin un picotin de ſon humecté, mêlé d'une poignée d'avoine ſeulement, puis de l'herbe pour ſon fourrage : on continuera ainſi juſqu'à ce qu'il mange bien.

En hiver, la langueur vient ordinairement de ce que le bœuf a bu de l'eau de neige, ou de ce qu'il a été refroidi par les pluies. Dans ces cas, après lui avoir fait prendre la potion de vinaigre dont on a parlé à l'Article du dégoût, on lui donnera du ſon tout ſec avec moitié d'avoine le matin, & autant le ſoir, & de bon foin dont on ne le laiſſera manquer ni jour ni nuit, obſervant outre cela de le tenir chaudement dans l'étable.

Mal de cœur. On le connoît par un battement de flancs fréquent, accompagné de tems en tems de nauſées, qui font pancher la tête au bœuf, & qui lui rendent les yeux tout triſtes. Pour l'en guérir, on lui fait prendre gros comme deux feves de bon orviétan ou de thériaque dans une chopine de vin rouge : quand il l'a avalé, on lui frotte le muſle avec de l'ail : deux heures après, on lui fait des rôties au vin ou une copieuſe ſalade de porreaux, cives, ciboules, céleri & autres herbes fortes qu'on trouve dans la ſaiſon, & on la lui donne à manger avec du vinaigre & du ſel.

Si le mal s'opiniâtre, on fera une décoction de bourrache, violette, bugloſe & méliſſe, qu'on fera prendre au bœuf, tant que le mal le tient ; il faut lui laver ſouvent la bouche avec du vinaigre. Si c'eſt en hiver qu'il tombe en défaillance de cœur, on prendra du ſucre, du gingembre, cannelle & girofle, le tout pulvériſé, de chacun deux onces ; on le mêlera dans du vin, & on le lui fera avaler. Si on s'apperçoit qu'il y ait battement de cœur, on prendra du girofle pulvériſé avec ſuc de marjolaine ou de bugloſe, on mêlera le tout dans du vin qu'on lui fera avaler ; ou bien on lui donnera de la décoction de méliſſe, de bourrache & de bugloſe : elle eſt ſpécifique contre le mal de cœur.

Coliques & tranchées. Les ſignes de la colique ſont, lorſque le bœuf ſe plaint, alonge le cou, étend la cuiſſe, ſe leve & ſe couche ſouvent, qu'il ne peut ſe tenir en une place, & enfin qu'il ſue. La colique vient plutôt au printems qu'en toute autre ſaiſon, parce qu'alors le bœuf abonde plus en ſang : elle vient ou de laſſitude, ou de ce qu'il a travaillé par un tems trop rude, ou de ce qu'il a bu trop froid, ou bien d'un dépôt de matieres dans les inteſtins : elle eſt violente, & le bœuf court riſque de ſa vie s'il n'eſt ſecouru.

Auſſi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut lui fendre la queue à l'extrêmité pour la lui faire ſaigner, lui couper auſſi le bout des oreilles, & enſuite avec un bâton rond lui frotter rudement le ventre, afin que l'air ſubtil entrant par tranſpiration à travers les pores, le ſang qui s'eſt épaiſſi, ſe liquéfie pour ſortir plus vîte par les endroits qu'on a inciſés.

Cela fait, on le promene une bonne demi-heure, & à l'étable on a ſoin de le couvrir pour le tenir chaudement,

Pour nourriture, on lui donne de bon foin & un picotin d'avoine à midi; & pour boiſſon, on lui fait tiédir de l'eau dans laquelle on jette une poignée de farine de froment.

Si ces remedes n'apportent point de ſoulagement, on lui fera avaler des oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans du gros vin, & l'on ſe ſervira d'une baſſinoire pleine de feu, ou d'une poële bien chaude, pour lui échauffer le ventre.

Ou bien prenez mauve, guimauve, mercuriale, violette, chicorée ſauvage & bourrache, de chacune une poignée; faites-en une décoction dans trois pintes d'eau que vous laiſſerez réduire à moitié; ajoutez-y deux onces d'huile violat, autant de caſſe; paſſez le tout & donnez-le en lavement tiede au bœuf.

Si ce lavement n'opere pas, il faudra y mêler une chopine de vin émétique, tenir le bœuf bien couvert; & lorſqu'il aura rendu ſon lavement, lui donner le breuvage que voici. On prend une pinte de la décoction dont on vient de parler, on y mêle deux onces d'huile d'amandes douces, au-lieu d'huile violat, & on la fait avaler au bœuf malade.

Quelquefois auſſi la colique n'eſt cauſée que par des ventoſités retenues dans les inteſtins: pour lors il faut prendre une pinte de décoction faite d'herbes émollientes, y jetter deux onces d'huile de noix, quatre bonnes pincées de ſel commun & deux onces de ſuc de rue; on mêle le tout, on le coule, & on en donne un lavement tiede au bœuf.

Pour guérir les douleurs & les bruiſſemens de boyaux qu'excitent les vents, les matieres crues, ou l'acrimonie des humeurs, qui bouillonnent & ſe fermentent dans les entrailles du bœuf, on lui retranche d'abord la nourriture; enſuite on prend deux dragmes & demie de myrrhe, trois chopines de vin rouge, & trois demi-ſetiers d'huile; on en fait un mélange qu'on donne en breuvage au bœuf en trois fois, à égale portion, pendant trois jours.

Il y a des gens qui guériſſent les tranchées, en faiſant avaler au bœuf un ſalmigondis de feuilles de poulliot, feuilles d'auronne & d'amandes ameres, le tout mêlé avec du vin rouge & de l'écorce de grenade.

D'autres prennent de la graine de céleri & de concombre, autant de l'un que de l'autre, environ plein un verre, qu'ils mêlent avec autant de miel & de gros vin rouge pour le faire prendre au bœuf: ou bien ayez une décoction faite d'herbes rafraîchiſſantes, environ deux pintes; mêlez-y vingt dragmes de nitre, quinze d'huile de noix, & la donnez au bœuf.

Ou bien on prend un verre de ſuc de poirée, qu'on mêle dans trois chopines de décoction de choux; on y ajoute une once de ſéné infuſé à froid dans deux verres d'eau; enſuite on coule la liqueur, & on la donne en remede au bœuf. Lorſque le lavement eſt rendu, on lui fait avaler une pinte de décoction faite d'épinards, bettes blanches & mauves, avec beurre frais & huile de noix.

D'autres ordonnent, pour les tranchées, quinze pommes de cyprès, autant de noix de galle & de vieux fromage; le tout pilé & mis dans trois pintes de gros vin rouge: on le fait prendre au bœuf par la bouche en quatre jours par égales portions. On peut y ajouter des cimes vertes de lentiſque, myrtes & oliviers ſauvages. La maniquette ou graine de paradis brouillée dans de l'eau, & le grand trefle, ſont encore très-bons pour les tranchées.

Enflure. Un inſecte avalé, de l'herbe encore chargée de roſée, ou quelque piquure de bête venimeuſe, cauſent l'enflure, qui ſuffoqueroit le bœuf ſi on n'y remédioit; & la peau s'enfle quelquefois ſi fort, qu'elle ſonne comme un tambour.

Pour y remédier, on prend une corne percée, qu'on met trois ou quatre doigts avant dans le fondement du bœuf, puis on le promene juſqu'à ce qu'il rende des vents.

Ou bien on lui donne un lavement de décoction de mauve, pariétaire, chicorée ſauvage & bettes, autrement dites poirées; du ſon & de l'huile de noix ſuffiſent auſſi.

Deux onces d'orviétan ou de thériaque, dans une chopine de vin ou une chopine de vin émétique, chaſſent le venin, ſur-tout quand on en frotte la partie piquée, & qu'on lui a donné auparavant quelque remede émollient.

Cet accident arrive ſouvent dans les lieux où les bœufs trouvent ſous l'herbe des bupreſtes ou enfle-bœuf, qui ſont des eſpeces de mouches cantharides, dont nous parlerons ailleurs.

Avant-cœur ou an-cœur. C'eſt, comme nous l'avons dit au ſujet du cheval, une tumeur qui paroît en-dehors ſur le poitrail du bœuf. Quand ce mal ne ſeroit pas extérieur, il eſt aiſé de connoître ſi le bœuf en eſt attaqué, parce qu'alors il eſt extrêmement triſte, lent & lourd; il a les yeux ſtupides & inanimés, le cou panché, la bouche toujours pleine de ſalive, l'épine & le train du dos roide, & le poil tout hériſſé; il eſt dégoûté, rumine rarement, & eſt ſujet à des défaillances de cœur, qui le font quelquefois tomber tout de ſon long.

Pour le guérir, piquez la tumeur à deux ou trois endroits avec une alêne bien piquante, mettez-y gros comme une aiguille de racine d'ellébore, & frottez le mal avec du beurre frais, de l'onguent d'althæa & de l'huile de laurier.

Et comme la tumeur eſt pleine d'une humeur maligne, pour empêcher que cette malignité ne ſe communique au cœur, il faut, outre l'ellébore qui l'attire en-dehors, faire avaler au bœuf un demi-ſetier de gros vin, dans lequel on aura diſſout à froid, gros comme deux feves d'orviétan ou de thériaque. Si le mal s'opiniâtroit, il faudroit avoir recours à ce qu'on a dit pour les chevaux, au mot *Avant-cœur.*

Flux de ventre. Le flux de ventre n'eſt qu'un bénéfice de ſanté, s'il ne dure que deux jours; mais, quand il dure davantage, il abat extrêmement le bœuf, ſur-tout lorſqu'il rend du ſang.

Le remede le plus aiſé eſt de le laiſſer trois ou quatre jours ſans lui donner à manger que des pepins de raiſins trempés dans du gros vin, & un peu d'avoine; & pour boiſſon, on lui fera bouillir des gratte-culs ou des pelures de coings dans une pinte d'eau, qu'on lui fera avaler une fois par jour ſeulement.

On peut auſſi le guérir en lui donnant à boire de l'eau tiede mêlée de farine d'orge, & lui faiſant prendre une décoction d'écorce de grenade; ou bien on lui donnera à manger deux pintes de farines de froment brûlé, détrempées dans une pinte de vin rouge.

Dans les pays où croiſſent les oliviers ſauvages, on les nourrit de feuilles de cet arbre, mêlées de roſeaux, tant que le flux dure; & pour boiſſon, on leur donne de l'eau dans laquelle on a fait bouillir une poignée de graine de myrte, une livre d'origan ou menthe ſauvage fort tendre, & autant d'auronne de jardin.

Mais, comme le flux de ventre peut provenir au bœuf par une intempérie de l'eſtomac, qui eſt trop foible pour digérer les alimens qu'il a pris, il faut aider la nature, en le raſraîchiſſant par quelques lavemens, comme celui-ci.

Prenez ſix poignées de bouillon-blanc ſemelle (*tapſus barbatus*), deux onces d'orge pilé; faites-les bouillir dans trois pintes d'eau juſqu'à réduction d'une pinte; paſſez cette décoction, mettez-y diſſoudre une once de miel roſat, & la donnez tiede au bœuf.

Il faut donner très-peu à manger au bœuf qui a le flux de ventre, & même il ne lui en faut donner que pour le ſoutenir. Sa nourriture ſera pour lors d'épeautre & d'orge rôtis, arroſés de vin rouge ou de vinaigre, & paſſés enſemble à la poêle ſur le feu.

D'autres lui font manger de l'orge avec des lentilles & de la paille de froment hachée, le tout mêlé enſemble. Le ſon mouillé de bon vinaigre, ou mêlé de farine de millet, y eſt encore excellent, de même que les châtaignes pilées & mêlées avec du ſon de froment; ou bien de l'eau ferrée avec graine de creſſon rôtie, ou du gros vin avec ſang de dragon & bol d'Arménie pulvériſé; ou bien encore du vin dans lequel on a mis de l'encens réduit en poudre.

Pareſſe de ventre. Pour cette maladie, on donne au bœuf un lavement fait d'une demi-livre de miel commun, d'un quarteron de beurre frais & de deux onces de ſené, qu'on a fait bouillir dans une décoction qui aura été compoſée de mauves, guimauves & pariétaires, de chacune deux poignées, bouillies dans trois pintes d'eau réduites à deux, & bien coulées: on ajoute à tout cela deux cuillerées d'huile de noix; & quand le bœuf a pris ce remede, on lui donne le lendemain de grand matin, une pinte d'eau tiede, dans laquelle on met diſſoudre deux onces d'aloès en poudre.

Le foin ne vaut rien aux bœufs pareſſeux du ventre, & le pâturage au-contraire leur eſt excellent: hors les ſaiſons de pâtures, on ne leur donne que de la paille, & ſoir & matin du ſon de ſeigle trempé dans l'eau.

Indigeſtion.

Indigeſtion. On connoît que le bœuf ne digere point, par les rots fréquens qu'il fait, & par un bruit qu'on entend dans ſon ventre ; il eſt dégoûté, il a les nerfs tendus & roides, & les yeux peſans ; on ne l'entend point ruminer, ni ſe nettoyer avec ſa langue, ce qui eſt une marque de ſanté dans un bœuf.

Pour le guérir de l'indigeſtion, prenez neuf pintes d'eau chaude & trente rejettons de choux que vous ferez un peu bouillir ; ajoutez-y un bon verre de vinaigre, & donnez le tout à manger au bœuf, ſans le nourrir d'autres choſes.

Ou bien tenez-le enfermé dans une étable, prenez quatre livres de ſommités de lentiſque & d'olivier ſauvage, broyez-les bien, ajoutez-y une livre de miel, mêlez le tout dans quatre pintes & demie d'eau, & le laiſſez infuſer à l'air l'eſpace d'une nuit ; enſuite faites-le avaler au bœuf, en le lui entonnant dans la bouche. Cela fait, une heure après, donnez-lui à manger quatre livres d'ers (c'eſt une eſpece de veſce noire) macéré dans de l'eau, & ne lui laiſſez boire autre choſe : en continuant ainſi pendant trois jours, toute la cauſe du mal ſe diſſipera.

Si on néglige de remédier à l'indigeſtion, l'enflure ſurvient au ventre, & le bœuf ſouffre de grandes douleurs dans les entrailles, de maniere qu'il ne peut prendre aucune nourriture ; il ſe plaint, & ne peut reſter en place ; il ſe couche par terre, agite la tête, & remue la queue plus ſouvent qu'à l'ordinaire. A la vue de ces ſymptomes, il faut employer ce remede ſingulier.

On lui prend la queue, & on la lui ſerre avec un cordeau tout près des feſſes ; enſuite on lui fait avaler trois demi-ſetiers de vin mêlé d'un demi-ſetier d'huile d'olives ou de noix, & après on le fait marcher vîtement environ quatre cens pas.

Si la douleur continue, il faut lui couper tout autour la corne du pied, puis ſe frotter la main d'huile, la lui fourrer dans le fondement, en tirer la fiente & le promener un peu. Si ce remede eſt encore impuiſſant, on prendra des figues ſauvages qui ſoient ſeches, on les broyera & on les lui donnera avec neuf fois autant peſant d'eau chaude.

Ou bien, mêlez deux livres de myrte ſauvage dans trois chopines d'eau chaude, & les faites avaler au bœuf avec une corne ; enſuite vous le ſaignerez ſous la queue, & le ſang arrêté, vous le ferez marcher à grands pas, juſqu'à ce qu'il ſoit eſſoufflé.

Quelques-uns, avant que de ſaigner le bœuf attaqué d'indigeſtion, lui font boire une pinte de vin, dans lequel ils ont fait macérer un peu de tems, trois onces d'aulx pilés : quand il a pris ce breuvage, il faut auſſi le faire marcher ; car il n'y a que le grand ferment qui puiſſe corriger le mauvais levain qui dérange l'eſtomac du bœuf.

D'autres prennent dix oignons coupés par rouelles, les mêlent avec une livre de miel cuit, & deux onces de ſel égrugé menu ; enſuite ils font manger le tout au bœuf & le promenent.

Bœuf qui piſſe le ſang. Cela vient de ce qu'il s'eſt trop échauffé, ou de ce qu'il a été morſondu, ou bien de ce qu'il a mangé quelques mauvaiſes herbes.

Dès qu'on s'en apperçoit, il faut lui retrancher toute boiſſon, excepté le breuvage que voici.

On prend une chopine d'urine d'homme, autant d'huile d'olives, ſix œufs frais, & plein la main de ſuie de four, le tout battu enſemble, qu'on fait avaler au bœuf ; & comme ce mal ne va point ſans douleurs, pour l'appaiſer, on lui lie les oreilles, on les bat avec une petite baguette, juſqu'à ce qu'elles deviennent toutes rouges : alors on voit certaines petites veines qu'on perce, & il en ſort du ſang qui eſt preſque verd. Cela fait, on lui met du ſel dans la bouche, & on le promene.

Ou bien, prenez trois onces de chenevis, autant de millet marin ; pilez-les, & mêlez-y une once de thériaque ou de bon orviétan ; mettez le tout dans deux pintes de vin blanc, faites-le bouillir ; puis étant refroidi, ajoutez-y deux onces de ſafran, & faites-le avaler au bœuf : il ne faut lui faire boire que de l'eau tiede, blanchie avec du ſon, & manger en été de l'herbe, & du foin mouillé en hiver.

Autrement, prenez deux pintes d'eau ou de jus de plantain, moitié de bon vinaigre, & pareille doſe d'huile d'olives ; joignez-y gros comme deux châtaignes de concombres ſauvages, ſecs & pulvériſés, autant de coques d'œufs ; mêlez le tout & le faites avaler au bœuf.

Outre tous les remedes ci-deſſus, il eſt bon de donner au bœuf quelque lavement rafraî-

chiffant, principalement s'il a les flancs altérés, ce qui ſe remarque par leur battement fréquent. Voici la compoſition d'un lavement très-ſalutaire.

Prenez de la pariétaire, du mélilot & de la camomille, de chacun trois poignées; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau, que vous laiſſez réduire à une; enſuite ajoutez-y demi-livre d'huile de lin ou de noix, un quarteron de miel, une chopine de verjus & deux onces de caſſe. Il faut que la décoction ſoit paſſée, & lorſque le tout eſt ainſi incorporé, on le donne tiede au bœuf.

Les *Barbillons* ne ſont autre choſe qu'une excroiſſance de chair, qui vient ſous la langue, & qui empêche le bœuf de manger : c'eſt pourquoi, lorſqu'on s'en apperçoit, il faut les lui couper avec des ciſeaux, & laver la plaie avec du vinaigre & du ſel; d'autres les frottent avec du ſain-doux & du ſel écraſé fort menu.

Palais enflé cauſe de la douleur au bœuf & le dégoûte : c'eſt pourquoi, pour la diſſiper, il n'y a qu'à y faire une petite inciſion, afin qu'il ſorte du ſang, ou le ſaigner de la veine du palais.

Après la ſaignée ou l'inciſion, frottez-la avec du ſel & vinaigre, ou lui donnez une fois de l'ail bien macéré & pilé, & le nourriſſez d'herbe bien tendre, ou de bon foin, veſce écoſſée, feuilles d'orme ou de vigne.

Fievre. Elle vient ordinairement de ce que le bœuf a trop travaillé pendant les chaleurs; & quand il l'a, ſa tête eſt fort peſante, ſes yeux ſont triſtes & enflés, & l'ardeur du dedans ſe fait ſentir à travers le cuir.

Pour guérir la fievre du bœuf, il faut d'abord le ſaigner à la veine du front ou de l'oreille, & ne lui donner pour nourriture, que des alimens rafraîchiſſans, comme en été de l'herbe fraîchement cueillie, parmi laquelle on mêle des laitues, chicorées & feuilles de vignes; & en hiver, du foin humecté & du ſon mouillé : on lui en donne deux fois par jour. Pour l'eau, il la faut claire & fraîche; & pour en ôter la crudité, on peut y mêler deux poignées de farine de ſeigle.

Le bœuf qui a la fievre, ne doit pas ſortir de l'étable.

On peut encore s'y prendre de cette maniere pour la guérir. On fait d'abord une décoction de mauves, chicorées ſauvages, laitues & bettes blanches ou poirées dans deux pintes d'eau, qu'on met bouillir avec du ſon; le tout paſſé dans un linge, on y ajoute deux bonnes cuillerées de miel, & autant d'huile de noix : on le donne au bœuf en lavement; enſuite on le ſaigne à la veine du cou, ou entre les fourches du pied. Après cela, on prend une chopine de lait de chevre, un demi-ſetier d'huile de noix & quatre œufs; on y mêle environ un verre de jus de pourpier, & on fait boire le tout au bœuf : on doit continuer pendant trois jours ce remede, & il le ſoulagera. Ou bien, ayez de la farine d'orge, mêlez-la avec du vin, & donnez-le à boire au bœuf; ou prenez du *gramen*, qui ſoit venu à l'ombre, lavez-le bien, mêlez-le avec des feuilles de vigne, & le donnez à manger au bœuf : après ces remedes, on peut réitérer le lavement ci-deſſus.

Autre remede. Le bœuf qui a la fievre, reſtera un jour ſans manger; le lendemain on lui tirera du ſang ſous la queue, & une heure après on lui donnera pour nourriture, des rejettons de choux cuits avec huile d'olives, qu'on lui fera avaler à jeun pendant cinq jours.

Dans les pays où naiſſent les oliviers & le lentiſque, on ne nourrit les bœufs fiévreux, on n'en prend que les ſommités tendres & les feuilles : celles de vigne leur ſont encore bienfaiſantes. Il eſt bon de leur laver la bouche avec une éponge imbibée de vin, & de leur faire boire de l'eau froide trois fois le jour. On peut auſſi leur donner des feuilles de ſaule, de l'orge cuit dans de l'eau & refroidi, ou de la farine d'orge mouillée; & pour boiſſon, de l'eau, où l'on aura mis cuire des pommes aigres & vertes.

Souvent le bœuf atteint de fievre eſt dégoûté, ou ne fait que tâtonner la nourriture qu'on lui donne. Comme il faut qu'il ait de quoi ſe ſoutenir pour réſiſter au mal qui l'atténue, on prend de la farine d'amydon, environ un litron, ſix œufs, deux onces d'huile roſat & une pinte de vin blanc; on mêle le tout, & on l'entonne dans la bouche du bœuf, avec une corne; ou bien on lui fait prendre ſix œufs mêlés avec deux onces de ſucre & autant de miel.

Toux. Le froid, la pouſſiere, la crudité de la boiſſon, la ſéchereſſe des poumons cau-

ſent la toux : quand elle ne ſeroit que ſimple, elle fatigue toujours beaucoup un bœuf, qui eſt obligé de travailler ; c'eſt pourquoi, lorſqu'on l'entend touſſer, il faut lui faire une décoction d'hyſſope, pour lui donner à boire, & lui faire prendre en remede des porreaux pilés avec du froment.

Si la toux ne diminue point, il faudra prendre deux verres de miel, autant d'huile, un quarteron de beurre frais, avec deux onces de vieux-oing, faire bouillir le tout, & le faire avaler au bœuf.

Si le mal s'opiniâtre, on prend de l'herbe appellée marrube, on la pile & on en exprime du ſuc plein un bon verre ; enſuite on y mêle autant d'huile de noix, autant de vin rouge & moitié de ſel, & on fait prendre de ce breuvage au bœuf.

L'herbe appellée dent-de-chien, hachée & mêlée avec des feves pilées, ou trois litrons de lentilles moulues & mêlées dans trois chopines d'eau chaude, ſont encore bons contre la toux du bœuf, ſur-tout quand elle eſt récente.

Enflure du cou. Elle vient aux bœufs par contuſion, ou d'un abſcès qui s'y eſt formé. Si c'eſt par contuſion, on y appliquera un cataplaſme fait de miel, de ſain-doux & de ſon, le tout bouilli dans du vin blanc, & on l'y laiſſera pendant trois ou quatre jours.

Mais ſi l'enflure vient d'un abſcès, ce qu'on connoîtra lorſque le premier remede n'aura pas opéré, il faudra prendre de l'onguent althæa, de l'huile de laurier & du beurre frais, deux onces de chacun, le tout battu à froid, dont on frottera le cou du bœuf, qu'on tiendra enveloppé de linge. Cet onguent attirera l'humeur en-dehors, & il s'y formera une tumeur, qu'on ouvrira avec le ciſeau auſſi-tôt que l'abſcès ſera aſſez mûr : on panſera tous les jours la plaie juſqu'à guériſon, en y mettant de la racine d'ortie.

Ecorchures au cou. Soit qu'elles viennent de ce qu'on a mal mis le joug ou autrement, il n'y a qu'à frotter l'écorchure avec de la graiſſe de porc & de la cire neuve, fondues & mêlées enſemble.

Duretés au chignon. Pour réſoudre ces duretés, qui empêchent le bœuf de porter le joug, il faut faire cuire dans de l'eau, où il y aura les trois quarts d'huile d'olives, deux onces de racines de lys, autant de guimauves : quand ces racines auront bouilli pendant une heure, on y jettera deux poignées de feuilles de mauve, autant de feuilles de violette, & une poignée de pouliot, tout cela bien haché ; on laiſſera bien cuire le tout, & on l'appliquera tout chaud ſur la dureté, elle s'amollira. Voyez ci-après *Chignon bleſſé.*

Maigreur. Le bœuf eſt quelquefois ſi maigre, que ſa peau eſt collée aux os. Le premier ſoin qu'il y faut apporter, eſt de l'oindre avec du vin & de l'huile mêlés enſemble, & de le frotter rudement à contre-poil, en approchant des parties qu'on frotte, une pelle rouge, pour mieux faire pénétrer le remede, & détacher la chair des côtes ; enſuite, comme cette maigreur ne vient que de chaleur, on lui donnera un lavement d'une décoction de bettes blanches ou poirées, chicorée ſauvage, & autres herbes rafraîchiſſantes, avec du ſon : on le donne tiede au bœuf, après y avoir ajouté deux cuillerées d'huile de noix ou d'olives.

Après ce lavement, ſa nourriture ſera, le matin, du foin humecté ; deux heures après, un picotin de ſon mouillé ; à midi, de l'eau blanchie de farine d'orge pour le faire boire ; depuis cette heure juſqu'au ſoir, de l'herbe fraîche ſi c'eſt en été ; ou ſi c'eſt en hiver, toujours du foin mouillé, & le ſoir encore un picotin de ſon mouillé : trois jours paſſés de la ſorte, on commencera alors à lui donner du ſon mêlé moitié d'avoine, mais toujours mouillé, & on continuera ainſi juſqu'à ce qu'il ſe rétabliſſe ; ce qu'on connoîtra aiſément par ſon poil, qui ſera doux au maniement.

Enflure aux pieds. Elle ſe guérit en y appliquant des feuilles de ſureau broyées avec du ſain-doux, & enveloppées d'un linge.

Pour l'*Entorſe*, il n'y a qu'à prendre du ſain-doux, du miel & du vin blanc, faire bouillir le tout enſemble, & en frotter le mal pendant trois jours, quatre fois par jour, & il guérira.

S'il y avoit *Diſlocation*, il faudroit remettre l'os, frotter la partie diſloquée avec la mixtion que je viens de dire, ou avec de la couperoſe diſſoute à froid dans une pinte d'eau (on ſe ſert d'eau-de-vie faute de couperoſe), & y appliquer, ſur des étoupes, un cataplaſme compoſé de trois onces de ſain-doux, & d'un poiſſon d'eau-de-vie mêlée avec une demi-écuellée de farine de froment, dans une chopine de vin blanc, le tout bouilli & appliqué chaud.

S'il y a *Rupture* entiere de la jambe ou de la cuiſſe, il faut laiſſer le bœuf tranquille à l'étable, & l'engraiſſer pour le vendre.

Enclouures ou *chicots.* On prend le pied encloué, on en tire le clou ou le chicot qui l'a bleſſé; enſuite on jette ſur la plaie de l'huile toute chaude, ſur laquelle on met des étoupes, qu'on enveloppe avec un linge : ce ſeul ſoin pris deux ou trois fois, & un peu de repos, opere la guériſon.

On peut auſſi faire fondre ſur l'enclouure, de l'huile faite de térébenthine, de noix, ou de mille-pertuis.

On emploie ces mêmes remedes, quand le bœuf s'eſt piqué le pied à quelqu'épine, clou ou chicot.

Bœuf boiteux. Les bœufs ne boitent pas toujours pour s'être fiché quelque clou ou quelque chicot aux pieds; ils boitent quelquefois pour y avoir eu froid : en ce cas, il faut leur laver le pied malade, y faire une ouverture avec la lancette, laver la plaie avec de l'urine, enſuite la ſaupoudrer de ſel, & y infuſer de l'huile chaude, ou bien de la cire fondue avec de l'huile, & l'envelopper de quelque linge.

Quelquefois auſſi le ſang du bœuf extravaſe & tombe ſur le pied, ce qui le fait boiter, à cauſe de l'inflammation qui y ſurvient & la douleur qui la ſuit. Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit du mal, il faut d'abord viſiter la corne du pied, la toucher; & où l'on ſent de la chaleur, & le bœuf de la douleur, on frotte l'endroit, & on le ſcarifie pour en faire ſortir le ſang : mais s'il a déja pénétré l'ongle, il faut, de crainte qu'il n'y cauſe un plus grand déſordre, fendre un peu cet ongle avec quelqu'inſtrument tranchant, dans le milieu de la fourchette; enſuite, prendre de la charpie ou des étoupes, les imbiber de vinaigre mêlé de ſel broyé, & l'appliquer ſur la plaie, avec un bandage par-deſſus.

Il eſt néceſſaire pour lors que le bœuf boiteux ſoit dans une étable, dont le plancher ne ſoit point humide; parce que, pour guérir, il faut qu'il ne mette pas le pied dans l'eau.

Le premier appareil levé, on nettoie bien la plaie; puis on prend du vinaigre, de l'huile & du ſel, on mêle le tout, & on y trempe des étoupes, qu'on applique de nouveau ſur le mal; ou bien on prend du vieux-oing & du ſuif de bouc ou de mouton, on les fait fondre enſemble pour en mettre ſur la plaie.

Si on voit que le ſang ſoit deſcendu juſqu'à l'extrêmité de la corne, il faudra la couper juſqu'au vif, afin que le ſang puiſſe en ſortir. On ne doit pas fendre la corne par le milieu, mais ſeulement par le bout.

Il ſurvient quelquefois une enflure aux genoux du bœuf boiteux, qui lui cauſe de la douleur : il faut frotter la partie avec du vinaigre chaud, & y mettre de la graine de lin imbibée d'eau & de miel; ou, pour le mieux, on ſe ſert de la charge qui ſuit.

Prenez trois pintes de lie de vin rouge, une chopine de vinaigre, une poignée de racines d'orties grieches bien découpées, & une demi-livre de miel; faites bouillir le tout avec un demi-ſetier de farine de ſeigle, & l'appliquez bien chaudement ſur le mal.

On peut encore, pour réſoudre ou diſſiper la tumeur, prendre une chopine d'urine d'homme, demi-once de ſel de tartre, un gros de gomme ammoniac; on met bouillir le tout juſqu'à réduction de demi-ſetier; enſuite on frotte l'enflure de toutes ces drogues, juſqu'à ce qu'elle ſoit diſſipée. Quelques-uns ſe contentent d'y mettre du levain & de la farine d'orge détrempée dans du vin cuit, ou dans de l'eau enmiellée & cuite; & ſi la tumeur vient à ſuppuration d'elle-même, à la bonne heure; ſinon il faudra la percer avec la lancette, & y appliquer la charge dont on vient de parler.

On prétend que l'oignon de lys ou l'oignon marin, autrement appellé ſcille, avec du ſel, ou de l'herbe, qu'on appelle la renouée, le tout appliqué ſur la plaie, la nettoie très-bien.

Rétention d'urine. Pour peu qu'on obſerve un bœuf, on s'apperçoit aiſément qu'il eſt travaillé d'une rétention d'urine, quand il a de fréquentes envies, & qu'il fait ſouvent des efforts pour uriner, ſans pouvoir le faire.

Pour guérir ce mal douloureux, on prend de la pariétaire, du ſeneçon & des racines d'aſperges; on les met bouillir enſemble, & on en fait une fomentation avec du beurre frais, qu'on applique aux bourſes du bœuf dans un linge : on continue tous les jours ainſi, juſqu'à ce qu'il urine aiſément.

Pour breuvage, on prend une chopine de vin blanc, dans lequel on a mis bouillir deux cuillerées de miel & autant d'huile, qu'on lui fait avaler pendant trois jours le matin en pareille quantité; & pour aliment, on lui donne des feuilles de raves le plus ſouvent, & en plus grande quantité qu'on peut, avec un picotin de ſon mouillé à midi, & autant le ſoir : ces remedes le guériront en huit jours de repos.

On peut encore lui donner de la graine de céleri bien pilée, qu'on lui fait avaler dans une pinte de vin blanc; ou bien, au-lieu de cette graine, on prend plein un verre de fiente de pigeon, qu'on laiſſe infuſer du ſoir au matin dans le vin, & on le fait boire au bœuf.

Si la rétention continue, prenez une dragme de nitre avec de l'ail, pilez-le tout, mêlez-le dans une pinte de vin blanc, & le donnez à boire au bœuf; ou bien prenez mauve, guimauve, pariétaire & chicorée ſauvage, de chacune deux poignées; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau, que vous ferez bouillir & réduire à trois chopines; mettez-y diſſoudre deux onces d'eſprit de térébenthine, ſix gros de ſel végétal, & ſix onces d'eau de raves; le tout étant bien mêlé, vous le donnerez tiede au bœuf, après l'avoir fait marcher pendant une demi-heure.

Quand il aura rendu ce lavement, on lui fera prendre deux onces de ſalpêtre réfiné dans une chopine de vin blanc; enſuite on le promenera encore : c'eſt par le moyen de ces mouvemens, que les obſtructions de la veſſie ſe débouchent, & que la nature pouſſe aux urines.

On peut encore donner au bœuf trois onces de colophane pulvériſée dans une livre de vin blanc; ou bien on prend quatre onces de fiente de pigeon réduite en poudre, on la met dans une pinte de vin blanc; & après avoir fait bouillir le tout, on le donne à boire au bœuf.

Barbes. Ce ſont certaines excroiſſances de chair qui viennent ſous la langue des bœufs, & qui les empêchent de paître. Il faut y veiller, de tems en tems, pour les leur ôter; car les bœufs ne coupent pas l'herbe avec les dents, comme les chevaux; ils ne font que l'entortiller avec la langue & l'arracher; enſorte que, quand ils ont ces excroiſſances, ils ne peuvent pas, à cauſe de la douleur qu'elles leur cauſent, appliquer leur langue autour de l'herbe, & ils deviennent maigres & ſans force.

Les *Etranguillons* ne ſont autre choſe que des humeurs qui deſcendent, d'un cerveau refroidi, ſous la gorge du bœuf, & qui forment des glandes, qui, en groſſiſſant, peuvent étouffer le bœuf.

Pour y remédier, on lui ouvre, matin & ſoir, ces glandes avec une lancette, puis on lui frotte entiérement le deſſous de la gorge avec de l'huile de laurier & du beurre frais battus enſemble à froid : il faut, avec cela, lui tenir chaudement la tête, en la lui couvrant d'une bonne couverture; autrement il courroit riſque de mourir.

Quelques-uns, pour réſoudre ces glandes enflées, les broient rudement avec la main; ils les battent avec le manche d'un marteau ou autre choſe ſemblable, juſqu'à ce que les étranguillons ſoient tout-à-fait rompus : cela fait, ils les percent avec une lancette; enſuite ils ſaignent le bœuf ſous la langue ou à la veine du cou, & après ils lui lavent la bouche avec du ſel & du vinaigre, qu'ils lui ſoufflent auſſi dans les oreilles, en les lui broyant, pour le faire mieux pénétrer.

Il eſt à propos que la ſaignée ſoit abondante; &, lorſqu'on voit que la tumeur ſe diſſipe, il n'y a plus qu'à donner de bonne nourriture au bœuf, pour qu'il reprenne ſes forces.

Il arrive quelquefois que les étranguillons, qu'on a broyés, ſe convertiſſent après en abſcès, par quelque ſang extravaſé qui y eſt reſté : alors il faut avoir recours aux ſuppuratifs; &, pour cela, on frotte tous les jours la tumeur, qui eſt ſous la gorge, avec beurre frais, althæa & huile de laurier; le tout battu enſemble & à froid. D'autres y appliquent un cataplaſme fait avec racines de mauves hachées menu, pilées & cuites dans l'eau, avec du vieux-oing.

Lorſque la tumeur eſt venue à matiere, ſi l'ouverture, par où elle ſort, n'eſt pas aſſez grande, on pourra y faire une petite inciſion avec un raſoir; tous les jours on nettoyera bien la plaie avec du vinaigre & du ſel, & on y appliquera une emplâtre faite avec vinaigre, ſel & lie d'huile, le tout à doſe égale & bouillie enſemble; mais, de crainte que la plaie ſe ferme trop tôt, il eſt bon d'y mettre un plumaſſeau

frotté d'onguent *Egyptiacum*. Et, pour diſſiper le mauvais levain qui pourroit reſter dans les glandes du cou du bœuf, on le purge en lui faiſant avaler, dans quatre verres de vin, deux cuillerées de poudre de racine de concombre ſauvage, & un peu de ſel nitre mêlés enſemble.

Mal de tête. Les humeurs, qui deſcendent du cerveau, & que le bœuf jette en abondance par les yeux & par les naſeaux, ſont des marques certaines du mal de tête, ſurtout lorſqu'il ſe tourmente beaucoup, qu'il ſe plaint, & qu'on lui voit la tête enflée & plus chaude que de coutume.

Pour le guérir, prenez de l'ail bien broyé, mettez-le infuſer à froid deux heures dans du vin, & le lui ſeringuez dans les naſeaux; cela facilitera l'écoulement des humeurs: il faut, outre cela, lui tenir la tête bien chaude. Ou bien prenez du thym, de l'ail & du ſel, broyez le tout enſemble, mêlez-y du vin rouge, & frottez-en la langue du bœuf.

Il eſt bon auſſi de lui tirer du ſang de la veine du cou, & de lui donner un lavement dont voici la compoſition.

Prenez feuilles de centaurée, cardamome, pouliot, guimauve, ellébore & fenouil, de chacun deux poignées; faites-les bouillir dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines; joignez-y une once de ſéné que vous y laiſſerez un peu infuſer ſans bouillir, demi-livre de miel, un peu de ſel, trois cuillerées d'huile de noix, deux onces d'agaric pulvériſé, & trois onces de caſſe; mêlez le tout, coulez-le, & le donnez tiede au bœuf: ce lavement abattra les vapeurs des entrailles qui cauſent le mal de tête.

Si c'eſt en été, il faudra ſe ſervir de médicamens rafraîchiſſans, & donner au bœuf, pour alimens, des feuilles de vigne, laitue & chicorée ſauvage; & pour boiſſon, de l'eau blanchie avec farine de ſeigle; mais, ſi c'eſt en hiver, on le nourrira d'orge, d'avoine, d'épeautre & de bon foin, & on lui donnera à boire de l'eau avec farine d'orge.

La Gale vient principalement d'un ſang échauffé & corrompu: c'eſt pourquoi pour la guérir, il faut ſaigner le bœuf à la veine du cou, & lui donner un lavement d'herbes rafraîchiſſantes; enſuite lui faire avaler, pour médecine, une chopine de lait de vache, une once de tartre & un quarteron de miel mêlés enſemble.

On le nourrira d'herbe en été, & en hiver de foin humecté & de ſon mouillé, deux fois par jour; & durant quelque tems on le frottera d'un onguent compoſé de cette maniere.

Prenez environ une livre de ſain-doux, une chopine d'huile d'olives, deux onces de ſoufre vif, autant de myrrhe & une demi-once d'alun de plume; broyez le tout enſemble dans une chopine de bon vinaigre, & frottez-en le corps du bœuf.

Autre Remede. Le bœuf galeux étant ſaigné, on le frotte, le lendemain, avec des cendres chaudes, de maniere que le ſang y vienne: cela fait, on lui donne une potion avec le mercure préparé, mêlé d'alun en poudre & d'huile de lentiſque.

D'autres prennent de la ſarriette, du ſoufre, de la vieille huile d'olives, de l'eau & du vinaigre, qu'ils font bouillir; le tout étant cuit & tiede, ils y jettent de la poudre d'alun, & ils en frottent la gale du bœuf.

Quelques-uns prennent environ un demi-verre de ſuc d'ellébore qu'ils mettent dans une chopine de vin, & le font avaler au bœuf galeux: ce remede a la vertu de chaſſer, par le bas, toutes les mauvaiſes humeurs qui cauſent la gale.

Ou bien on frotte la gale, pendant trois ou quatre jours, de deux onces d'huile de chenevis & demi-once de cantharides, qu'on a fait bouillir enſemble.

L'graiſſe de volaille, mêlée avec de l'huile d'olives, ou du fiel de bœuf incorporé avec du ſoufre vif pulvériſé, de l'abſynthe, de l'huile, du bon vinaigre, & un peu d'alun de plume en poudre, ſont auſſi très-bons contre la gale.

Il eſt encore bon de prendre une étrille ou un bouchon de paille, d'en frotter fortement les endroits galeux pour en ôter la croûte, de maniere que le ſang en ſorte; enſuite on frotte la gale une fois le jour avec du ſavon mêlé dans de l'eau de leſſive.

Lorſque la gale eſt guérie, pour nettoyer la peau du bœuf, il faut la frotter avec du ſoufre vif mêlé de poudre de térébenthine, ou avec du vinaigre.

Le *Battement des flancs* marque une grande inflammation d'entrailles; il vient ordinairement de ce qu'on a laiſſé morfondre le bœuf après un grand travail; ce qui le tourmente beaucoup.

Pour le guérir, 1°. On laiſſera prendre du repos au bœuf. 2°. On lui donnera auſſitôt un lavement d'une décoction de bourrache, chicorée ſauvage & bettes, le tout bouilli dans deux pintes de petit-lait de vache, réduites à trois chopines ; on y ajoutera quatre onces de miel & autant d'huile de noix, & l'on ſera prendre ce remede au bœuf. 3°. Le lendemain on lui fera avaler un breuvage d'une pinte d'eau tiede, dans laquelle on aura mis du ſuc de porreaux. Et enfin, pour achever ſa guériſon, on lui fera un cataplaſme de trois poignées de graine de choux avec un quarteron d'amydon : le tout pilé enſemble & délayé dans de l'eau froide, qu'on lui appliquera ſur les parties affligées.

Sa nourriture ſera de bonne herbe en été, & en hiver de balles de froment mêlées avec du ſon dans un ſéau d'eau : on lui ôtera le foin pour peu de tems, parce qu'il eſt contraire aux flancs altérés.

Teſticules enflés. Prenez de la fiente de bœuf avec des fleurs de camomille & de mélilot, ou ſimplement du ſain-doux, & frottez-en les teſticules du bœuf : il guérira en le laiſſant un peu de tems ſans rien faire, pourvu que cette enflure ne vienne que de quelque légere contuſion ; mais, ſi elle vient d'inflammation, elle eſt plus dangereuſe. Alors prenez de l'huile roſat, blancs d'œufs, eau-roſe & lait ; mêlez le tout & frottez-en les teſticules du bœuf : ou bien ſervez-vous d'huile roſat, huile violat & lait, le tout mêlé ; ou bien encore de ſuc de plantain ou de pourpier mêlé avec huile roſat & blancs d'œufs.

Il eſt à propos, pour lors, de mener le bœuf à la riviere, & de lui faire baigner les parties enflées : rien n'eſt meilleur pour répercuter les particules du ſang qui cauſent l'enflure.

Il y en a qui appliquent ſur les teſticules une emplâtre faite avec craie blanche pulvériſée, vinaigre & ſel ; le tout battu juſqu'à ce qu'ils voient qu'il ne faſſe qu'un corps.

Ou bien, prenez de la farine d'orge, écorce de grenade, ſemence de rue, feuilles de *Semper vivum* ; mettez le tout en bonne quantité dans du vin, faites-le bouillir, & ajoutez-y du lait : quand le tout eſt cuit, ſervez-vous-en. On peut encore ſe ſervir de farine de feves avec ſain-doux, qu'on fait cuire enſemble en conſiſtance d'onguent.

S'il arrive que les teſticules aient abſcédé, on les frottera avec huile roſat & huile de camomille, mêlées & battues enſemble. Quelques-uns ordonnent le cataplaſme fait avec pariétaire ou vitriol bouilli dans du vin blanc ; ou avec fiente de bœuf, cumin, eau & vinaigre mêlés enſemble.

Poux. On frotte les bœufs par tous les endroits du corps où ils en ont, de fraiſil de charbon, autrement dit de la pouſſiere de charbon : on peut réitérer cela juſqu'à la guériſon ; ou bien y employer l'onguent compoſé d'urine d'homme, de poix-réſine fondue dans du vin blanc, & du beurre ſalé ; le tout mêlé enſemble.

Poumon ulceré. C'eſt une maladie fort dangereuſe au bœuf ; il devient maigre & étique, ne fait que touſſer, & n'eſt ni bon pour le travail, ni pour la boucherie : le mal devient incurable, ſi on le néglige.

Il faut de tems en tems donner au bœuf du ſon mouillé, mêlé d'une once de ſperme de baleine, & demi-once de ſoufre, de cinabre, d'antimoine ; ou bien on lui fait avaler le remede qui ſuit.

Prenez deux onces de muſcade, autant de ſafran, demi-once de gingembre, un quart d'once de cannelle, avec un peu de réglifſe ; pilez le tout enſemble ; ajoutez-y une chopine de vin blanc & un quarteron de miel : mêlez le tout, coulez-le, & vous en ſervez.

Chignon bleſſé ou enflé. Pour le guérir, s'il y a entamure, on prend de la cire neuve avec graiſſe de porc mêlées enſemble, qu'on fait fondre, & on en frotte la partie malade.

Si le chignon du cou eſt déplacé, il faut examiner de quel côté il panche, & tirer du ſang à l'oreille oppoſée : ce qui ſe fait en prenant un brin de ſarment, dont on bat la groſſe veine qui paroît à cette partie ; &, lorſqu'elle eſt gonflée, on la pique pour en tirer le ſang. Il faut bien nourrir le bœuf & lui laiſſer prendre du repos durant trois ou quatre jours : après ce tems-là, on recommence à le faire travailler peu-à-peu.

Si le chignon ne panche point d'un côté ni d'autre, & que l'enflure ſoit au milieu, on le ſaignera aux deux oreilles dès qu'on s'en ſera apperçu ; autrement tout le coup s'enfleroit, les nerfs ſe roidiroient, & il s'enſuivroit une dureté qui empêcheroit le bœuf de pouvoir jamais porter le joug.

Après la saignée, on frotte l'enflure avec cet onguent. On prend de la poix-réſine, moëlle de bœuf, ſuif de bouc & vieille huile d'olives, le tout à poids égal : on le fait cuire dans un pot, & on en frotte l'enflure après qu'on l'a lavée avec de l'eau, & qu'on l'a laiſſée ſécher.

Bleſſures aux pieds. Le ſoc de la charrue ou quelqu'autre choſe bleſſe ſouvent le talon ou la corne du pied du bœuf.

Pour le guérir, on prend de la poix noire, du vieux-oing & du ſoufre, on mêle toutes ces drogues, on les met ſur de la laine graſſe, & on les applique ſur le pied du bœuf, avec un bandage par-deſſus pour le tenir en état.

Epaule diſloquée & corne rompue. Il ne faut qu'un effort au bœuf à la charrue ou au harnois, pour lui démettre l'épaule.

Remede. On commence d'abord par le ſaigner de la jambe de devant, oppoſée à la partie diſloquée ; enſuite on la lui remet, & on la frotte avec eau-de-vie mêlée dans ſon ſang, tiré chaudement & bien manié, pour empêcher qu'il ne ſe coagule : après on applique des écliſſes ſur l'épaule, on les y lie fortement, & on laiſſe le bœuf en repos. Le meilleur parti, quand ce malheur lui arrive, ſeroit de le vendre s'il eſt en aſſez bon corps pour cela.

Quelquefois auſſi un bœuf ſe rompt la corne, en faiſant un effort au travail : ce mal n'eſt pas autrement dangereux, quand il n'eſt point négligé ; il ſuffit de couvrir la plaie d'un linge imbibé de vinaigre, huile d'olives & ſel, le tout mêlé enſemble, & continuer durant trois jours.

Le quatrieme jour, on y fait fondre de la poix & du vieux-oing, autant de l'un que de l'autre : on met par-deſſus de l'écorce de pin bien polie ; & lorſque le mal commence à ſe guérir, on le frotte de ſuie.

Ce mal, quoique de peu d'importance dans ſon commencement, ne veut point être négligé, d'autant qu'il s'engendre ſouvent des vers dans la plaie, qui pourroient y cauſer du déſordre : on les fait mourir avec un porreau qu'on pile avec du ſel, & qu'on met ſur le mal ; les vers meurent auſſi-tôt.

Lorſque la plaie eſt nette, on prend de la poix, de l'huile & du vieux-oing, qu'on fait fondre ; on en couvre des étoupes qu'on met ſur la plaie, & elle ſe guérit peu de tems après.

Piquures des bêtes venimeuſes. Il faut prendre de l'herbe aux teigneux, autrement appellée *Glouteron*, la broyer avec du ſel, & la mettre ſur la piquure, après l'avoir ſcarifiée : la racine de cette herbe eſt préférable aux feuilles. Le trefle des prés eſt merveilleux pour la morſure des bêtes venimeuſes : on l'applique deſſus, comme le glouteron ; & pour préſerver le cœur du bœuf des mauvais effets du venin, on prend le ſuc de ce trefle, qu'on lui fait boire dans du vin. Au défaut des feuilles de cette plante, on en prend la graine, qu'on lui donne dans du vin. Les racines du même trefle, pilées & mêlées avec farine & ſel, & appliquées ſur la piquure, ſont encore bonnes.

On peut encore prendre cinq livres peſant de ſommités de frêne tendres, les piler dans une égale portion de vin, preſſer le tout pour en exprimer le jus, le paſſer, le donner à boire au bœuf, & mettre les ſommités, broyées avec du ſel, ſur la bleſſure.

La muſaraigne eſt une petite bête, dont la morſure eſt venimeuſe ; on la trouve à la campagne ; elle reſſemble à une taupe : lorſqu'un bœuf en a été mordu, il devient érené ; la plaie s'enfle, & peut être mortelle ſi on n'y remédie promptement.

Pour cela, il y en a qui prennent une alêne d'airain, en percent la partie bleſſée, & la frottent avec du ſavon trempé dans du vinaigre.

D'autres prennent la muſaraigne, la jettent dans de l'huile, & l'y laiſſent mourir & macérer quelque tems ; enſuite ils la broient, & ils en frottent la morſure.

Quand on n'a point attrapé l'animal, on prend du cumin, on le broie avec poix-réſine & vieux-oing, & on en fait une emplâtre qu'on applique ſur le mal ; mais, ſi l'enflure vient à ſuppuration avant que d'être diſſoute, il faut y appliquer le feu, pour ôter tout ce qui paroît infecté, & après la frotter avec de la poix-réſine & de l'huile d'olives.

Quelques-uns prennent une muſaraigne vive, ils la mettent dans de la terre à Potier, & la font ſécher ainſi ; étant ſeche, ils la pendent au cou des bœufs : on tient que cette eſpece de taliſman empêche qu'ils ne ſoient piqués des muſaraignes.

Mal

Mal des yeux. Lorſqu'un bœuf a les yeux enflés, on lui met deſſus de la farine de froment détrempée clairement avec de l'eau & du miel. S'il paroît quelque blancheur dans l'œil, on le guérit avec du ſel ammoniac pulvériſé, mêlé avec du miel ; ou bien on prend de la poudre du poiſſon qu'on appelle ſeche, & on en ſouffle dans la partie malade ; ou bien encore, prenez demi-once de poudre de benjoin & cinq onces de ſel ammoniac, battez le tout, & frottez-en l'œil : la racine de cette plante, pilée avec huile de lentiſque, opere le même effet.

Lorſque les yeux lui pleurent, on prend de la farine d'orge cuite au four, on la met dans de l'eau & du miel, & on en frotte les yeux du bœuf : la graine de panais ſauvage, mêlée avec miel & ſuc de raifort ſauvage, eſt encore fort bonne pour ce mal.

Sang-ſue avalée. Il arrive ſouvent qu'en buvant, un bœuf avale une ſang-ſue, ce qui l'incommode beaucoup. Les ſang-ſues ont coutume de ſe jetter à la bouche & de s'attacher au palais de l'animal, quand il boit dans un lieu où il y en a ; ou bien le bœuf l'avale en buvant : pour lors elle s'attache à l'orifice de l'eſtomac, qui le gonfle de maniere qu'il ne peut avaler de nourriture. Quoique ce petit reptile ſoit extrêmement foible, il ne laiſſe pourtant pas d'affoiblir beaucoup ce fort animal. Quand une ſang-ſue eſt attachée au palais, on prend une feuille de figuier ou un morceau de drap rude, & on la détache ; mais quand elle eſt deſcendue dans l'eſtomac, ce n'eſt qu'à force d'huile d'olives ou de noix, mêlée avec de l'eau, que l'on fait avaler à l'animal, qu'on fait détacher & mourir la ſang-ſue. Quelques-uns font boire au bœuf de la ſaumure, d'autres du vinaigre chaud.

Antidote expérimenté pour toutes ſortes de Beſtiaux.

Prenez de la racine d'angélique & graine de genievre, de chacune deux poignées ; faites-les ſécher, & les pulvériſez finement ; mêlez-y une poignée de feuilles de rue toute verte & deux têtes d'ail ; ajoutez-y du miel ſuffiſamment ; battez le tout enſemble, & l'incorporez bien ; enſuite donnez au bœuf de cet antidote, la groſſeur d'un œuf de pigeon, dans une chopine de vin rouge tout chaud. On en fait prendre pareille doſe aux chevaux, & gros comme une noix aux beſtiaux de médiocre taille, dans un verre de vin ſeulement.

On peut ſe ſervir de ce remede comme on ſe ſert du mithridate, de la thériaque ou de l'orviétan ; il eſt ſpécifique contre le mauvais air & le poiſon ; il eſt également ſouverain pour les hommes. Si on en met ſur un charbon de peſte, il le fait venir à matiere ; il eſt encore merveilleux contre les morſures des bêtes venimeuſes : on prétend auſſi qu'il eſt bon pour les chiens enragés.

Maux épidémiques, ou mortalités de Beſtiaux.

Il y a eu des années ſi fatales aux beſtiaux, qu'on en a vu périr en grande quantité, de toutes eſpeces, & en toutes ſortes de pays, ſur-tout dans les années extrêmement ſeches, parce que les beſtiaux ſont obligés, faute de pâtures, de brouter les feuilles d'arbres ſur leſquelles ſont attachés quantité d'inſectes très-nuiſibles. Ces maladies épidémiques qui ſe ſont multipliées dans les dernieres années, ont fait faire beaucoup de recherches & d'expériences dans les différens Etats de l'Europe ; & je crois rendre ſervice au Public de raſſembler ici les maux & les remedes les plus ſpécifiques qui ſont venus à ma connoiſſance.

Il faut d'abord viſiter les beſtiaux deux ou trois fois par jour, faire nettoyer leurs étables, les parfumer avec de l'encens ou du genievre ; on frotte auſſi leurs auges & leurs rateliers, & on les lave avec de l'eau dans laquelle on a mis tremper des herbes odoriférantes.

Cela obſervé, ſi on voit qu'il ſe forme à la racine de la langue de l'animal une eſpece d'abſcès, qui la couperoit en vingt-quatre heures, on ratiſſe ce mal avec un couteau ou une cuiller d'argent ; enſuite on le lave d'une liqueur, dont voici la compoſition. On prend du vinaigre, dans lequel on fait tremper de l'herbe impériale ; on y ajoute du ſel & du poivre, & on s'en ſert.

Mais ſi le bœuf ou la vache, qu'on examine, ſe trouve attaqué intérieurement d'une certaine maladie appellée *Palonid*, on prendra une demi-once d'aloès & un quart d'once

de ſoie d'antimoine concaſſé ; on mêlera le tout, & on le ſera avaler au bœuf malade avec une corne. Il faut en donner une once aux bœufs ou vaches, ſept gros aux veaux d'un an, ſix gros aux autres qui ſont plus jeunes, quatre gros à un mouton, & aux agneaux à proportion.

L'herbe aux vaches, qui eſt la même que l'ellébore noir, eſt quelquefois ſeule ſuffiſante pour guérir la maladie des beſtiaux. On fait un trou à la peau qui pend au goſier des bœufs & des vaches ; on paſſe de l'herbe aux vaches à travers de ce trou, on la lie avec de la ficelle, & on la laiſſe juſqu'à ce qu'il en coule quantité d'eau & de pus, qui entraîne la maladie avec ſoi. Quand il ne s'y fait point de tumeur & de ſuppuration, c'eſt une marque de mort.

Maladie des Beſtiaux, qui ſe déclare par un bouton ſous la langue.

Prenez deux onces d'impératoire, deux onces d'angélica la boëme, & une petite poignée d'herbe nommée la rue ; mettez le tout dans un pot de vin, faites-le bouillir juſqu'à diminution de moitié ; enſuite jettez-y demi-livre de poudre cordiale ; & quand cette liqueur ſera refroidie, juſqu'à n'être que tiede, donnez-la à la bête malade : il faudra auparavant lui bien laver la langue avec du vinaigre.

On s'eſt encore ſervi utilement, dans les endroits où la contagion a fait tant de ravages, d'aſſa-fœtida, qu'on a mis infuſer dans le vinaigre avec ail, ſel & poivre, pour laver la langue des bœufs & des vaches auxquels il ſurvenoit une eſpece d'abſcès à la racine de la langue, qu'on avoit ſoin auparavant de ratiſſer avec une cuiller, & on la lavoit enſuite avec cette infuſion.

Quelques-uns ont obſervé de mettre un morceau d'aſſa-fœtida dans un trou fait à l'auge ou au ratelier des étables, près de l'endroit où on attache le bétail ; ou bien de frotter les auges avec la lotion précédente. On a auſſi fait entrer cette drogue dans la poudre thériacale & l'orviétan qu'on a fait préparer pour ces maladies.

Maladie qui a attaqué les Bêtes à cornes & les Chevaux dans la Généralité d'Auvergne, & qui s'eſt introduite ſur la fin du mois d'Avril 1731, dans l'Election de Gannac, Généralité de Moulins.

Cette maladie ſe découvre par une veſſie qui paroît deſſus, deſſous & aux côtés de la langue de la bête malade. Cette veſſie eſt blanche dans ſa naiſſance, rouge enſuite, & dans un inſtant preſque noire : elle croît, & laiſſe après elle un ulcere chancreux qui croiſe dans l'épaiſſeur de la langue, en avançant du côté de la racine, la coupe en entier, & fait, peu de tems après, périr l'animal. On voit, dans vingt-quatre heures, le commencement, le progrès & la fin de cette maladie.

Elle eſt d'autant plus dangereuſe, qu'elle ne ſe manifeſte par aucun ſymptome extérieur, & que la bête malade boit, mange & travaille à ſon ordinaire juſqu'à ce que la langue ſoit tombée.

Il faut donc, pour prévenir les ſuites fâcheuſes de cette maladie, avoir une attention infinie à faire viſiter deux ou trois fois par jour la langue de toutes les bêtes à cornes, afin de prendre le mal dans ſa naiſſance ; & ſur-tout l'on ne doit point ſe tranquilliſer ſur l'éloignement de la maladie. L'expérience vient d'apprendre que, quoiqu'elle fût à une diſtance raiſonnable de la ville de Gannac, toutes les Paroiſſes des environs de cette ville, & à une demi-lieue à la ronde, en ont été infectées dans le même jour, ſans qu'il y ait eu aucune communication d'une Paroiſſe à l'autre.

Le remede préſervatif pour les beſtiaux, qui ne ſont point encore attaqués de cette maladie, eſt compoſé des drogues ſuivantes, pour chaque bête. Prenez thériaque ou orviétan, trois dragmes ; gingembre, girofle & cannelle, une dragme ; genievre en grain & poivre concaſſé, deux dragmes de chacun ; & une muſcade de moyenne groſſeur, qu'il faut concaſſer : faites infuſer le tout dans un pot couvert, pendant cinq ou ſix heures au moins, dans une pinte de bon vin rouge. Avant de donner le remede, remuez bien le tout, de maniere que le marc ſuive l'infuſion ; & ne le donnez qu'après que la bête a été cinq ou ſix heures ſans manger.

Ce breuvage ne peut faire que du bien aux beſtiaux qui le prennent.

Si, en viſitant les beſtiaux, on apperçoit une ou pluſieurs veſſies adhérentes à la langue, il faut ſur le champ, avec une cuiller ou autre piece d'argent, crever la veſſie, en enlever la peau, & racler la plaie juſqu'au ſang ; enſuite continuer, & la laver avec de l'eau de fontaine ; & pour le mieux, avec du fort vinaigre, dans lequel on aura mis du ſel pilé, du poivre, de l'ail concaſſé, & des herbes fortes, ſi on en a. Cela fait, on couvre la plaie de ſel bien fin, après l'avoir bien frottée avec une pierre de vitriol de Chypre.

Si l'on trouve l'ulcere formé, il faut uſer du même remede, & le réitérer dans l'un & l'autre cas, deux ou trois fois par jour, juſqu'à la guériſon.

On prétend que, quand la veſſie ſe trouve ſur la langue, on doit faire ſaigner la bête au cou.

Cette maladie s'eſt fort étendue en 1731 ; elle a attaqué auſſi les chevaux : on en attribue la cauſe à la grande ſéchereſſe & à la quantité prodigieuſe de chenilles qu'il y a eu cette année.

Maladie qui regne en Europe, parmi les Beſtiaux, depuis 1740.

Cette maladie eſt une fievre maligne, peſtilentielle & pourpreuſe : elle a pris naiſſance en Bohême, pendant que ce royaume a ſervi de théatre à la guerre. De-là elle a paſſé en Hongrie & en Baviere. Le Tirol, l'Alſace, la Lorraine, la Franche-Comté, & différentes provinces de France, en ont ſucceſſivement reſſenti & en reſſentent encore les cruelles atteintes. Les autres royaumes de l'Europe n'en ont point été exempts, & partout l'on a perdu & l'on perd journellement une quantité prodigieuſe de beſtiaux. Ce n'eſt que ſur les taureaux, bœufs, veaux, & ſur-tout ſur les vaches, que cette maladie s'eſt attachée.

Quelques jours avant que les vaches paroiſſent malades, qu'elles ſoient dégoûtées, triſtes, &c. dans le tems même qu'on les croit encore en bonne ſanté & que le lait fournit, on s'apperçoit d'un mouvement de fievre conſidérable, enſorte que le battement du cœur augmente de vivacité & de vélocité preſque du double.

Dès ce tems, il faut tenir ces animaux à la diete la plus ſévere ; & ſi on ne le fait pas, ou qu'on ne ſe ſoit pas apperçu de ce mouvement de fievre, cette fievre ayant, pour ainſi dire, couvé pluſieurs jours, ſuivant la diſpoſition plus ou moins grande de la bête malade, les accidens ſuivans ſe manifeſtent tout-à-coup : des friſſons irréguliers reviennent pluſieurs fois le jour, leurs yeux ſont rouges & larmoyans, leurs cornes & leurs oreilles froides, la tête lourde & peſante ; on leur voit couler une bave gluante & épaiſſe des naſeaux & de la bouche ; le lait diminue inſenſiblement ; & au-lieu de trois pintes, qui eſt la traite ordinaire, on a de la peine à en tirer une pinte, quelquefois même une chopine par jour. Ces animaux touſſent fréquemment, pouſſent de longs ſoupirs, ſont dans une triſteſſe, une langueur, une inſenſibilité prodigieuſes ; dans leurs excrémens, on voit, les premiers jours de la maladie, des filets de ſang. Les unes ont un flux de ventre conſidérable ; d'autres ne fientent qu'avec des tranchées : on remarque un mouvement convulſif de l'épine, depuis la tête juſqu'à l'extrêmité du dos ; elles ne ſe ſoutiennent plus ſur leurs jambes ; elles battent du flanc ; la reſpiration devient de plus en plus gênée ; en appuyant ſur les reins, on ſent la peau preſque ſéparée de la chair, & on s'apperçoit d'un froiſſement ſemblable à celui d'un parchemin ſec ; enfin, ſi on ne leur donne promptement les ſecours néceſſaires, elles meurent, les unes au bout de huit jours, d'autres au bout de trois, quatre & cinq jours : on en a vu mourir en quatre heures de tems, qui avant n'avoient eu aucuns ſymptomes de la maladie, & qui, par l'ouverture de leurs corps, en avoient intérieurement tous les accidens.

Dans les animaux qu'on ouvre, qui ſont morts de cette maladie, on trouve le premier eſtomac, en ſuivant d'abord les organes de la digeſtion, rempli d'une quantité prodigieuſe d'alimens, quoique ſouvent ces animaux aient été trois, quatre, ſix & huit jours ſans manger. En pourſuivant toujours, on trouve le *feuillet* rempli d'alimens durcis, & ſemblables à des mottes à brûler ; les membranes de ce viſcere noirâtres, gangrenées, & ſe déchirant aiſément. Le dernier eſtomac, autrement appellé *la franche-mule*, eſt par-tout d'un rouge pourpre, ſemé de taches violettes : on y trouve quelquefois du pus ; la membrane intérieure s'enleve facilement ; les inteſtins ſont gangrenés. Dans pluſieurs de ces

bêtes, on remarque des taches noires au foie, des hydatides, des marques de gangrene au poumon, le cerveau enflammé, la rate & les reins dans l'état ordinaire ; mais, dans preſque toutes, on trouve la veſſicule du fiel remplie d'une bile de conſiſtance trop fluide ; la couleur en eſt altérée, elle n'eſt plus de ce verd foncé qui lui eſt naturel. A l'extérieur, on remarque dans quelques vaches vers les mamellons du pis, des taches livides & pourpreuſes ; le fondement rend un peu de ſang noirâtre & gangrené.

Cette maladie eſt bien connue, bien caractériſée avec tous ces ſymptomes ; il s'agit à préſent d'enſeigner la maniere de pouvoir la guérir. Il faut faire des cauteres ſous la gorge de ces animaux, à l'endroit qu'on nomme fanon. On en perce la peau avec un inſtrument tranchant (les Payſans appellent cette méthode *herber*) ; enſuite on introduit le doigt dans le trou, pour détacher la peau de la chair, & former une eſpece de cellule dans laquelle on met un morceau d'ellébore noir. Pour rendre ce morceau de racine d'ellébore plus actif, on le roule dans un digeſtif fait avec le ſuppuratif & les mouches cantharides, un tiers de cantharides & deux tiers de ſuppuratif. On peut animer la racine avec de l'orpiment, du ſublimé corroſif, ou quelqu'autre cauſtique qui ait de la force ; enſuite on doit entretenir la ſuppuration avec du ſain-doux ou du ſuppuratif ordinaire pendant quinze jours au moins, & avoir ſoin de mettre un ſeton dans le voiſinage, pour procurer un écoulement ſuffiſant à la matiere du dépôt. On pourroit faire venir de ces dépôts à différentes parties du corps de l'animal malade, & ce ſeroit le moyen d'en tirer plus d'avantage.

Il faut accompagner ce remede d'une ſeule ſaignée, d'une grande diete, de la boiſſon fréquente avec l'eau blanche, pour laiſſer les eſtomacs ſe vuider. On doit avoir ſoin auſſi deux fois le jour de mettre un baillon à la bête malade, pendant une heure ou deux. On garnit ce baillon d'une toile entortillée, dans laquelle on a mis un maſtigadour fait avec ſel, poivre long, un peu d'ail & miel : par ce moyen, la ſalive devient plus fluide, ſe rectifie & contribue à la digeſtion. Il faut auſſi frotter les narines & le derriere des oreilles, pluſieurs fois le jour, avec du vinaigre aromatique.

Outre ces remedes, il eſt encore néceſſaire de parfumer l'étable deux fois le jour avec des baies de genievre, ou des feuilles de romarin, ſauge, rue, abſynthe, lavande, thym, &c. ſéchées & brûlées, pour purifier l'air.

La nourriture doit être fort légere, un peu d'herbes, de ſon, de farine de ſeigle, ou de l'orge moulu, le tout en très-petite doſe, & à la ſixieme partie de la nourriture ordinaire.

Ces animaux ne peuvent guérir qu'en maigriſſant ; & plus ils ſont gras, plus leur guériſon eſt difficile, & leur mort inévitable. Ce remede réuſſit mieux auſſi aux bêtes délicates, qu'aux bêtes graſſes & robuſtes ; aux jeunes, qu'aux vieilles ; à celles qui ſont moins malades, qu'à celles qui le ſont beaucoup.

Les vaches qui guériſſent, paſſent par différens périodes : d'abord leurs yeux ne ſont plus rouges & ne larmoient plus, leur dos ſe couvre d'écailles, leur pis eſt parſemé de boutons ou puſtules ; aux environs de leur cou, & ſur-tout près du dépôt, on voit une grande quantité de boutons couverts de croûtes, qui tombent au bout de quelques jours : elles commencent à ſe lécher les naſeaux & la peau ; le poil ſe raffermit, le lait revient, la fiente eſt plus ferme, & on n'en voit point qui ſoient attaquées une ſeconde fois de la même maladie.

Lorſque les vaches attaquées de cette maladie, ont des puſtules ſur la langue, ce qui eſt bon ſigne, il faut la leur ratiſſer juſqu'au vif, & la baſſiner avec du vinaigre & du ſel.

Les Habitans du village de Bezu-la-Foreſt, à deux lieues de Gournay, ont préſervé leurs beſtiaux de la maladie contagieuſe qui a régné auſſi dans leur canton, en ayant herbé leurs vaches par précaution.

Maladie qu'on nomme Lente, qui eſt une eſpece de Flux de ſang.

Il faut prendre une groſſe poignée de l'herbe nommée verveine, & la faire bouillir dans un pot de vin juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié : on fera prendre cette boiſſon à la bête malade le plus chaud qu'on pourra, & auſſi-tôt on lui fera manger un picotin de ſeigle ; il faudra bien la couvrir, & ne lui donner de nourriture que deux heures après le remede.

Du Scorbut.

C'eſt un mal épidémique qui attaque les chevaux, bœufs & vaches, & qui leur prend, comme aux cochons, par des grains de ladrerie à la levre de deſſus & de deſſous, & à la langue, qui eſt fort rude : elle tombe dans peu de jours, & l'animal meurt auſſi-tôt.

Remede. Grattez d'abord, avec une cuiller d'argent, les marques du ſcorbut, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus rien de rude : plus la langue ſaigne, mieux c'eſt ; enſuite frottez ces endroits avec la pierre de vitriol, faites ſaigner l'animal, & gargariſez-lui la bouche avec le gargariſme qui ſuit.

Prenez une poignée de gouſſes d'ail, deux pintes de fort vinaigre, une poignée de la plante nommée éclaire, une poignée de ronces, force ſel & poivre, & laiſſez infuſer le tout pendant vingt-quatre heures.

On peut en faire uſage à froid dans le beſoin, mais il vaut bien mieux chaud : il faut s'en ſervir trois fois par jour quand le mal eſt preſſant, & deux fois quand il ne s'agit que de le prévenir.

Quand la cuiller d'argent a ſervi pour un cheval malade, il faut la paſſer par le feu avant de s'en ſervir pour un autre.

De la Rage.

Pour guérir de la rage quelqu'animal que ce puiſſe être, commencez d'abord, s'il y a plaie entamée, par la bien nettoyer avec quelque ferrement, & la bien laver avec du vin & de l'eau tiede où vous aurez mis une pincée de ſel.

Cela fait, prenez de la ſauge, de la rue & des marguerites ſauvages, une pincée de chacune : joignez-y quelques racines d'églantiers, ou bien de la ſcorſonnere, autrement dit ſalſifix d'Eſpagne ; broyez ces racines ; ajoutez à tout cela cinq ou ſix gouſſes d'ail & une pincée de gros ſel, & pilez le tout juſqu'à conſiſtance de marc ; enſuite prenez de ce marc, appliquez le ſur la plaie en forme de cataplaſme ; & ſi cette plaie eſt profonde, vous y ferez diſtiller du jus de ce marc, puis vous l'envelopperez juſqu'au lendemain.

Après ce premier appareil, il reſtera du marc dans le mortier, environ la groſſeur d'un œuf, que vous imbiberez d'un verre de vin blanc ou rouge, il n'importe, en broyant le tout enſemble dans le mortier ; enſuite vous exprimerez le ſuc en le paſſant par un linge, & vous le ferez prendre à jeun en breuvage au bœuf : après la priſe, vous lui laverez la bouche avec du vin ſeulement, & vous ne lui donnerez point à manger que trois heures après.

Pendant neuf jours on met de ce marc ſur la plaie, & chaque jour on fait prendre de ce ſuc à l'animal mordu.

Il arrive ordinairement qu'au bout de ces neuf jours, la plaie n'eſt point refermée ; mais pour lors il n'eſt plus queſtion que de la traiter comme une plaie ſimple.

Autre Remede contre la Rage, fort éprouvé pour les hommes & pour les bêtes.

Prenez la coquille de deſſous d'une huître à l'écaille mâle, c'eſt-à-dire, de celle dont le poiſſon a un bord noir, & dont l'écaille a en-dedans des marques qui ſont noires quand l'huître eſt vieille, & qui ſont jaunes quand l'huître eſt encore jeune ; faites-la calciner au feu ou au four, juſqu'à ce qu'elle ſe rompe ſans effort ; réduiſez-la en poudre impalpable, & ſi vous le pouvez, paſſez-la au tamis ; enſuite faites-la prendre au malade. Il y a trois manieres de donner ce remede.

La premiere, & celle qui agit le plus proprement, eſt de le donner en bol comme le quinquina, en mettant cette poudre ſimplement dans du pain à chanter mouillé, & en multipliant les bols à proportion de la facilité avec laquelle le malade pourra les avaler.

La ſeconde, eſt de le donner dans du vin blanc.

La troiſieme, eſt de battre cette poudre dans quatre œufs frais, & d'en faire une omelette avec de l'huile, & non avec du beurre, qui empêcheroit abſolument l'effet : on fait manger cette omelette au malade ſans pain & ſans boire.

La doſe ordinaire, pour ceux qui ſont dans l'accès, eſt le poids de ſix gros, pour la premiere fois, qui doit ſe donner au malade le plus proprement qu'il eſt poſſible : les deux jours ſuivans, il faut lui en donner quatre gros à jeun, & qu'il ne mange que trois heures après.

La doſe, pour ceux qui ſont mordus à ſang, & pour ceux qui ont été à la mer & qui n'en ont point été guéris, eſt le poids de quatre gros pour chacun de trois jours ; il faut le donner au malade, le premier jour, au moment qu'il ſe préſente, les deux autres jours à jeun, & qu'il ne mange que trois heures après l'avoir pris.

Quand le malade n'a été que pincé, léché ou éraflé, ou qu'il ſe trouve dans une grande crainte, qui eſt ſouvent auſſi dangereuſe que la morſure à ſang, la doſe n'eſt que le poids de deux gros, & il ne doit en prendre qu'une ſeule fois.

La doſe, pour les animaux, doit ſe proportionner à leur groſſeur, & leur être donnée avec quelque choſe qu'ils aiment, pourvu qu'il n'y ait point de beurre. L'effet en ſeroit plus prompt, ſi on pouvoit leur faire avaler cette poudre avec de l'eau ou du vin.

Je ſouſſigné, Prêtre, Docteur en Théologie, Adminiſtrateur des Sacremens aux malades de la Paroiſſe de S. Euſtache de Paris, certifie que j'ai un très-grand nombre d'expériences de ce remede depuis vingt ans, ſans que j'aie jamais ſu qu'il ait manqué perſonne. Fait à Paris, ce premier Avril 1716. Signé, THOREAU.

Quand on fait prendre ce remede aux chiens, on leur ôte les œufs, & on emploie ſeulement d'huile d'olives pour y mettre la poudre d'écaille.

A l'égard des chevaux, bœufs ou vaches, il faut la poudre de quatre à cinq écailles, avec huile d'olives, & faire le reſte comme pour l'homme.

Il eſt bon de faire proviſion de cette poudre d'écailles, & d'en calciner beaucoup, afin d'en avoir toujours en réſerve, ſur-tout dans les pays où ces écailles ſont rares ; la poudre ne s'en corrompt point.

CHAPITRE II.

Du Laitage.

JE parle du laitage immédiatement après les bêtes à cornes, parce que ce ſont elles qui en donnent le plus ; & quoique ce ſoient les vaches qui fourniſſent preſque ſeules les laiteries, cependant je fais ici un Chapitre ſéparé du laitage, parce que c'eſt une matiere uſuelle & importante à l'économie champêtre. Elle comprend même d'autres bêtes que les vaches ; car les brebis, les chevres & autres animaux, fourniſſent auſſi la laiterie : c'eſt pourquoi ce Chapitre-ci eſt général, & les regles, qui y ſont expliquées, doivent être obſervées pour toutes ſortes de laitages.

Ce Chapitre renfermera quatre Articles ; le premier ſera pour la ſituation, les uſtenſiles & les ſoins généraux de la laiterie ; le ſecond, pour le lait ; la troiſieme, pour le beurre ; & le quatrieme, pour les fromages.

ARTICLE I.

De la Laiterie.

Elle doit être, comme nous l'avons dit ailleurs, ſituée & bâtie ſi à propos, qu'elle ſoit chaude l'hiver & fraîche l'été, afin que le laitage s'y conſerve malgré les chaleurs & les gelées ; on doit la tenir bien nette, bien fermée, bien enduite de mortier & blanchie ; les tables & autres uſtenſiles doivent être ſouvent lavées ; la fenêtre par où doit venir le jour & l'air néceſſaires, pour y travailler & diſſiper le mauvais goût que le laitage

cauſe à la longue, garnie d'un bon treillis à petites mailles ; enſorte que les chats, les rats, ni aucune ordure n'y puiſſent faire tort. Il eſt bon qu'il y ait auſſi un évier bien propre & bien coulant, pour laver les uſtenſiles & jetter toutes les ſaletés.

Nous ſuppoſons qu'avec cela la laiterie eſt garnie de tables, ais, terrines & pots de différentes grandeurs, de baquets, & de tous les autres uſtenſiles néceſſaires aux différentes façons du laitage, telles que ſont une ou deux barattes, qui eſt le baril à battre le beurre, haut de deux pieds, large par le bas & étroit par le haut, garni de ſon couvercle percé d'un trou, au travers duquel paſſe la batte-beurre (les pauvres gens s'en paſſent, & battent leur beurre avec la main dans de grands pots de terre) ; des claies, des écliſſes, qu'on appelle autrement chazerets, caſerons ou cornes, c'eſt-à-dire, de petites cages ou petits moules, ſoit de bois, ſoit de terre, dont le fond eſt d'oſier ou percé à petits trous, pour faire ſécher les fromages & en laiſſer écouler le lait clair ; des cuillers pour dreſſer le lait (celles de bois ſont plus propres que celles d'airain ou de fer) ; des couloirs, qui ſont des eſpeces d'écuelles rondes dont le fond eſt percé, pour couler le lait au travers d'un linge qu'on met deſſus ; des cages d'oſier à deux étages, hautes de deux pieds ſur un pied & demi de diametre, pour ſuſpendre à l'air & y mettre égoutter les fromages, &c.

Il faut choiſir, pour avoir ſoin du laitage, une ſervante de confiance, qui ne peut pas être trop propre ſur elle & ſur tout ce qui l'approche, ni laver & balayer trop ſouvent la laiterie & les uſtenſiles qui y ſervent, afin de garantir le laitage de toute ordure, mauvaiſe odeur, araignées, &c.

Article II.

Du Lait.

Tout le monde ſait le profit que le lait produit, comme aliment ordinaire, ſoit lait ou crême, comme aſſaiſonnement, comme remede, comme beurre, & comme fromage.

Subſtance, ſortes & choix du Lait.

Il eſt plus ou moins propre à ces différens uſages, ſuivant le plus ou le moins des trois ſubſtances qui le compoſent, la graiſſe ou butyreuſe, l'épaiſſe ou la caſéeuſe, & la ſéreuſe ou lymphe : elles ſe ſéparent & on les diſtingue aiſément, pourvu que le lait ait du repos ; & c'eſt à-peu-près, ce qu'on appelle la crême, le caillé & le petit-lait.

Nous avons le lait de femme, celui d'ânesſe, de chevre, de brebis, de vache, de cavalle, de chameau & de truie : ils ſont tous en uſage, à la réſerve du dernier ; mais il ſuffit de les indiquer. Il ne s'agit ici que du lait de vache : c'eſt le plus agreable & le plus en uſage de tous en alimens ; la partie butyreuſe y domine plus que dans aucun autre : c'eſt pourquoi il eſt épais & gras, il adoucit en rafraîchiſſant, il nourrit & il rétablit les parties ſolides.

Le lait a différens degrés de bonté, ſuivant les ſaiſons, ſuivant l'âge des bêtes qui le fourniſſent, ſuivant l'âge du lait même, & ſelon la qualité & la quantité de la nourriture, & les endroits où elle ſe prend.

Le lait du printems, particuliérement celui du mois de Mai, eſt le meilleur & le plus ſouverain ; il eſt moins épais & plus aiſé à digérer que dans tout autre tems, parce que les animaux vivent alors, en abondance, d'alimens plus humides & plus ſucculens. Celui de l'été eſt encore très-bon, à cauſe de la bonté des herbes.

Quand l'animal eſt dans ſa vigueur, ſon lait eſt plus facile à digérer, mieux conditionné, & plus cuit que quand il eſt trop jeune ou trop vieux ; parce que dans le premier état, ſon lait eſt trop crud & trop ſéreux, & dans le ſecond il eſt trop ſec & peu crêmeux.

Le lait d'une vache qui a nouvellement vêlé, ne vaut rien ni cuit, ni crud ; ni en beurre, ni en fromage : même en général, tant qu'une vache eſt tettée, ſon lait ne vaut rien, & il faut qu'il ait ſix ſemaines au moins. Il faut de même ceſſer de tirer la vache ſix ſemaines ou deux mois avant qu'elle vêle.

On dit que les vaches noires donnent de meilleur lait que les autres, & que celui des animaux qui ont double rangée de dents, ne ſe caille jamais dans le corps.

Le lait des vaches qui paiſſent dans des lieux aquatiques, eſt moins bon, moins épais, & en plus petite quantité que celui des vaches qui pâturent dans des endroits élevés & découverts.

Le lait des animaux incommodés ou mal-ſains, ou qui ſont en chaleur, ne vaut rien.

On remarque même que les vaches, pour donner du bon lait, ne doivent pas être ni trop jeunes, ni trop vieilles; il faut auſſi qu'elles ne ſoient point ſauvages ou coureuſes, mais paiſibles, tant aux champs qu'à l'étable, & que leur lait ne ſoit pas ſujet à tourner.

Au reſte, pour en avoir de bon & en abondance, il faut bien nourrir les animaux qui le donnent, & leur faire prendre de l'exercice ſans les fatiguer.

Comment connoître le bon Lait.

Le meilleur eſt celui qui eſt blanc, qui a l'odeur agréable, ou qui n'en a point; qui a la ſaveur douce, ſans amertume, ſans âpreté, ſans ſalure; la conſiſtance, ni trop épaiſſe, ni trop claire; enſorte que la goutte que vous mettrez ſur votre ongle, y conſerve ſa rondeur ſans couler. Le lait qui tire ſur le jaune, ou celui qui verdit ou noircit, ne vaut rien & n'a point de corps, non plus que celui qui eſt bleuâtre: il faut même ſe défaire des vaches qui le donnent tel, à moins qu'on ne tende plus à l'abondance qu'à la bonté du lait.

Soins néceſſaires pour traire, repoſer, écrêmer & conſerver le Lait.

La Servante chargée du ſoin de la laiterie, lavera bien les tettines des vaches avant que de les traire; & après avoir jetté dans l'étable l'eau avec laquelle elle les aura lavées, elle les traira auſſi-tôt dans des chaudrons ou pots bien propres: ſur le champ elle coulera le lait tout chaud dans les terrines, à travers d'un linge bien blanc & mouillé, mis ſur la couloire, pour en ôter toutes les ſaletés; & elle le laiſſera repoſer pendant vingt-quatre heures ou environ, plus ou moins, ſelon les ſaiſons: car l'été le lait tourne bien vîte; c'eſt pourquoi on ne ſauroit le mettre alors dans un lieu trop frais: il faut auſſi éviter que le froid ne le faſſe cailler trop tôt pendant l'hiver; & pour cela on doit mettre dans la laitiere quelque poëllée de feu, ou bien mettre les terrines dans le four, après le pain ôté, ou près du feu, pour que la chaleur faſſe monter la crême au-deſſus. Dans les ſaiſons tempérées de l'automne & du printems, on peut le garder davantage, & l'air n'eſt plus à craindre. Comme la chaleur épaiſſit le lait, & que le froid l'aigrit, dans les ſaiſons tempérées on peut le garder juſqu'à trois jours dans un lieu auſſi tempéré & propre: il eſt bon de le remuer ſouvent avant que de le mettre repoſer.

Il vaut pourtant mieux ne pas le laiſſer repoſer plus d'un jour, ſur-tout hors de l'hiver; le plutôt eſt le meilleur, pour en tirer, ſoit crême, beurre, jonchées, fromages, megue ou autres profits champêtres.

En hiver que les vaches ont peu de lait, ſoit à cauſe du froid, ou faute de pâture, ou parce qu'elles ſont ordinairement pleines en ce tems-là, on peut amaſſer trois ou quatre traites enſemble, pour ne point tant embarraſſer de terrines; cela ne fait point de tort au lait.

Il ne faut néanmoins jamais méler le lait d'une vache qui a vêlé depuis un mois, parce qu'il n'eſt bon, comme je l'ai déja dit, ni en beurre, ni en fromages; il eſt même dangereux ſi on le prend crud.

Quand le lait eſt repoſé & un peu refroidi, on en va lever la crême avec une grande cuiller bien nette, & on la met dans un pot bien propre juſqu'à ce qu'on l'emploie.

Les parties butyreuſes du lait ſont la crême & le beurre, & les parties caſéeuſes ſont les fromages: c'eſt pourquoi le lait qui donne le plus de crême, rend le plus de beurre, & fait les fromages moins bons; au-lieu que celui qui ne rend guere de crême, & qui par conſéquent conſerve ſa graiſſe, eſt meilleur pour les fromages que pour le beurre.

L'économie veut pourtant que l'on tire plus à la crême qu'au fromage, puiſqu'il ne fait pas tant de profit que la crême & le beurre. Nous parlerons des crêmes en traitant de

la

la cuiſine. Les Bas-Normands font bouillir du lait avec des oignons & de l'ail, & le gardent dans des vaiſſeaux pour leur uſage : ils appellent cela du férat ou lait aigre.

Le lait ſe diviſe ordinairement en trois ſubſtances, le beurre, le fromage ou caillé, & le petit-lait ou lait clair, qui ne ſert guere qu'en médecine.

Article III.

Du Beurre.

Comme le beurre eſt la crême du lait, qui, à force d'être foulée & battue, s'eſt dépouillée de la ſérosité qu'elle contenoit, & a pris une conſiſtance plus épaiſſe ; plus le lait contient des parties huileuſes & graſſes, plus il fournit de beurre : c'eſt pourquoi on en retire davantage de celui de vache que de tout autre. Le lait le plus nouveau trait & le plus gras fait le meilleur beurre, & il faut environ dix livres de lait pour faire deux livres & demie ou trois livres de beurre.

Pour le faire, il ne faut que beaucoup de propreté, & quelquefois un peu de patience ; il n'y a qu'à mettre dans la barate toute la crême qu'on a levée deſſus le lait, ou le lait même ſans l'avoir écrêmé, & l'y bien battre avec la batte-beurre, juſqu'à ce qu'il s'épaiſſiſſe en maſſe : on prend cette maſſe, qui eſt le beurre, on la lave bien proprement dans une terrine pleine d'eau claire, & on la met en motte ou en pains de telle groſſeur & forme que l'on veut.

La *baratte* eſt un vaiſſeau fait de douves ou de terre cuite, large d'en bas & aſſez étroit par le haut : on le couvre d'une eſpece d'écuelle de bois percée d'un ſeul trou, au travers duquel on paſſe le manche d'un cylindre de bois long de cinq pouces de diamettre & d'un pouce d'épaiſſeur, percé en pluſieurs endroits, qu'on appelle *batte-beurre*, parce que c'eſt avec ce bâton qu'on fait le beurre, à force de battre & de brouiller les parties du lait.

Dans les pays de pacages, où il ſe fait beaucoup de beurre, au-lieu de baratte & de batte-beurre, on le fait dans un petit baril de forme cylindrique, poſé horizontalement ſur deux pieux de bois, qu'on tourne avec une manivelle de fer, dont la branche traverſe & porte tout le baril.

Le beurre étant ainſi fait & bien lavé, celui qu'on voudra manger ou vendre frais, doit être enveloppé d'un linge blanc, & porté au frais dans la laiterie. Quant à celui qu'on veut garder, il faut ſur le champ le ſaler ou le fondre, comme nous le dirons ci-après : s'il étoit refroidi & durci, il ne ſeroit pas ſi bon, & ne ſe manieroit pas ſi aiſément. C'eſt ainſi qu'en Bretagne, en Normandie & en Flandre, on fait les beurres exquis qui nous viennent à Paris. Les beurres fins ſe mettent dans des petits pots de grès, & les beurres de proviſions dans des longs pots auſſi de grès, qu'on nomme *tallevannes*, ou dans des *tinettes*, qui ſont des vaiſſeaux de douves faits exprès, qui ſont plus larges en haut qu'en bas. Les tallevannes remplies de beurre, peſent, ſuivant leur grandeur, depuis ſix livres juſqu'à quarante, & les tinettes depuis vingt juſqu'à deux cens livres.

Dans les Indes, le beurre ſe fait dans le premier pot qui tombe ſous la main : on fend un bâton en quatre, on l'étend à proportion du pot où eſt le lait ; enſuite on tourne ce bâton en divers ſens, par le moyen d'une corde qui y eſt attachée, & au bout de quelque tems le beurre ſe trouve fait.

On fait du beurre, non-ſeulement de lait de vache, mais encore de lait de brebis & de chevre, & même de lait de cavalle & d'âneſſe : autrefois on brûloit du beurre dans les lampes au-lieu d'huile ; il en tient encore lieu dans les ſalades du Boulonnois, & dans quelques autres Provinces où elle eſt fort chere.

Lait de Beurre.

Après qu'on a fait le beurre, il reſte le lait de beurre, que les uns appellent *Battis*, d'autres lait *Ribotté*, ou ſimplement *Babeurre* ou *Megue* ; il en coule auſſi des fromages à meſure qu'ils s'affermiſſent & ſe ſechent. Ce *Serum* ou *Petit-lait* eſt fort rafraîchiſſant :

& humectant : on s'en ſert communément pour nourrir le bétail, ſur-tout les cochons & les chiens. Les pauvres gens s'en ſervent auſſi en tems de cherté, en le faiſant un peu bouillir.

Pour faire le Beurre promptement.

Le beurre eſt quelquefois ſi long-tems à ſe prendre dans la baratte, qu'on perd patience à le battre : pour qu'il s'épaiſſiſſe promptement, il n'y a qu'à y mettre du lait de vache tout nouvellement trait & encore chaud.

Ou bien, ſi c'eſt le grand chaud ou le grand froid qui empêche que la crême ne s'épaiſſiſſe (car les chaleurs & les froidures ſont également contraires à la coagulation), il faut battre le beurre l'hiver auprès du feu ; mais pas trop près, pour qu'il ne faſſe qu'échauffer & animer les parties butyreuſes ſans les cuire : & l'été, il n'y a qu'à tremper de tems en tems la batte-beurre dans une terrine pleine d'eau fraîche & claire, pour rafraîchir & lier les parties huileuſes & graſſes du lait, que la chaleur a émouſſées.

Quelquefois auſſi la cauſe de ce que le beurre ne ſe fait qu'avec bien de la peine, eſt dans la mauvaiſe qualité du lait, qui a trop peu de parties butyreuſes & trop de férosité : en ce cas, ce n'eſt que la patience, & le lait trait tout chaud, qui peut faire lier le peu qu'il y a dans ce lait de parties crêmeuſes & liantes ; ou bien il faut ſe défaire de la vache qui donne un lait d'un acabit ſi ſec & ſi féreux ; car au reſte il y a de l'imagination, & ſi l'on veut, de la ſuperſtition, à croire, comme faiſoient jadis quelques bonnes vieilles, qu'une bague d'or ou une piece d'argent jettée dans la baratte, fait épaiſſir le lait en beurre.

Choix du Beurre.

On en juge par le goût, par la couleur & par la ſaiſon.

Celui du mois de Mai eſt le plus eſtimé & le meilleur ; celui d'été, fait entre les deux Notre-Dame, vient enſuite ; celui du commencement de l'automne & les autres vont après.

On doit le choiſir d'une ſaveur & d'une odeur douces & agréables.

Quant à la couleur, celui qui eſt naturellement jaune & qui n'eſt point d'un jaune trop foncé, eſt le meilleur : mais il ne faut pas tout-à-fait s'en fier à la couleur, il faut y goûter ; car on teint le beurre en jaune avec des barbottes ou du ſafran. Ce jaune eſt pourtant aiſé à diſtinguer du jaune naturel du beurre, parce que le jaune artificiel eſt bien plus foncé que le naturel. On y met auſſi du ſuc de ſouci ou de coqueret, ce qui le rend apéritif & ſain.

Le jaune pâle eſt encore aſſez bon, mais le beurre blanc ne vaut rien ; il n'a ordinairement ni onction, ni ſaveur, ni odeur : celui que les vaches donnent pendant les fleurs du trefle blanc, eſt ſans couleur, amer & mou.

On doit, outre cela, choiſir le beurre le plus frais battu qu'il ſe peut : plus il eſt nouveau, plus il eſt agréable & ſalutaire, & moins il en faut.

Pour ſervir le Beurre proprement.

Comme le beurre ſervi en maſſe n'a point de grace ſur une table, & que bien des gens aiment qu'il ait un petit goût d'amande, on le mêle avec quelques amandes bien pilées ; enſuite on le paſſe à travers une étamine, & on le file dans une ſeringue de bois faite exprès, dont le bout eſt fermé par une plaque de fer percée de différens trous ; afin que le beurre, paſſant à travers, en prenne les figures différentes. Il y en a qui, au-lieu de ſeringue, ſe ſervent d'une paſſoire de bois ; d'autres prennent une groſſe ſerviette claire, qu'ils attachent par un bout à un crochet de fer, mettent le beurre dedans, & le font filer à travers la ſerviette en la tordant ; après ils le dreſſent en rocher ſur une aſſiette. Quelques-uns jettent deſſus des fleurs de bugloſe dans la ſaiſon ; d'autres le filent ſans amandes, & y mettent un peu de jus d'ail pour ceux qui l'aiment, avec du ſel blanc bien menu.

J'ai déja dit que quand on veut conſerver le beurre, on le ſale ou on le fond.

Du Beurre ſalé.

Le ſel donne du goût au beurre, & il le conſerve, parce qu'il en bouche les pores ;

& empêche l'air d'y entrer & d'en défunir les principes ; ſans cela, il devient âcre, huileux & déſagréable.

Les beurres de Mai & de Septembre ſont ceux dont on fait ſes proviſions. On appelle beurres fins ou beurres d'herbes, ceux qui ſont faits dans le tems que les vaches ſont en pleins pâturages, ſans ſe nourrir de fourrages.

Pour ſaler le beurre (le plus frais eſt le meilleur & le plus aiſé à manier), prenez-en environ deux livres à la fois, étendez-le avec un rouleau ſur une table bien nette, ou dans un de ces baquets bas & larges, dont bien des gens ſe ſervent pour pêtrir le pain : faites-y, de ce beurre, une abaiſſe épaiſſe d'un doigt, ſaupoudrez-la de ſel égrugé ; enſuite pliez le beurre en trois ou quatre, pêtriſſez-le bien, pour que le ſel pénetre par-tout ; étendez-le de nouveau, ſalez-le une ſeconde fois, & pêtriſſez-le de même ; &, quand, en le goûtant, vous le trouvez aſſez ſalé, il n'y a plus qu'à le mettre dans des tinettes, ou dans des pots de grès bien échaudés, ſur un lit de ſel dans le fond. Vous ſalerez ainſi tout votre beurre de ſuite, & en le mettant dans la tinette ou dans le pot de grès, vous l'y preſſerez bien, pour qu'il n'y ait point de vuide, & que tout ſoit en maſſe. Quand le pot eſt plein, à quelques doigts près du bord, il faut y répandre de la ſaumure, c'eſt-à-dire, du ſel fondu dans de l'eau, & la renouveller de tems en tems ; ſans quoi, le beurre ne ſe conſerveroit pas. Il faut auſſi couvrir les pots de beurre de quelques doubles de papier propre, & les mettre dans un lieu frais & hors de l'atteinte des chats, des rats & des ſouris.

Pour ſaler le beurre, on ſe ſert indifféremment de ſel gris ou de ſel blanc. Le ſel blanc eſt ordinairement plus propre, & fait une ſaumure plus belle à la vue que le ſel gris ; mais auſſi le dernier donne moins d'âcreté au beurre, & il ſale un tiers plus que le blanc : au reſte, il n'y faut point épargner le ſel. On met ordinairement une livre de gros ſel ſur douze livres de beurre. Comme le ſel ne gâte rien, mettez-en toujours plus que moins, ſur-tout quand le beurre eſt de lait de vaches qui ont pâturé dans des pays marécageux ; de même, s'il eſt fait pour être gardé long-tems, ou pour être tranſporté, il y faut beaucoup de ſel, afin qu'il ne tourne point à la graiſſe.

Du Beurre fondu.

Le beurre affiné ou fondu eſt fort bon pour les fritures, entremets, pâtiſſeries, & même pour les ſalades, au-lieu d'huile : les bonnes ménageres doivent d'autant plus l'eſtimer, qu'il n'y a pas à craindre qu'on le mange ſur le pain en leur abſence, comme on fait le beurre frais ou ſalé.

Pour en fondre, comme pour en ſaler, il faut le choiſir frais & de bon goût, & le prendre du mois de Mai ou de Septembre : mettez ce que vous en voudrez fondre dans un chaudron, ſur un feu clair, modéré & toujours égal : quand il commence à frémir, remuez-le avec l'écumoir, pour empêcher qu'il ne leve, & continuez à le faire bouillir modérément juſqu'à ce qu'il ſoit cuit : lorſqu'il l'eſt, retirez le chaudron de deſſus le feu, laiſſez-le un moment repoſer, & voyez s'il eſt clair comme de l'huile juſqu'au fond : pour lors écumez-le bien, & ſans brouiller le fond, qui eſt le plus groſſier, & que vous employerez aux potages du commun, vous retirerez du chaudron tout le bon beurre cuillerée à cuillerée, & le mettrez dans des pots de grès bien lavés ; laiſſez-l'y refroidir, bouchez-les enſuite, & ſerrez-les comme le beurre ſalé.

Le beurre fondu peut ſe garder bon deux ans entiers, quoiqu'on n'y mette point de ſel, parce qu'il eſt purifié par le feu.

Article IV.

Des Fromages.

Comme le fromage n'eſt autre choſe que le caillé du lait ſéparé du *ſérum*, endurci par une chaleur lente, on doit le regarder, pour ſa façon ou pour ſes [illegible], comme la partie du lait la plus groſſiere & la plus compacte.

De quels Laits ſe font les Fromages.

On tient que le lait des bêtes qui ont une double rangée de dents, & de celles qui ont plus de quatre tettaſſes, ne peut faire de fromage; & que celles qui n'ont que deux tettes, ſont les meilleures.

Le fromage fait avec le lait de vache, eſt celui dont nous nous ſervons le plus ordinairement : il eſt d'un goût fort agréable, & nourrit beaucoup.

On prétend pourtant que le fromage de lait de brebis ſe digere plus aiſément, mais qu'il ne nourrit pas tant, parce qu'il n'eſt pas d'une ſubſtance ſi groſſiere ni ſi compacte, ayant beaucoup de parties caſéeuſes & butyreuſes, qui le rendent épais & gras.

On fait encore des fromages de lait de chevre, & on les appelle des chevrets; mais ils ſont plus en uſage dans le Pays Breſſan en Italie, qu'en France : ils ſont ici peu eſtimés, quoiqu'ils ſe digerent aiſément, parce que le lait de chevre a peu de ſérosités, & ſe caille facilement.

Ces différentes qualités des laits de vaches, de brebis & de chevres, ont donné lieu au proverbe qui recommande le beurre de vache, le fromage de brebis, & le caillé de chevre. Bien des gens font du fromage de lait de vache & de brebis mêlés enſemble, & y mettent un peu de ſafran avant de le pêtrir, pour lui donner un peu plus de jaune; de même on met un peu de lait de vache avec le lait de chevre, pour que le fromage en ſoit plus crêmeux.

Quand & où ſe font les bons Fromages.

Revenons à nos fromages ordinaires, qui ſe font de lait de vaches : le printems & le mois de Septembre ſont les meilleures ſaiſons pour le faire, & il faut choiſir le lait bon & frais.

On peut faire le fromage, ou avec le lait écrêmé, ou ſans en ôter la crême : dans le dernier cas le fromage eſt beaucoup meilleur & plus agréable : celui qu'on fait après avoir ôté la crême, s'appelle fromage commun ou de ménage.

Il y a pourtant des vaches dont le lait eſt ſi gras, qu'il faut en ôter un peu de crême, pour pouvoir en faire du fromage, & on le fait encore très-bon de ce lait ainſi écrêmé à demi : c'eſt pourquoi il eſt toujours bon de faire des eſſais de ſon lait, avant de ſe déterminer ſur l'emploi qu'on en veut faire.

Il ne s'agit pas ici de citer tous les endroits d'où il nous vient de bons fromages, ni d'enſeigner la maniere dont chacun s'y prend pour le faire : chaque fromage a ſon mérite, & chaque pays chaque guiſe. Le fromage de *Brie*, qui eſt ſi commun à Paris, eſt fort gras, & ſe fait dans de grandes écliſſes plates & larges : il eſt excellent & très-eſtimé. Les Provinces de Languedoc, de Provence, de Bretagne, de Normandie, de Breſſe, de Forez & de Flandre, nous en fourniſſent chacun leurs ſortes, qui ſont très-bonnes.

Grenoble en Dauphiné fournit le *Saſſenage*, qui eſt par petits pains ronds & épais de quatre à cinq pouces, du poids de quatre à huit livres : il doit n'être point trop vieux, avoir la pâte perſillée, c'eſt-à-dire, parſemées de veines bleuâtres, & d'un goût agréable, quoiqu'un peu piquant. Le *Roefort* de Languedoc ſe fait de lait de brebis; il eſt plat & rond comme un gâteau, épais de deux pouces au plus; il y en a du poids depuis quatre juſqu'à huit livres; il doit être perſillé & d'un goût agréable & doux. Roanne en Forez donne de petits fromages gras, à côte rougeâtre, qui ſont de lait de vache, & que l'on nomme *Fromage de Roche* : ils ſont ronds & épais, & peſent environ deux livres; les plus nouveaux & les plus mollets ſont les plus eſtimés. La Franche-Comté fournit les *Vachelins*, qui contrefont les Gruyeres de Suiſſe. Ceux d'Auvergne imitent les fromages d'Hollande : cette Province de France en donne en quantité, des gros & des petits, qui ſont tous de lait de vache : ces bêtes y ſont, ſur-tout dans les montagnes de Salers, ſi fécondes en lait, qu'ordinairement on rend par année aux propriétaires de chaque vache deux quintaux de fromage, qui ſe vend communément treize livres le quintal. Les gros fromages d'Auvergne peſent trente à quarante livres, & ſe nomment, ou *Quantal*, du nom de la montagne où il s'en fa-

brique le plus, ou *Tête de moine*, à cauſe que la forme en eſt haute & ronde. Le petit fromage d'Auvergne eſt preſque quarré, & peſe depuis dix juſqu'à vingt livres ; il en ſort fort peu de la Province. Le bord de la Flandre fournit les Marolles & les Dauphins ; la Normandie, les Pont-l'Eveſque, les Ponteaux-de-mer, & les Angelots du pays de Bray, qui ſont fait ou en cœur, ou en ronds applatis, & quelquefois doubles. Le *Semonée* eſt un fromage perſillé, blanc & gras. L'Italie fournit les *Parmeſans* & les *Breſſans* ; la Suiſſe les *Gruyeres* : il y en a auſſi beaucoup d'Hollande.

Tous ces fromages ſont bons & de grand débit ; mais il ſuffit ici de dire la maniere générale pour en faire : chacun raffinera ſuivant ſon goût, ou ſuivant l'uſage du pays.

Comment ſe fait le Fromage.

Il n'y a qu'à faire cailler le lait, le ſaler, le faire ſécher & affiner plus ou moins ; ſuivant qu'on le veut manger mou, ſec ou affiné : ſur-tout que la perſonne qui fera les fromages, ſoit bien propre, & n'ait ni gale, ni mains ſuantes, ni aucune incommodité naturelle ou accidentelle, parce que cela empêcheroit le fromage de prendre, & le rendroit œilleté, crevaſſé & mal propre. Les Auvergnats, qui font grand cas de leurs fromages, ne les font faire que par de jeunes garçons bien ſains & bien propres.

Pour faire cailler le Lait.

On ſe ſert preſque toujours de la préſure pour faire cailler le lait : j'entends de la préſure de veau ; car les caillettes d'agneau, de chevreau & de levraut ont auſſi leur préſure, mais elle n'eſt point ſi bonne ni ſi en uſage, à beaucoup près. On caille auſſi le lait avec de la graine de chardon-bénit, ou de la fleur de chardon ſauvage, avec le jus de figuier, qu'on fait couler en faiſant une inciſion à l'écorce de l'arbre ; ou bien encore avec le gingembre ou des œufs de brochet. Les barbes violettes des fleurs de chardons d'Eſpagne, que l'on fait ſécher comme des roſes, le poivre battu, le jus de bled verd pilé, ou autres herbes fort vertes, donnent la couleur, le goût & l'odeur au lait. A Florence on ſe ſert de fleurs d'artichaux pour le faire cailler.

De la Préſure.

La préſure eſt un lait *caillé* qui ſe trouve dans une eſpece de petit ſachet qui tient à la panſe du veau ou autre animal ; & c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de *Caillette*.

Plus on garde la préſure, meilleure elle eſt, parce qu'elle a plus d'acide : quoiqu'elle ait la vertu de faire cailler le lait, ſi on la met après qu'il eſt caillé, elle ſe diſſout, de même que ſi on met du ſel dans le lait auparavant la préſure, il en empêche l'effet, & le lait ne ſe prend point : au-contraire, le ſel endurcit le caillé, quand on l'y met après la préſure. La muſcade rapée, ou une ſeule goutte de vinaigre, empêchent auſſi que le lait ne ſe caille.

Pour avoir de bonne préſure, prenez les caillettes d'un veau qui n'a encore été nourri que du lait qu'il a tetté ; tirez-en les petits grumeaux de lait caillé que vous y trouverez, épluchez-les bien, & après avoir ôté les poils que le veau peut avoir avalé en tettant, lavez ces grumeaux dans de l'eau fraîche à meſure que vous les manierez, & mettez-les dans un linge bien blanc pour les eſſuyer un peu ; enſuite lavez de même & raclez bien les caillettes, puis remettez-y les grumeaux, ſalez-les à propos, pendez le tout en l'air, & mettez un petit pot au-deſſous pour recevoir l'eau ſalée qui en coulera : elle eſt excellente pour faire cailler le lait. Ne prenez de cette préſure qu'au bout de quelques jours, pour qu'elle ait le tems de ſe faire.

Quand on veut faire du fromage, on prend un peu de cette préſure, on la délaye dans une cuiller avec un peu de lait, & on la jette dans celui dont on veut faire du fromage ; il ne faut qu'une demi-dragme de préſure pour une bonne potée de lait. Il ſe prend au bout d'une heure ou deux. Le lait tout nouvellement trait ne ſe caille pourtant pas ſi vîte que celui qui eſt froid ; de même celui qui a toute ſa créme, eſt plus long-tems à ſe prendre que celui qui eſt écrêmé.

Lorſque le froid empêche que le lait ne ſe caille, on met le pot & le lait dans une chaudiere pleine d'eau tiede, ou ſur de la cendre chaude.

Quand le lait eſt pris, on tire le caillé avec la cuiller à écrêmer, & on le dreſſe dans des écliſſes, pour lui donner la forme qu'on veut qu'il ait, & pour en laiſſer égoutter le petit-lait, qu'on appelle *Megue* en quelques Provinces : on le reçoit dans des écuelles de bois ou de terre, pour le donner aux cochons, à la volaille, &c. Quand les fromages ont pris corps dans les écliſſes, on les en ôte pour les ſervir ſelon qu'on les aime, mous ou égouttés ; ou bien on les met dans les *Chaſieres*, c'eſt-à-dire, dans les cages d'oſier faites exprès pour cela, ou ſur des ais, pour qu'ils s'affermiſſent.

De la maniere de ſaler, faire ſécher, conſerver & affiner les Fromages.

Auſſi-tôt que le fromage a pris corps, on le ſale pour qu'il ait meilleur goût & qu'il ſe garde mieux : le premier jour on jette du ſel bien égrugé par-deſſus ; le lendemain on le retourne & on le ſale de l'autre côté, & ainſi alternativement de jour en jour : vers le cinquieme jour, les fromages jetteront une eſpece de fleur farineuſe ; on mettra du ſel menu par-deſſus, & on continuera à les retourner tous les jours, juſqu'à ce qu'ils s'affermiſſent : il y en a qui, pendant ce tems, les pelent tous les jours. Quand ils ſont fermes, on les met ſécher dans la cage ou chaſiere, ſur de la paille fraîche ou des joncs, ou ſur des ais bien propres, ou bien dans des eſpeces de garde-mangers quarrés, garnis exprès de toiles claires tendues bien roide ſur des chaſſis de bois. Il faut ſeulement avoir ſoin de tenir tous ces endroits bien propres, hors de la portée du ſoleil, & ratiſſer les ais avec un couteau tous les huit jours, afin qu'il ne s'y amaſſe point de vers ou autre vermine. Pour s'en garantir, les uns frottent les fromages avec de l'huile de lin ou du marc de cette huile ; d'autres mettent les fromages dans de la graine de millet ou de lin, qui les tient frais & les empêche de durcir, enſorte qu'ils ſont toujours bons à ſervir au maître ou au domeſtique, ou à être vendus. Sur-tout il ne faut point les faire ſécher précipitamment, en les mettant, comme font quelques gens, dans une chambre bien fermée, dans laquelle ils allument du feu : ce n'eſt pas-là les ſécher ; c'eſt ſeulement les rider & leur donner un goût, une odeur, un œil & un acide très-déſagréables.

Les fromages étant ainſi ſéchés lentement, on les garde dans un lieu tempéré, où ils ſoient à couvert du grand chaud & du grand froid, & hors de la portée des chats, inſectes & de tout ce qui peut y faire du tort. S'ils ſe fendent, ou ſi les vers s'y mettent, il faut les manger ou les vendre ; ou bien en ôter les vers, & frotter les crevaſſes d'huile ou marc de lin, ou d'huile d'olives.

Les fromages ſe conſervent ainſi pendant un an & plus ; mais il faut les faire affiner quand on les veut manger : l'affinage les rend jaunes, gras, plus forts & plus piquans.

On les affine, ou en les mettant à la cave, ou autres lieux frais, dans des armoires pratiquées dans les murs, ou ſur les planches bien propres, qu'on peut frotter d'huile, ſoit d'olives, ſoit de lin ou de vinaigre, avant que d'y ranger les fromages ; ou bien les mettre dans du ſon, après les avoir frottés de lie de vin ; ou bien encore les tremper dans de l'eau ſalée, les envelopper enſuite de feuilles d'ormes ou d'orties, & les tenir fraîchement dans quelque vaiſſeau, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez affinés, ſans l'être trop, parce qu'alors, à force de fermenter, ils deviennent mauvais pour le goût & pour les effets.

Quand à force d'avoir été gardés, ils ſont devenus durs & amers, il n'y a qu'à les mettre dans le ſable de la cave ou dans de la farine, ou bien parmi des pois chiches, ou bien encore les couvrir de feuilles de ſerpentaire : tout cela empêche qu'ils ne ſe pourriſſent & que les mittes ne s'y mettent.

Toutes ſortes de fromages deviennent ſalés avec le tems ; & lorſqu'ils ſont mis dans du vinaigre avec du thym, ils prennent leur nouvelle ſaveur. Les feuilles d'une herbe que les Grecs appellent *Aron*, & les Latins *Pes vituli*, empêchent que les vers ne s'y mettent.

Choix & marques d'un bon Fromage.

Il doit être gras & un peu peſant, avoir la tranche nette & unie, la couleur jaunâtre, la pâte égale, bien liée, ſavoureuſe & douce, ſans mittes, vers, ni pourriture : le meilleur eſt celui qui n'eſt ni trop vieux ni trop nouveau, qui eſt aſſez gras & aſſez ſalé,

d'une conſiſtance médiocre, d'un goût & d'une odeur agréable, & enfin qui a été fait avec de bon lait de vache : quand on y mêle du lait de brebis, il eſt plus blanchâtre & moins ſavoureux. Les Poitevins y mettent un peu de ſafran pour le rendre jaune.

Promptes façons de Fromages.

S'il vous ſurvient du monde que vous vouliez régaler à votre campagne d'un fromage délicat, prenez à midi la crême du lait qui a été tiré le matin, mêlez-la avec autant de lait tout chaud trait, mettez-y de la préſure délayée dans de l'eau ſalée : quand le tout eſt bien mêlé, qu'il a repoſé une bonne heure, & que la préſure a fait ſon effet, dreſſez ce caillé, avec une cuiller, dans une écliſſe haute & garnie dans le fond d'un linge bien blanc; laiſſez égoutter ce fromage pendant deux ou trois heures; enſuite renverſez-le ſur une aſſiette, ôtez-en le linge & ſervez-le : au-lieu d'eau ſalée, l'eau de fleurs d'orange ou le jus d'amandes pilées font à merveille.

Bien des gens ne font que prendre le lait tout chaud trait, le coulent & le mettent en préſure en le remuant quelque tems avec la cuiller : ce fromage eſt fort bon à manger promptement, & il eſt meilleur au printems qu'en toute autre ſaiſon.

Fromage de Breſſe.

Dans la Breſſe, le fromage ſe fait d'une maniere qu'on peut ſuivre par-tout, principalement quand on a peu de fromages à faire.

Pour cela, prenez dix ou douze pintes de bon lait, coule-le, & le mettez dans une chaudiere ſur le feu; laiſſez-l'y chauffer tant que vous pourrez y ſouffrir le bras nud; enſuite mettez-y une once de bon fromage détrempé dans de l'eau : il faut qu'il y en ait plein un moyen plat : pour donner couleur au fromage, vous y délayerez un peu de ſafran.

Quand le lait, qui eſt dans la chaudiere, ſera caillé, prenez un bâton rond & bien net, avec lequel vous romprez & remuerez le fromage, afin que ce qu'il y a de plus onctueux aille au fond de la chaudiere, & ſe mêle enſuite. Cela fait, ayez les bras bien lavés & retrouſſés, pêtriſſez votre pâte de fromage, tournez-la & la retournez juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite également par-tout & un peu ferme.

Alors tirez le fromage hors de la chaudiere, mettez-le ſur un linge blanc, & quelque choſe de peſant par-deſſus pour qu'il s'égoutte. Ces fromages ſont ordinairement ronds : on les laiſſe repoſer & ſécher pendant cinq ou ſix heures; enſuite on les met à la cave ſur des tablettes bien propres.

Au bout de cinq jours que ces fromages ſont encavés, il s'y forme une eſpece de farine au-deſſus; alors on en ſaupoudre le deſſus de ſel bien menu : le lendemain on les retourne, & on les ſale de même de l'autre côté. Trois jours après qu'ils ont été ſalés, on ôte le linge dans lequel on les avoit laiſſé enveloppés, on les nettoie, & on les laiſſe ainſi s'affermir juſqu'au lendemain, qu'on les ſale encore, mais bien plus fort que les trois premiers jours, & enſuite on les enveloppe encore dans le même linge : on continue tous les jours à les retourner & ſaler, & à ôter de trois jours en trois jours, le linge & la croûte farineuſe; & tout cela pendant un mois, car les fromages ſont alors achevés. Il y faut plus ou moins de ſel, ſuivant qu'ils ſont plus ou moins cuits; & quand ils en ont aſſez, ils n'en prennent plus : pour lors on les tourne & retourne tous les jours, pendant cinq ou ſix jours, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs; puis on les ratiſſe de tous côtés avec le dos d'un couteau, & on les met dans une chambre ou dans un garde-manger : on les changera de place de quinze en quinze jours; & chaque fois qu'on les changera, on ratiſſera les fromages & les planches. Il faut ſe donner ces ſoins-là durant ſept ou huit mois : ces ſortes de fromages ne font que ſe perfectionner pendant tout ce tems-là.

Autres manieres faciles de faire le Fromage.

Dans bien des pays, ſans faire tant de façons, on ne fait que mettre des pommes de pin vertes dans le vaiſſeau dans lequel l'on doit traire le lait; on le trait par-deſſus, & on laiſſe le tout juſqu'à ce qu'il ſoit caillé.

Il y a auſſi des endroits où l'on prend des pignons, qui ſont des noyaux de pommes de pin ; on les broie & on les met dans le lait.

Dans d'autres encore on ne fait que piler du thym, le mêler dans le lait, le paſſer enſuite par le tamis, & le laiſſer cailler.

Jonchées.

A Paris, on appelle *Jonchées*, les ſimples fromages de lait fraîchement caillé ſans préſure, & égouttés dans des paniers d'oſier ou de jonc, d'où leur vient ce nom.

Páturages, Beurre & Fromages d'Hollande.

Toute la Hollande, ſur-tout la Province particuliere de ce nom, abonde en pâturages, & ils y ſont meilleurs qu'en aucun endroit de l'Europe. Leurs prairies ſont entrecoupées d'une infinité de canaux, où l'on ne peut aller que par quelques ponts appuyés d'une porte que les propriétaires ferment à la clef; enſorte que leurs beſtiaux, qui ſont en nombre infini, reſtent nuit & jour en ſûreté dans ces prairies, ſans gardien, depuis le mois de Mars juſqu'en Octobre, que les eaux, venant à groſſir par la force des vents & des pluies continuelles, couvrent toute la campagne. Si quelqu'un eſt aſſez hardi pour en emmener quelque bête, il faut qu'il paſſe par les barrieres où l'on paye les péages, ſans pouvoir aller à travers champs, à cauſe des eaux; & comme il faut montrer à ces barrieres le certificat du Magiſtrat du lieu d'où l'on emmene les beſtiaux, le voleur eſt auſſi-tôt pris & pendu.

Vers la fin de Février, les Payſans de Hollande mettent dans leurs prairies quantité de vaches maigres qu'ils vont acheter en Danemarck : elles ſont beaucoup plus grandes que les nôtres, & rendent communément dix-huit à vingt pintes de lait par jour, meſure de Paris. Voilà pourquoi ils ſont une quantité prodigieuſe de beurre & de fromages ; & l'on tient qu'en Hollande & Zélande ſeulement, on a tous les ans plus de lait qu'on ne dépouille de vin dans toute la Bourgogne.

En Automne, ils retirent ces vaches de la prairie, où elles ſe ſont fort engraiſſées ; ils en vendent la plus grande partie aux habitans des villes, ce qui fait leur meilleure proviſion, & ils gardent les autres pour leur fournir du lait l'hiver. Chaque Bourgeois a toujours ſa piece de bœuf ou vache ſalée, qui s'enfume à la cheminée : on en fait cuire le Dimanche matin un gros morceau dans un chaudron, & cette piece de réſiſtance paroît toute la ſemaine ſur la table avec quelque plat de lait de beurre, de ſalade ou de légumes : car rien ne va là ſans beurre; ils en mettent quantité dans tous leurs apprêts, ils en arroſent les viandes à la broche, & ne les piquent jamais.

Voici comment ils font ce fameux beurre, qu'ils envoient dans toutes les parties du monde. Quand ils ont bien pêtri leur beurre, ils y mettent, ſur vingt livres, une demi-livre de ſel, & ils le repêtriſſent le lendemain avec encore un peu de ſel ; enſuite ils le mettent dans des bariques bien preſſé, afin qu'il ne s'évente point, & ils mettent quatre doigts de ſel au haut de la barique avant de la fermer.

Ils ont deux ſortes de *fromages verds* qu'ils eſtiment beaucoup, principalement le premier ; ils le font avec du perſil pilé & paſſé dans une toile ; ils en mêlent le jus avec le lait, & ils y mettent des clous de girofle, du gingembre, du cumin ou de l'anis. Les Hollandois trouvent ce fromage exquis : mais les Etrangers n'y trouvent aucun goût.

L'autre ſorte de fromage verd ſe fait avec de la fiente de mouton, qu'ils amaſſent au mois de Mai : pour l'avoir plus propre, ils attachent de petits ſachets ſous la queue de ces animaux, & ils en pêtriſſent & ſalent la fiente comme le beurre. Pour s'en ſervir, ils paſſent ce qu'ils en veulent employer à travers d'un linge avec un peu de lait ; enſuite ils le mettent dans le lait qu'ils veulent cailler : il devient verd & fait du fromage de même. Ceux qui ignorent comment il ſe fait, le trouvent aſſez bon.

CHAPITRE

CHAPITRE III.

Des Bêtes à laine.

ON appelle bêtes à laine, bêtes blanches ou ſimplement troupeaux, les brebis, les beliers, les agneaux & les moutons, qui ſont tous animaux de la même eſpece, mais d'âge, ſexe ou état différens : ſouvent on ne ſe ſert que du mot de brebis ou moutons pour les ſignifier tous. Au reſte, peu de gens ignorent que le belier & la brebis ſont le mâle & la femelle, de même que l'agneau, ſoit mâle ou femelle, eſt le petit d'une brebis, lequel n'a pas encore paſſé un an. Les laboureurs appellent *Antenet*, celui qui n'en a que deux. Le mouton, à proprement parler, eſt un agneau châtré qui a trois ans.

Profits que ſont les Bêtes à laine.

Ce ſont les beſtiaux qui font le plus de profit : leur fécondité, leur toiſon, leur chair, leur lait, leur graiſſe, leurs peaux, leur fumier même, tout en fait tant, qu'une Ferme ſans troupeau eſt un corps ſans ame.

1°. Les brebis agnelent tous les ans ; ainſi tous les ans les troupeaux doublent.

2°. On tond auſſi, tous les ans, une, deux ; & dans quelques endroits juſqu'à trois fois, les moutons, brebis ou agneaux, & leur laine eſt un revenu annuel, ſoit qu'on la vende aux Entrepreneurs des manufactures de draps, aux Bonnetiers, &c. ou qu'on l'emploie chez ſoi, ou qu'on la faſſe employer en couvertures, bas, draps ou étoffes groſſieres, comme poulangis & tirtaine, dont les Domeſtiques & Payſans s'habillent, matelas, &c. Les laines blanches ſont les plus eſtimées : celles d'agneaux ſe vendent comme les autres.

3°. La chair des bêtes à laine eſt eſtimée par-tout & par-tout d'un grand débit, ſurtout celle de l'agneau & du mouton. L'agneau eſt excellent & cher après Noël & après Pâques. La chair de brebis même, quoique fade & viſqueuſe, ne laiſſe pas que de ſe vendre aſſez bien ; celle du belier ſe mange rarement, à cauſe qu'elle a l'odeur forte & la ſaveur déſagréable, de même que le bouc : cependant on châtre, ou du moins on tourne les beliers, pour les engraiſſer enſuite, & leur chair paſſe pour les gens du commun.

4°. La caillette d'agneau ſert à faire de la préſure ; la tête, les pieds, la freſſure, le poumon, les rognons & la plupart des inteſtins du mouton, ſe ſervent à la cuiſine : on les emploie auſſi, même le fiel, dans la médecine, à beaucoup de choſes, comme nous le dirons ailleurs.

5°. Le lait de brebis fournit beaucoup ; il eſt d'un grand uſage dans une maiſon de campagne : comme il a moins de petit-lait que les autres, & qu'il eſt beaucoup plus gras & butyreux, on en fait du fromage qui eſt très-bon & de garde. Quelques-uns l'eſtiment même plus que celui de vache, parce qu'il ſe digere plus aiſément ; mais auſſi il eſt moins nourriſſant. Le lait de brebis s'emploie comme celui de vache ; l'abondance en eſt plus ou moins grande, ſelon que les brebis trouvent de quoi manger : on les trait deux fois le jour, & on commence à le faire auſſi-tôt que les agneaux ſont ſevrés, juſqu'à ce que les froidures de l'automne faſſent tarir le lait.

6°. La graiſſe de mouton produit auſſi beaucoup d'argent, parce que c'eſt le meilleur ſuif ; il eſt plus blanc & plus ferme que celui du bœuf : c'eſt pourquoi il faut avoir ſoin de le conſerver juſqu'à ce qu'on le vende, ou qu'on l'emploie à en faire de la chandelle pour la maiſon. Pour cela, on le mêle preſque toujours avec celui de bœuf, comme nous l'avons dit au Chapitre du bœuf.

7°. On ſe ſert des peaux de mouton à bien des uſages, de même que de celles de brebis & d'agneaux : pour en avoir de l'argent quand on veut, il n'y a qu'à les porter aux Tanneurs, aux Corroyeurs, aux Mégiſſiers, aux Parcheminiers, aux Fourreurs & aux Relieurs ; car on en fait du parchemin, de la baſanne & des couvertures de Livres : on en double des manchons, des jupes, des veſtes, &c.

Tout ſert dans le mouton, juſqu'aux boyaux, car on en fait des cordes.

Après que la peau de mouton a été quelque tems dans la chaux, on y leve du deſſus une petite peau déliée, dont on fait des éventails & des gants de femme, qu'on appelle gants de cuir de poule : cette peau s'appelle *Cannepin*, & elle reſſemble à celle que les Anatomiſtes appellent dans l'homme l'epiderme.

Les cornes de beliers & celles de bœuf ſervent auſſi aux Vachers & aux Bergers pour faire des cors : ils coupent le petit bout de la corne pour faire l'embouchure du cor, & ils y ajoutent un petit bâton de ſureau, percé & creuſé, qui ſert de porte-vent & de *Bocal*. On appelle bocal, l'endroit par où on embouche le cor.

8°. Le fumier des bêtes à laine eſt le plus ſubſtantiel & le plus vif de tous ; il engraiſſe la terre à merveille : c'eſt pourquoi on la fume des vuidanges de la bergerie, & on fait parquer ces animaux dans les champs.

9°. En baillant ſes moutons, ou ce qu'on a de trop, à cheptel, à la fin du bail on retire ſes beſtiaux, avec le nombre & les profits au double, ſans qu'il ſoit rien compté pour l'entretien ni pour la nourriture ; & cette ſeule eſpece de commerce rapporte des gains extraordinaires, comme nous le dirons au premier Chapitre du dernier Livre de cette Partie.

10°. Les bêtes à laine ont cela de particulier, qu'elles ſont d'un bon débit & d'un prompt uſage à tout âge, en tout état & en tout tems, tant en gros qu'en détail ; ce qui eſt plus prompt pour l'économie champêtre : on en trouve toujours plus d'acheteurs que de vendeurs : on en enleve la laine auſſi-tôt qu'elle eſt tondue : la chair & la peau du mouton trouvent leur emploi ou leur marchand auſſi-tôt qu'il eſt tué : le fumier de ce bétail eſt également d'un prompt débit & d'un prompt uſage : le fromage de brebis eſt encore plus facile à faire, ſoit pour ſervir ſur table ou pour vendre, & il eſt le plus gras de tous. Si le maître ne veut point détailler ainſi ſes bêtes, il ne manquera pas de marchands qui les prendront entiers ; & il tirera de bon argent de ſes agneaux, s'il a quelque beſoin qui l'oblige à s'en défaire, plutôt que de les élever pour en tirer des profits pleins & amples.

Venons aux préceptes que nous avons à donner ſur toutes les bêtes à laine. Je les diviſerai en trois Articles.

Le premier contiendra ce qui regarde en commun toutes les bêtes à laine, comme le choix, les différentes eſpeces, la nourriture, le pacage, l'hébergement, le parcage, la tonte & l'engrais de ces animaux, les qualités & les ſoins que doit avoir un Berger ; le ſecond parlera de la propagation de l'eſpece ; & le troiſieme de leurs maladies.

ARTICLE I.

Des choſes communes à toutes les Bêtes à laine, comme eſpeces, choix, nourriture, parcage, tonte, engrais, &c.

Du choix des Bêtes à laine.

Le profit qu'on tire d'un troupeau, dépend principalement de la bonté des brebis : c'eſt pourquoi il faut s'y connoître, ſoit qu'on les achete, ſoit qu'on les choiſiſſe dans ſon troupeau, pour ne conſerver que les meilleures.

Une bonne brebis doit avoir le corps grand, les yeux de même, fort éveillés & non troubles, la queue, les jambes & les tettines longues, le ventre grand & large, la démarche libre & aſſerte, les jambes bas-jointées, la tête, le cou, le dos & le ventre bien garnis de laine ; & cette laine, ſi la brebis eſt d'un bon tempérament, doit être longue, ſoyeuſe, délicée, luiſante & blanche : les noires ne ſont pas ſi eſtimées ; & les griſes, ou celles qui ſont tachetées de différentes couleurs, le ſont encore moins, à cauſe de l'incertitude de la couleur des laines ; mais c'eſt principalement aux bonnes races qu'il faut s'attacher.

On ne doit point choiſir de brebis trop jeune ni vieille : celles de deux ans ſont bonnes à garder pour le profit, & il ne faut point les prendre quand elles en ont plus de trois.

Pour connoître l'âge des brebis, il eſt néceſſaire d'avoir ſouvent vu leurs dents, afin de pouvoir ſavoir leur grandeur ordinaire juſqu'à trois ou quatre ans ; car, pendant ce tems-là, leurs dents ne changent point, & ſont toujours égales : mais d'ordinaire, après trois ans, elles ſont plus courtes les unes que les autres.

Les moutons doivent être choiſis comme les brebis.

Quant aux beliers, il faut prendre ceux qui ont le corps long & élevé, le ventre grand, la queue longue, les teſticules gros, la tête de même, le nez camus, le front large, les yeux noirs, gros & hardis, les oreilles grandes, le rable & l'encolure larges ; qu'ils ſoient bien chargés de laine ; même aux endroits où ils en doivent avoir le moins, comme le ventre, la queue, les oreilles & la tête, juſqu'autour des yeux. Les curieux veulent encore que le belier ait le palais & la langue de la même couleur de la laine, pour qu'il ne faſſe point des agneaux dont la laine ſoit bigarrée de couleurs différentes : car, quoique la toiſon de belier ſoit toute blanche, on prétend que, pour peu qu'il ait d'une autre couleur à la langue, il ne fera que des agneaux tachetés.

On préfere ordinairement, ſur-tout dans les pays froids ou même tempérés, le belier qui a des cornes, à celui qui n'en a point : ceux qui en ont ſont plus ardens, & les brebis en conçoivent mieux ; mais auſſi les beliers cornus ſe ſentant la tête armée, incommodent fort le reſte du troupeau, & par jalouſie ſe battent très-ſouvent contre les brebis, & ſur-tout contre les autres beliers qu'ils ne peuvent ſouffrir ; au-lieu qu'un belier ſans cornes eſt plus tranquille. Nous enſeignerons à l'Article des Maladies, les moyens d'appaiſer les ſaillies du belier qui a des cornes. Au reſte, quand on en choiſit un qui en a, on doit prendre garde ſi elles retortillent en forme de volutes : il eſt moins eſtimé quand il a de grandes cornes droites & ouvertes.

On donne ordinairement cinquante brebis à un belier ; il y a des gens qui ne lui en donnent que vingt-cinq ou trente ; d'autres au-contraire lui en donnent ſoixante & plus. Il faut que le belier ait trois ans, & qu'il n'en paſſe pas huit. On connoît l'âge du belier à ſes dents, comme à la brebis : on le connoît encore à ſes cornes quand il en a ; car il a autant d'années qu'il y a d'anneaux à l'extrêmité des cornes.

Des différentes eſpeces de Brebis, outre les communes.

Le Berry & le Beauvoiſis ſont les provinces de France où l'on nourrit le plus de bêtes à laine, & où les moutons ſont meilleurs : ceux de Beauvais ſont extraordinairement gras.

Outre les brebis ordinaires que nous avons par toute la France, il y en a d'eſpeces étrangeres, qui y réuſſiſſent parfaitement bien, & il y en a d'autres que l'on peut auſſi tirer des pays étrangers. Ces brebis étrangeres rapportent ordinairement plus que les communes. Il eſt vrai que les beſtiaux, & notamment les brebis, dégénerent aſſez ſouvent dans les pays où on les transfere, ou du moins ils n'y rendent pas tant de profit : cependant, comme on ne les en tire que parce qu'ils ont quelque choſe de plus que ceux qui nous ſont ordinaires, du moins ils donnent toujours plus que les autres.

Il y a pluſieurs races de brebis étrangeres qui réuſſiſſent aiſément en France.

I. Il y a les brebis qu'on appelle flandrines, parce qu'on les a amenées des Indes en Hollande & en Flandre : elles donnent au moins deux agneaux par an, ſont plus fortes que nos brebis ordinaires, portent deux fois plus de laine, & elle eſt plus fine ; enſorte que le profit en eſt très-conſidérable, tant pour la quantité & la fineſſe des laines, que pour le nombre & la force des moutons & beliers qui en viennent. Cette race a fort bien réuſſi en France & ailleurs, & elle n'eſt pas difficile à établir ; il n'y a qu'à tirer un belier & quelques brebis, ſoit des marais de Charante, de tout le Poitou & de tout l'Aunis, où il y en a, ſoit de Flandre, &c. Il y en a auſſi dans la Provence & du côté de Bayonne ; ainſi on peut la multiplier par-tout : il ſuffit même d'avoir un belier flandrin dans un troupeau de brebis communes ; les agneaux qui en viendront, tiendront du pere, tant pour la fécondité, que pour la laine qu'ils portent, qui eſt plus belle & en plus grande abondance.

Un mâle de cette race peut ſervir à cinquante brebis : on appelle les beliers qui en proviennent, des beliers bâtards ; & quoiqu'ils tiennent beaucoup du pere, on fera bien

mieux d'en avoir de flandrins & de belle origine : le profit en eſt plus grand quand on a un bel étalon.

On trouvera de ces beliers flandrins, comme nous l'avons dit, en Hollande, en Poitou, & en pluſieurs autres lieux de la France renommés pour leurs bons pâturages ; ils commencent d'être bons à l'âge de huit mois, & durent juſqu'à quatre ans. Pour conſerver la race de ces beliers, il ſeroit à propos d'avoir toujours quelques brebis flandrines, ou des bâtardes les plus belles.

Pendant l'été, les agneaux flandrins trouvent leur nourriture dans le lait de leur mere & dans les pâturages qu'ils broutent à la campagne ; mais pendant l'hiver il eſt plus difficile de les nourrir & de les élever, parce que les meres ont peu de lait, & que ſouvent l'on manque d'herbe & de foin : en ce cas, il faut avoir recours aux moyens que nous enſeignerons ci-après, pour faire avoir du lait aux meres brebis, Article ſecond de ce Chapitre.

II. Dans le Pays Breſſan, du côté de Mantoue, il y a des brebis dont la laine eſt à la vérité groſſiere, mais elle vient avec tant d'abondance & en ſi peu de tems, qu'on les tond trois fois l'année, en Mars, en Juillet & en Novembre. Il eſt vrai que leur toiſon ne ſeroit pas ſi abondante dans nos provinces occidentales de France, comme la Normandie, la Picardie & la Flandre ; mais cette race de brebis Breſſanes réuſſiroit bien dans la Provence, dans le Languedoc & autres pays chauds ; & par-là on auroit de la laine en abondance par les trois tontes de chaque année.

Ces brebis ont encore cela de particulier, qu'on peut les mener paître en tout tems, pourvu que la terre ne ſoit point couverte de neige, parce qu'elles ſont d'un tempérament ſi robuſte, qu'elles ne craignent ni la pluie, ni le froid, ni les frimats : on peut juger par-là qu'il eſt aiſé de les nourrir. Outre leur laine, elles donnent encore beaucoup de lait durant quatre ou cinq mois de l'année, dont on fait de très-bons fromages, ſans compter les agneaux qu'on en tire.

III. Il y a dans le Pays Teſin une autre eſpece de brebis aſſez eſtimée, qu'on peut mener paître en tout tems, quand il n'y a point de neiges : elles donnent de la laine deux fois l'année : leur toiſon n'eſt guere propre que pour faire des draps de bas prix ; mais en récompenſe, elles ſont belles, groſſes, elles ont de beaux agneaux, qui, lorſqu'ils ſont châtrés, deviennent de beaux moutons, & prennent graiſſe aiſément. Ces brebis allaitent leurs petits juſqu'à ce qu'ils ſoient en état de les ſuivre aux champs ; auſſi ne fait-on pas grand profit de leur lait, ſi ce n'eſt ſeulement dans les mois de Juin & de Juillet. Cette race peut réuſſir en France, dans les pays de montagnes.

IV. Il y a encore dans le Pays Breſſan des brebis appellées *Brebis bâtardes* : on ne ſait pas d'où leur vient ce ſurnom ; mais, quoi qu'il en ſoit, ces brebis ſont encore fort eſtimées : elles ſont plus groſſes que les précédentes, & plus petites que les premieres, & elles ſont d'un même tempérament : on les tond deux fois l'année, & on ne retient du troupeau que les femelles : à Pâques on vend tous les agneaux mâles qui en proviennent.

V. Il y a auſſi la race des brebis de Barbarie, à laquelle l'Angleterre eſt redevable des grands profits qu'on y fait ſur les manufactures, ſur les draps, ſur les bas, &c.

Cette race de brebis a été tirée de Barbarie par un Roi de Caſtille ; & comme elles donnent deux à trois fois plus de lait & de fromages que les brebis communes d'Eſpagne, que la laine en eſt bien plus fine, & qu'elles en donnent deux fois davantage, elles enrichirent bientôt les Eſpagnols : ſur-tout aux environs de Ségovie, d'où nous viennent encore tous les jours ces laines ſi fines & ſi vantées.

Un Roi d'Angleterre envoya une Ambaſſade exprès au Prince Eſpagnol, pour qu'il lui fût permis d'acheter & de tranſporter dans ſon Iſle trois mille de ces brebis de Barbarie : elles y réuſſirent comme dans les pays d'où elles ſortoient ; & pour en multiplier l'eſpece par-tout, & maintenir les manufactures, le Roi Anglois compoſa une direction qui ſubſiſte encore. Les Directeurs envoyerent d'abord deux de ces brebis avec un belier de même race dans chacune des Paroiſſes où les pâturages étoient les meilleurs, avec défenſes de tuer ni de châtrer aucune bête de la race pendant ſept ans. On donna la garde de ces deux brebis & du belier à quelque Gentilhomme, ou à quelque *Coq de Paroiſſe*, c'eſt-à-dire à quelque notable Laboureur du lieu, qu'on exempta de tailles & impôts, comme le Roi de France a exempté les gardiens des étalons, dans les marais deſſéchés du Poitou, en 1675.

Outre la propagation de la vraie race, le belier eſpagnol ſervoit un troupeau de cinquante brebis communes, dont les agneaux tenoient de la force & de la fécondité du pere à un tiers près: par ce moyen il y en eut en Angleterre, dès la premiere année, quantité de bâtards eſpagnols, dont les mâles communiquerent leur fécondité aux brebis communes: c'eſt ce qui fait qu'on voit en Angleterre trois ſortes de brebis; les communes, qui ſont fort petites; les bâtardes, qui ſont médiocres; & les eſpagnoles, qui ſont fortes, belles & fécondes.

Nous avons en différens endroits de France pluſieurs de ces brebis de race eſpagnole: elles y multiplient beaucoup, d'autant que le pays eſt plus chaud, meilleur & plus étendu que l'Angleterre; ainſi il eſt aiſé de ſuivre cet exemple, & d'en établir la race par-tout: elle ſera deux & trois fois plus de profit que nos brebis communes, ſoit en force, en bonté d'agneau & de belier, en fécondité, en lait, ſoit en quantité & qualité de laines & de peaux.

VI. Au ſurplus, nous ne parlerons point des brebis que les Breſſans appellent *Gentilles*, quoique ce ſoient celles qui donnent la laine la plus belle & la plus fine de toute l'Italie. On en nourrit à la vérité beaucoup dans le Pays Trentin, & ſur-tout dans les villages de Ghede & de Montechiaro; mais, comme ces brebis ſont extrêmement difficiles à élever & à ſoigner, & que la fineſſe de leur laine vient du climat & des pâturages du pays, nous n'exciterons point à en élever en France. Nous ne dirons rien non plus de celles d'Eſpagne ni d'autres Royaumes. En général, ces animaux different conſidérablement, ſuivant les différens pays où ils habitent. Par exemple, en Egypte les brebis ſont beaucoup plus groſſes qu'en Grece; en Ethiopie elles n'ont point de laine, mais elles portent des poils hériſſés comme les chameaux. Il y a pluſieurs endroits où elles ont des queues ſi groſſes & ſi peſantes, qu'elles ne peuvent preſque ſe remuer. En Aſie on en voit de rouges; en Ecoſſe de jaunes, qui ont les dents de couleur d'or, & la chair & la laine de couleur de ſafran, quoiqu'elles ſoient très-petites: dans l'iſle de Chio on fait d'excellens fromages avec leur lait: en Afrique les beliers & les brebis naiſſent tous avec des cornes; & dans le Pont ils n'en ont point.

Il y a au Pérou de certains moutons plus hauts que des ânes; ils portent, ordinairement deux cens livres peſant, & ſervent à voiturer la mine au lieu où on la purifie. Les brebis du Pérou & celles de l'Iſle de Saint-Laurent portent, à chaque fois, trois ou quatre petits. Vers le Cap de Bonne-Eſpérance il y a des moutons qui n'ont point de laine, mais du poil comme les chevres. Il y en a auſſi dans l'Iſle de Candie, qui ont des cornes tournées en vis. La ſeule queue de ceux de la grande Iſle de Madagaſcar peſe quinze ou ſeize livres; ce qui n'eſt preſque rien en comparaiſon de celles des moutons de Tartarie, qui ſont ſi groſſes, qu'elles peſent quelquefois quatre-vingt livres. Ceux de l'Indoſtan ont auſſi la queue large & peſante, & la laine fort courte & très-fine. Il y en a d'autres en Perſe, dont la laine eſt pareillement très-fine; mais elle tombe toute en certaine ſaiſon. Enfin, pour finir, je dirai que les moutons d'Ethiopie ſont ras, ceux de Turquie ont la queue large: ceux du Pérou portent cinquante livres, & ceux de Lybie ſont grands comme des ânes.

Il y a encore ce qu'on appelle *Moutons de cinq quartiers*, qui ſont une ſorte de bête à laine d'Afrique, qui ne ſont différens de nos moutons, que par les cornes & la queue: leur graiſſe eſt toute en la queue, qui eſt large, ronde, & s'alonge à meſure que la bête s'engraiſſe. Nous parlerons ailleurs de la vigogne & du pacos.

De l'hébergement des Brebis, & du Berger.

Le troupeau étant choiſi ſuivant les regles des deux Articles précédens, il eſt néceſſaire d'avoir une ou pluſieurs bergeries pour les héberger, & un ou pluſieurs Bergers pour les ſoigner.

Nous avons parlé des Bergeries, ci-devant page 11: ainſi il reſte ſeulement à dire qu'il faut qu'elles ſoient baſſes de plancher, chaudes & pavées en pente pour faciliter l'écoulement des urines, & qu'on doit mettre les beliers dans une étable ſéparée; car, hors le tems de l'accouplement, il ne faut jamais les laiſſer avec les brebis, ni à la maiſon, ni aux champs: on met auſſi les jeunes agneaux ſéparément de leurs meres quand ils ſont un peu forts, juſqu'à ce qu'ils ſoient tout-à-fait ſevrés, afin qu'ils ne les tirent point continuellement.

Quant au Berger, il faut le choiſir vigilant, robuſte & alerte ; mais cependant doux, patient & affectionné pour ſes ouailles, car elles donnent aſſez de peine à celui qui les garde : il doit être fidele, ſur-tout pour ne point mettre ſur le compte du loup toutes les brebis que le maître aura de manque. Il doit faire ſouvent la revue de ſes moutons, tant à la maiſon qu'aux champs, pour voir s'il n'y en a point d'égarés ; panſer ceux qui ſe trouveront malades, & les ſéparer du troupeau. Il doit auſſi avoir ſoin de ne point laiſſer manquer de litiere, ni de fourrage en hiver, de nettoyer les bergeries, de choiſir à ſes brebis de bons beliers, & ſur-tout de bien ſoigner les meres dans le tems qu'elles agnelent, & de bien entretenir la litiere de tout ſon bétail de bonne paille ; & ſi elle eſt rare dans le pays, de genêts & de bruyeres les plus douces.

Les chiens de Berger, pour bien défendre le troupeau, tant le jour que la nuit, doivent être armés d'un bon collier garni de pointes de clous. On les choiſit vifs & hardis, de l'âge d'un an & de groſſe taille, fort velus, les yeux & les narines noirs, les levres d'un rouge obſcur, les dents aiguës, la tête & les oreilles grandes, plates & penchantes, le front & le cou gros, les jambes grandes, les doigts bien partagés & larges d'entre-deux, les ongles durs & courts, la queue groſſe & tout le corps bien formé, la voix groſſe & tonnante, une grande gueule de couleur fauve & blanc, pour qu'on les diſtingue, même entre chien & loup. Les chiens, qu'on exerce quelquefois à la chaſſe, ne valent rien pour garder les brebis, parce qu'ils n'ont l'inſtinct qu'à chaſſer, & négligent le troupeau. Il faut toujours donner à manger aux chiens de Berger parmi le troupeau même, ſoit aux champs ou à la maiſon : on les nourrit de gros pain, & quelquefois on leur jette des os à ronger pour leur affermir les dents, leur faire bonne gueule, & les rendre plus méchans ; mais ſur-tout il ne faut point leur donner à manger de chair de brebis ou de mouton, de peur qu'ils n'y prennent goût & ne les tuent, ou ne s'acharnent trop ſur ces bêtes : défaut dont il eſt difficile de corriger les chiens. On doit les inſtruire à ramener les brebis égarées & à obéir promptement à la voix du maître : ſouvent on choiſit, pour cela, de gros mâtins ou des dogues ; & il n'y a qu'à les bien nourrir, pour que le troupeau ſoit bien gardé.

Comme les brebis ſont fort timides, elles s'épouvantent aiſément de toute autre couleur que le blanc, comme ſi quelque loup venoit ſur elles, c'eſt pourquoi les Bergers s'habillent toujours de toile ; & les Italiens obſervent encore, ainſi que faiſoient les anciens, de ne faire garder leurs troupeaux que par des chiens blancs. Au reſte, comme les chiennes portent trois mois, quand elles ont mis bas, on ne leur laiſſe des petits qu'autant qu'elles en peuvent nourrir graſſement, & on les met avec leur mere ſur la dure, pour les accoutumer à la fatigue à meſure qu'ils grandiſſent. On les accoutume peu-à-peu au collier, à la leſſe, & enfin au collier garni de fer. Il eſt bon que le Berger les excite quelquefois à ſe battre ; mais ſans permettre que le foible ſoit tout-à-fait vaincu, de peur qu'il ne ſe rebute & ne devienne mou & lâche. Il y a des gens qui diſent que les Bergers accoutument les chiens à les ſuivre, en leur donnant quelquefois à manger des grenouilles cuites ou du ſel broyé ; ou bien en leur préſentant un morceau de pain, qu'ils tirent, un peu moite, de deſſous leurs aiſſelles ; ou l'arriere-faix d'une chienne, attaché dans un morceau de linge. Ils diſent auſſi qu'aucun chien, quelque méchant qu'il ſoit, ne les attaque ni aboie après eux, quand ils ont en main l'œil d'un chien noir, arraché de ſon vivant ; mais, de tout cela, on en croira ce que l'on voudra. Ce qu'il y a de plus ſûr, c'eſt que tous les chiens ſont ſujets à la rage, à la ſquinancie & à la goutte aux cuiſſes. La rage leur vient par les grands chauds & par les grands froids, & les ſymptomes en ſont aſſez ſinguliers : le chien devient ſec & maigre, ne mange & ne boit point ; il a même tant d'horreur de l'eau, qu'à ſa ſeule vue il tremble & s'hériſſe tout le corps ; il a les yeux rouges & enflammés, le regard de travers, fixe & affreux : il court, il s'arrête, il revient à droite & à gauche, la tête & les oreilles baiſſées, la gueule fort ouverte, tirant une grande langue noire & pâle, écumant de la gueule & des naſeaux, la queue entre les jambes, la tête panchée, l'aboyement rauque, aſſaillant ſans aboyer, & mordant tout ce qu'il rencontre, maître, bête, arbre, pierre, même ſon ombre, flattant & craignant ſeulement les autres chiens qui le fuyent. Auſſi-tôt qu'on apperçoit le mal, il faut plonger le chien pendant vingt jours, trois ou quatre fois par jour, dans la

mer, ou dans de l'eau salée tiede, ou le marquer au front avec un fer chaud, & lui faire avaler du jus de bettes avec de la moëlle de fureau ; mais le plus sûr moyen est de se servir du remede enseigné ci-devant, pages 245 & 246.

Pour prevenir le mal, il ne faut jamais laisser manquer les chiens d'eau, sur-tout lorsqu'il fait chaud ou bien froid. On tient qu'ils sont moins sujets à la rage quand on leur arrache le nerf de la queue, ou le petit nerf qu'ils ont sous la langue, qui est semblable à un petit ver plat & rond.

A l'egard de la goutte & de la squinancie, on les traite comme les brebis : le remede le plus commun est pourtant de leur faire avaler un grand verre d'huile tiede, & ensuite leur ouvrir la veine des cuisses. Lorsqu'ils ont les oreilles ulcérées de mouches, on les leur frotte avec des amendes ameres broyées ; & pour les délivrer des puces, on les frotte d'eau de mer, de saumure & d'eau, ou de vieille lie d'huile d'olives. Quand ils ont quelqu'autre maladie, on les traite comme les brebis.

Un Berger conduit aisement cent brebis, & il en peut conduire jusqu'à cent cinquante. Lorsqu'il les mene aux champs, il doit être toujours à la tête, pour qu'aucune ne s'égare ou ne fasse du dégât, soit dans les bleds, vignes ou autres héritages défendus ; sur-tout il veillera au loup, & rendra ses chiens attentifs & alertes. Il doit aussi connoître le pays & la qualité des pâturages, pour profiter de ceux qui sont les meilleurs ou les plus abondans, & par conséquent mener son troupeau dans les endroits qui lui conviennent le mieux, tant pour l'air que pour l'abondance du pâturage. Les brebis aiment à paître sur les collines, à cause de l'air & des herbes odoriférantes qu'elles y trouvent : elles se plaisent aussi assez dans les campagnes, pourvu que l'eau n'y séjourne pas ; mais elles ne se plaisent & ne profitent point dans les endroits marécageux ou trop gras, parce que l'herbe, qui y croît, leur cause trop d'humeurs. Le Berger doit les mener tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, tant pour les mieux nourrir, que pour les divertir, par le changement. Il est bon qu'il joue de tems en tems de la musette ou du flageolet pour les réjouir ; cela leur donne de l'appétit, & les rend saines & dociles.

Il aura soin de nettoyer la bergerie une fois, ou deux au plus tous les ans. S'il ne la nettoie qu'une fois l'année, il doit le faire au mois de Juillet, dans les pays où l'on parque, & à la fin du mois d'Août, où il n'est point d'usage de parquer. Si on cure les bergeries deux fois, c'est au mois de Mars & à la fin d'Août qu'il le faut faire. Dans les autres saisons, le troupeau, qui est ou nouvellement tondu, ou attaqué des froids de l'hiver, a besoin de chaleur, & le fumier lui en donne. On met dans la basse-cour le fumier qu'on tire des bergeries, pour qu'il se consomme avec les autres dans lesquels on le mêle, à moins qu'on n'aime mieux le mettre à part pour l'employer seul, comme nous le dirons ailleurs en parlant des amandemens des terres.

Pour prévenir les maladies du troupeau, le Berger leur mettra un sac plein de sel pendu dans la bergerie : les brebis, en y entrant, iront toutes lécher ce sac, suivant l'instinct ordinaire qu'ont tous les animaux pour tout ce qui prévient ou guérit leurs maladies.

Il faut aussi, pour rendre l'air moins grossier & plus salutaire aux brebis, parfumer de tems en tems la bergerie de bois de genievre, d'encens, ou autres odeurs agréables : on se sert, pour le même effet, de cheveux de femme, ou de corne de cerf, ou bien d'ongle de chevre, qu'on brûle dans la bergerie, pour en chasser les serpens, les araignées & autres animaux & insectes contraires aux brebis : on emploie aussi pour cela le galbanum. Les couleuvres sont encore très-nuisibles aux bêtes à laine ; on leur fait la guerre à coups de pierres & de bâtons : en s'enfuyant, souvent elles se levent, sifflent & menacent en s'enflant le cou, mais il n'y a rien à craindre, on les attrape presque toujours, & on leur coupe la moitié du corps pendant qu'elles se cachent la tête dans un trou. Ce reptile fait un grand tort aux troupeaux, tant brebis que vaches, parce qu'il attaque les unes & les autres, les tette & altere leur lait.

Du naturel des Bêtes à laine.

Les brebis sont naturellement fort timides, douces, simples, dociles, délicates, très-sensibles au chaud & au froid, & fort sujettes à maladies : ordinairement elles ne passent point neuf à dix ans : les lieux secs & voisins de la mer sont ceux où elles vivent le plus. Les beliers vivent assez souvent jusqu'à quinze ans ; mais les brebis qui ont passé sept

ans, & les beliers qui en ont passé huit, ne sont plus propres à la génération : encore est-il rare qu'ils y soient propres jusqu'à cet âge ; & c'est souvent avant ce tems que les uns & les autres ne sont plus bons qu'à être engraissés & tués.

On dit que c'est bon signe quand les moutons se heurtent la tête l'un contre l'autre au sortir de la bergerie : ce qu'on appelle *coffer* ou *doguer*. Il est pourtant nécessaire que le Berger empêche les beliers de se doguer, parce qu'ils ne peuvent que se faire du mal en se cassant les cornes, qu'ils s'entrelassent souvent les unes dans les autres.

Le froid, la neige, les frimats & l'humidité sont extrêmement nuisibles aux bêtes à laine. Les loups, les serpens, les couleuvres, les ours, les aigles, les corbeaux, les chenilles & les abeilles, sont aussi tous ennemis de ces bestiaux : c'est pourquoi il faut avoir grand soin de les en préserver, dans toutes les saisons, tant à la maison qu'aux champs.

De la Nourriture & du Pacage des Bêtes à laine.

Les bêtes à laine ont deux sortes de nourritures, celle qu'on leur donne à la maison, & celle qu'elles prennent aux champs.

A la maison, on les nourrit d'herbes, de foin, de paille & de son ; on leur donne aussi des raves, des navets & des joncs marins hachés, comme on fait aux vaches, suivant ce qui a été dit ci-dessus, en parlant des vaches à lait : la vesce, la dragée, le sain-foin & la luzerne sont aussi très-bons aux brebis ; & dans la disette, on leur donne des feuilles d'ormeau, de frêne & de bouleau, du cytise, des cosses & feuillages de légumes, des choux, &c. C'est principalement l'hiver qu'on emploie ces secours, parce qu'alors on manque de pâturages : c'est pourquoi il faut se précautionner de bonne heure, & faire beaucoup de vesces, dragées, & autres fourrages & nourritures. Le fourrage & le grain de l'orge & de l'avoine, semés & dépouillés ensemble, sont encore excellens pour nourrir les moutons en hiver, ainsi que le foin de prairies, que l'eau de la mer baigne. Il y a même des endroits où l'on fait amas, en Juin & Juillet de petites branches de genêt sauvage, avec leurs cosses & fruits ; on les fait bien sécher au soleil, & on les garde pour en nourrir les moutons & brebis durant l'hiver : le grain en est un peu amer, mais ils y sont bientôt accoutumés : en tout cas, on peut mettre tremper tout ce fourrage dans l'eau, ou même lui donner un bouillon sur le feu, pour en ôter toute l'amertume, comme on fait aux lupins. On peut encore ne prendre que la graine du genêt, en la secouant sur des draps, quand elle est bien mûre, pour leur en donner l'hiver quelques poignées parmi d'autres nourritures.

Quant au pacage des bêtes à laine, au printems, en automne & en hiver on ne les mene paître qu'une fois le jour, sur les neuf heures, lorsque le soleil a dissipé la gelée, la froidure & l'humidité, qui causent aux brebis des flux de ventre, des catarres, des pesanteurs & autres incommodités, & on les ramene avant le soleil couché ; & même on les mene l'hiver aux champs, plutôt pour leur faire prendre l'air, les promener & les divertir, que pour leur faire prendre de la nourriture : c'est pourquoi on ne les sort alors que sur les dix heures, & on ne les fait boire qu'une fois le jour.

En été, la chose est différente, c'est aux champs qu'elles prennent toute leur nourriture ; & c'est la meilleure qu'elles puissent avoir. On les y mene, durant cette saison, deux fois par jour ; la premiere, dès le grand matin, après néanmoins que la rosée est tombée : on les ramene sur les dix ou onze heures ; & après les avoir fait boire, on les enferme dans la bergerie, où on les laisse reposer jusqu'à trois heures, qu'on les ramene aux champs jusqu'au coucher du soleil : alors on les fait boire une seconde fois, & on les enferme dans la bergerie ou dans le parc.

Il ne faut pas mener paître, loin du logis, les brebis qui ont des agneaux, afin que leur lait ne s'échauffe point, & que les jeunes agneaux, quand ils seront assez forts pour suivre leurs meres, ne se fatiguent point trop. Il est même à propos de donner de bon foin aux meres, matin & soir, outre ce qu'elles paissent aux champs, afin qu'elles en aient plus de lait ; & faire manger de bonne vesce moulue ou de l'herbe tendre aux jeunes agneaux, pour les fortifier plutôt.

Le tems de faire traire les brebis est avant qu'elles aillent aux champs, & aussi-tôt qu'elles en reviennent : ce seroit manquer au ménage, que de ne les pas faire pendant ces deux momens-là. Nous parlerons plus amplement des brebis & des agneaux dans l'Article suivant.

Nous

Nous avons déja dit que tous les pâturages humides, & encore moins les marécageux, ne conviennent point aux bêtes à laine ; il leur faut des lieux fecs, airés & élevés, parce que ces endroits abondent ordinairement en plantes odoriférantes, qui leur plaiſent & leur font bon corps, comme le ſerpolet, la marjolaine, le thym & autres : c'eſt pourquoi on les mene ſur des collines ou dans de belles campagnes, dans de beaux chaumes ou de belles jacheres, & même dans de belles & hautes futaies & des prairies ſeches ; mais on évite les lieux aquatiques, même ceux où l'eau ſéjourne un peu trop, les forêts, & les endroits où il y a des chardons & des ronces ou épines, parce que ces plantes leur donnent la gale & gâtent la laine. Il faut auſſi éviter de leur faire paître les herbes ſur leſquelles l'eau aura croupi, & celles qui auront été battues d'orages : ces nourritures les gâtent, & les font mourir en peu de tems, de même que la ſanvé, quand elle eſt mouillée, & dont les bêtes à laine, qui ſont ordinairement affamées au ſortir de l'hiver, mangent trop. Il faut encore ſouvent les changer de pâturages ; cela les divertit, & leur fait plus de bien que ne feroit l'herbe du meilleur pacage, s'ils la paiſſoient toujours.

Pour empêcher qu'elles ne ſe dégoûtent de leur nourriture ordinaire, le Berger doit auſſi mêler un peu de ſel parmi leur fourrage, ou l'arroſer de ſaumure au-lieu d'huile ; & même il n'y a pas de meilleur pâturage que les marais ſalans & les lieux proche de la mer : leur chair en eſt bien plus tendre & plus agréable, & le lait plus abondant & meilleur.

Les grandes chaleurs incommodent fort les brebis : c'eſt pour cette raiſon, quand on n'a pas ſoin de les en garantir, qu'on les voit preſque toujours baiſſer la tête & ſe mettre toutes en un monceau, ſans ſonger à paître : ainſi le Berger aura donc ſoin, pendant les chaleurs, de les faire toujours paître à l'ombre ; &, pendant la canicule, de les conduire le matin du côté du couchant, & l'après-midi au levant ; enſorte qu'en paiſſant, elles aient toujours le derriere au ſoleil & la tête à l'ombre, parce qu'elles l'ont très-ſenſible aux coups de ſoleil.

On ſe ſouviendra, comme nous l'avons dit ci-deſſus, que le Berger doit toujours veiller à ce qu'aucune de ſes brebis ne ſe perde ou ne faſſe du dégât ; qu'il en peut conduire juſqu'à cent cinquante ; qu'il les doit mener, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre ; l'après-midi, ailleurs que le matin, & toujours dans des pâturages fins ou abondans. Il ne doit les laiſſer guere pâturer plus de quatre à cinq heures de ſuite : au bout de ce tems, il les doit mener boire à quelque ruiſſeau, riviere, ou autre eau claire non corrompue, & les ramener enſuite à la bergerie, pour, après quelque repos, les mener paître une ſeconde fois, ſi c'en eſt la ſaiſon ; & après cette ſeconde pâture, les faire boire, & les ramener comme le matin.

Quant au belier, il eſt néceſſaire de lui donner ſouvent du pain, de l'avoine ou de l'orge : le chenevis lui eſt encore meilleur, parce qu'il eſt fort chaud, & qu'il le rend vigoureux, grand, fort & de belle race.

Il ne faut jamais mettre le belier avec les brebis, ſoit à la maiſon, ſoit aux champs, mais on doit toujours les en tenir ſéparés, hormis le tems qu'elles ſont en chaleur : c'eſt auſſi pour cela que bien des gens n'achetent des beliers que pour cette ſaiſon, & qu'ils s'en défont après ; ou bien ils les font châtrer & les engraiſſent parmi les moutons, pour les vendre ou tuer pour la proviſion du ménage : après quoi, ils en achetent d'autres à la nouvelle ſaiſon de l'accouplement.

Ce n'eſt pas le tout d'augmenter, tous les ans, ſon troupeau, comme nous le dirons ci-après, il faut auſſi trier les vieilles bêtes pour s'en défaire (on appelle une brebis ou un mouton vieux, lorſqu'il a quatre ou cinq ans) : c'eſt vers la fin d'Avril qu'on fait ce triage ; pour lors elles ſont ordinairement maigres, à cauſe que le fourrage, dont elles ont été nourries l'hiver, ne leur fait pas tant de bien que le pâturage. On les vend, comme on le juge à propos, tondus ou avec leur laine ; mais quand on a de bons pâturages, il eſt plus à propos de les tondre, & de les y mettre pâturer pendant quelque tems, pour s'en défaire enſuite graſſes & charnues ; il n'en coûte que la garde, on les vend beaucoup plus cher, outre la laine qu'on en a retiré.

La paille de froment qu'on donne aux bêtes à laine, ſe remet enſuite en gerbes, qu'on vend pour couvrir la campagne & pour empailler des chaiſes, parce que les moutons ne rongent que l'épi, ſans preſque toucher au tuyau. Ils different par-là des autres beſtiaux, qui fourragent & broient toute la paille qu'on leur donne, de ſorte qu'elle n'eſt plus

bonne qu'à faire litiere : on en amaſſe l'été, & on la met en pailler, pour s'en ſervir pendant les longues nuits de l'hiver.

Tems & maniere de parquer les Bêtes à laine ; profit du parcage.

Parquer ſes bêtes à laine, c'eſt leur faire paſſer la nuit au milieu des champs, dans un parc fait de claies que l'on tranſporte où l'on veut.

On parque, pour engraiſſer la terre ſur laquelle on met le parc, ſoit terre labourable, verger, pâtis ou même prairie, quand elle n'eſt point marécageuſe. Le fumier de mouton, chaud & gras, communique à la terre des ſels de fécondité qui la raniment, & les brebis, qui ne parquent que pendant les nuits douces, ne ſe trouvent que mieux du changement de gîte. Les bons cenſiers achetent des troupeaux exprès pour parquer leurs terres en un ou pluſieurs parcs : les moindres contiennent ſoixante moutons.

Le parc, dans lequel on les fait coucher, n'eſt autre choſe qu'un quarré, grand à proportion du nombre des bêtes qu'on y enferme, & entouré de claies ou de chaſſis de bois de ſente, qui ſont traverſés par des pieux, & ſoutenus en dehors par des piquets.

Pour faire ces claies, on prend de petites perches, de la groſſeur d'un pouce, de coudrier, ou autre bois flexible & léger : on les entrelaſſe les unes ſur les autres à travers d'autres perches du même bois, qu'on choiſit plus groſſes & plus droites : on les appelle *Montans*, & on les met à un bon pied & demi de diſtance l'un de l'autre : on croiſe les petites perches ſur ces montans, en commençant par le bas ; & quand on a fait quatre pieds de haut, on y laiſſe un vuide d'un demi-pied, & on recommence au-deſſus à entrelaſſer les perches ſur les montans, juſqu'à la hauteur de cinq à ſix pieds, qui eſt la hauteur ordinaire de chaque claie. Elle a auſſi d'ordinaire ſept pieds de long, parce qu'on prend ordinairement des perches de cette longueur : on peut les faire plus longues, en mettant deux perches bout-à-bout l'une de l'autre. Le vuide qu'on y a laiſſé eſt l'endroit où poſent les piquets. Les montans des deux bouts de chaque claie doivent être plus forts que les autres, parce qu'ils ſoutiennent l'ouvrage. On a ſoin de les lier fortement avec de bonnes hares, ou avec de l'oſier. On fait des claies autant qu'on juge en avoir beſoin, ſelon l'étendue du parc & le nombre des beſtiaux.

Les claies étant ainſi faites, on les voiture ſur le lieu qu'on veut parquer ; & là on fiche d'abord des pieux en terre d'eſpace en eſpace, en formant le plan du quarré dans lequel on veut enfermer le troupeau : on met les claies entre ces pieux, en commençant par le bout d'une des quatre faces que doit avoir le parc : on dreſſe ces claies en longueur tout le long des pieux, enſorte que ſi le premier eſt en-dedans du parc, le ſecond ſoit en dehors ; & on continue ainſi juſqu'à ce que les quatre faces ſoient garnies : alors, pour mieux ſoutenir les claies, on les appuye en dehors avec des piquets de ſix pieds en ſix pieds, mis en contre-fiche, & arrêtés à un des montans à l'endroit où la claie n'eſt point entrelaſſée. Au bas de chaque piquet il y a un trou, dans lequel on met un grand coin qu'on enfonce en terre avec un maillet : c'eſt ce qui tient les claies en état.

On laiſſe la derniere claie à un coin du parc, ſans être appuyée, pour y ſervir d'entrée au troupeau. Le Berger a ſoin de l'y enfermer le ſoir quand il s'y retire, & de bien aſſurer cette derniere claie.

Il y a des endroits où l'on fait des parcs de paliſ ; mais ils ſont plus coûteux, moins ſûrs & moins tranſportables que ceux de claie.

Quand on a fait ainſi un premier parc, on en dreſſe un ſecond tout contre ; enſorte qu'un des côtés du premier ſert de cloiſon pour l'autre, qu'on continue comme on a dit. C'eſt l'ordinaire de dreſſer ainſi deux parcs de ſuite, ſur-tout lorſqu'on a bien des terres à parquer, & un bon nombre de troupeaux à y enfermer ; car on les paſſe alternativement de l'un dans l'autre, pour fumer plus de terre à-la-fois ; & ce changement ſe fait, ſi l'on veut, deux ou trois fois durant chaque nuit, principalement quand elles ſont longues.

Il faut laiſſer le troupeau dans le premier parc juſqu'à minuit ; enſuite le faire paſſer dans l'autre à la pointe du jour, où il reſte juſqu'à ce que le ſoleil ou l'air ait diſſipé la roſée, qui eſt très-préjudiciable à ce bétail quand il paît l'herbe qui en eſt mouillée.

Lorſque les Bergers parquent, ils ont une cabane, ſoutenue ſur des roulettes, qu'ils conduiſent où ils veulent : elle leur ſert de retraite pour coucher ; & pendant qu'ils y ſom-

D
F

meillent, leurs chiens veillent à la garde de leurs moutons contre l'inſulte des loups. C'eſt hors du parc que le Berger ſe place avec ſa roulette & ſes chiens.

Quand c'eſt un pâtis, pré ou verger qu'on parque, il n'y a aucune façon à y faire devant ni après le parcage : mais lorſque c'eſt une terre à labour, il eſt néceſſaire qu'elle ait eu une ou deux façons avant que d'y parquer : le fumier y pénetre mieux, fait un meilleur effet, & même plus prompt, & il en faut beaucoup moins ; & lorſque le parc eſt retiré du champ, on doit y donner auſſi-tôt un léger labour, afin que les ſels de l'engrais, que les moutons y ont laiſſé, ne ſe diſſipent point.

On parque depuis le mois de Mai juſqu'à la Touſſaints, & plus tard, ſelon que la ſaiſon & le climat le permettent. Un parc de cent moutons ſuffit pour amander tous les ans huit arpens de terre : on renouvelle cet amandement tous les ſix ans ſur les terres aux champs. Pendant tout le tems que les brebis parquent, le Berger doit avoir ſoin de les traire le ſoir, afin que le lait ne ſoit point perdu, & il le fera porter à la maiſon par un petit garçon.

Voici une figure d'un parc dreſſé, & de tout ce qui a coutume de l'accompagner.

Explication de la Planche.

A. *Claies dreſſées.*

B. *Piquets en contre-fiche qui ſoutiennent les claies.*

C. *Eſpace vuide où les piquets ſont arrêtés.*

D. *Parc où ſont les moutons.*

E. *Autre Parc où ils doivent paſſer, après qu'ils ont fumé ſuffiſamment le terrain du premier Parc.*

F. *Berger.*

G. *Cabane du Berger avec ſon équipage.*

H. *Chiens du Berger.*

De la Tonte des Bêtes à laine.

Autrefois on ne tondoit point la laine, on l'arrachoit : *unde vellus à vellendo.*

En France, où nous ne faiſons qu'une tonte par an, on tond les moutons & les brebis au mois de Mai, plus ou moins tard, ſuivant la chaleur ; & les agneaux dans le mois de Juillet, parce que avant ce tems ils n'ont pas de quoi tondre. Si on tondoit les brebis & moutons avant & après le mois de Mai, ils auroient trop froid auſſi-tôt qu'ils auroient perdu leur toiſon, ou trop peu de tems pour ſe revêtir avant l'hiver.

Pour faire la tonte, il faut toujours choiſir un beau jour ſans vent. La veille, ſur le ſoir, on lave tout le troupeau, bête à bête, dans une riviere ou ruiſſeau bien clair : l'eau de mare ſeroit trop ſale pour cet effet ; & pour que la laine ne ſe gâte point la nuit dans la bergerie, on y met une litiere toute fraîche. Le lendemain, jour de la tonte, le Berger doit avoir ramené ſon troupeau dans la bergerie ſur les huit heures du matin, pour qu'on faſſe la tonte : on prend chaque brebis, mouton ou agneau l'un après l'autre, on le lie par les quatre pieds, on l'étend ſur une nape ou ſur un van, & avec de bonnes forces, qui ſont de grands ciſeaux, on lui coupe toute la laine le plus près de la chair qu'il eſt poſſible. Si on ne les a pas tondu tous avant l'heure de retourner au pâturage, on remet à faire le reſte au lendemain. Après que les bêtes à laine ſont tondues, il eſt bon de leur paſſer la main ſur le dos pour les fortifier, & on les frotte de vin & d'huile de noix mêlés enſemble. Il y en a qui les frottent de ſuie de cheminée ou de charbon pilé, afin que les mouches ne les incommodent point.

Si on leur a fait quelques cicatrices en les tondant, il n'y a qu'à les frotter avec du vieux-oing ou du ſain-doux, ou bien avec de la térébenthine & de l'huile d'olives. On peut auſſi mettre du ſain-doux ou bien de la cire dans du vin & de l'huile de noix ; & cet onguent, dont on frotte le corps de la bête tondue, empêche qu'elle n'ait la grattelle ni la gale, & la laine en revient plus longue, plus douce & plus touffue : l'eau de la mer fait le même effet, quand on eſt à portée d'y plonger les moutons nouvellement tondus. Ou bien l'on prend encore du jus de lupins cuits, de la lie de vin vieux & de la lie d'huile d'olives, ou de la vieille huile d'olives : on mêle tout cela à doſe égale, & on en frotte les bêtes nouvellement tondues pendant trois jours. Quand cet onguent manque, il eſt aiſé d'en refaire d'autre : ou bien ſervez-vous d'eau de pluie, gardée depuis long-tems dans un tonneau découvert ; mettez-y du ſel & un peu de bouillie, & frottez-

en vos brebis. Tous ces remedes topiques & faciles guériſſent les coupures, préviennent la gale & la grattelle, & font que la toiſon en revient plus belle.

Il eſt rare en France de tondre les moutons plus d'une fois l'an. Lorſqu'on les tond deux fois, la premiere tonte ſe fait au mois de Mars, & la ſeconde au mois d'Août ; mais la laine de la ſeconde tonte n'eſt jamais ſi bonne que celle de la premiere. Dans le Piémont, on les tond trois fois, en Mars, Juillet & Novembre. Dans les pays ſeptentrionaux, au-contraire, il n'y a qu'une tonte, & on ne la fait qu'au mois de Juillet, mais toujours par un tems chaud ; car le moindre froid les morfondroit, & leur donneroit la toux, qui leur eſt très-dangereuſe.

Il n'y a rien de certain ſur la quantité de laine que chaque mouton ou brebis donne ; les unes en fourniſſent plus, & les autres moins : ce qui eſt de sûr, c'eſt que les moutons en donnent beaucoup plus, & la donnent meilleure.

Il y a de l'art dans le triage des laines ; mais nous le dirons ci-après. Il faut avoir ſoin de les mettre dans un lieu bien airé & propre, afin que les mittes & autres vermines ne s'y mettent point.

La laine blanche eſt toujours la plus eſtimée, parce qu'elle reçoit toutes ſortes de couleurs. La laine, qui eſt tombée avant la tonte, & celle qu'on prend ſur une bête morte, ou même ſur une bête malade, n'eſt pas ſi bonne, & eſt plus ſujette à la vermine que celle que l'on a tondue ſur une bête ſaine. Il faut bien nourrir les troupeaux, pour que la laine ne tombe point avant la tonte ; & leur donner ſouvent de la litiere fraîche, pour que la fiente ne gâte point la laine. Les Bergers doivent auſſi être attentifs à empêcher que leurs troupeaux n'aillent ſe déchirer contre les bois, haies, buiſſons, ronces & chardons. Les Anciens couvroient de peaux leurs bêtes à laine, pour que leurs toiſons ne ſe gâtaſſent point.

Il y a des moutons à la grande laine, dont il eſt bon de ſe pourvoir.

La meilleure laine eſt la laine mere, c'eſt-à-dire, celle qui ſe prend ſur le dos de la bête ; celle des cuiſſes & du ventre va enſuite.

La laine crue eſt celle qui n'eſt point apprêtée : les vers ſe mettent dans les laines graſſes : on les dégraiſſe avec du ſavon noir ; & les ouvriers qui les filent en cet état, appellent cela *filer ſec*. Les différentes préparations de la laine ſont de la laver, la dégraiſſer, l'échauder, la carder, la filer, ſoit en échevaux ou en pelotons, la teindre, &c. La laine eſt d'un gros commerce, parce qu'elle ſert à faire quantité d'étoffes & d'ouvrages, comme tapiſſeries, draps, ſerges, bas, chapeaux, matelas, &c. La ſérandine eſt une étoffe moitié ſoie, moitié laine : la tiretaine eſt moitié laine, moitié fil. Il eſt défendu aux ouvriers de mêler les laines, parce que les unes foulant moins que les autres, cela rend le drap creux & imparfait.

Les laines les plus eſtimées ſont celles de Ségovie, de Luines, d'Angleterre, & celles de Berry, qu'on prétend être d'une propriété que nulle autre n'a pas, qui eſt de faire des ligatures avec toutes ſortes d'autres laines.

Quant à celle qu'on recueille chez ſoi, dans notre Maiſon Ruſtique, l'économie conſiſte à ſavoir employer à propos ce qu'il en faut pour la maiſon, & à conſerver le reſte pour les tems & les lieux favorables, qu'on doit même chercher à ménager. Voyez au reſte ce qui ſera dit, ci-après, ſur le commerce des laines.

De l'Engrais des Bêtes à laine.

On ne choiſit, pour engraiſſer, que les brebis & les moutons dont on veut ſe défaire ; car les brebis n'ont pas beſoin de tant de graiſſe pour être fécondées : au-contraire, il faut qu'elles ſoient un peu maigres pour mieux retenir. D'ailleurs des troupeaux engraiſſés ſont en danger de périr, ſur-tout pendant l'hiver, parce que la graiſſe, ne leur étant venue que par une nourriture contraire à leur naturel, comme de leur faire paître la roſée, & de les faire beaucoup boire, la bonté du tempérament peut bien ſupporter, pendant quelque tems, les mauvais effets de cette nourriture, mais ils ne peuvent point réſiſter long-tems à cet embonpoint forcé : c'eſt pourquoi on s'en défait toujours avant le mois de Mars, parce que la chaleur naiſſante les feroit crever.

Au mois de Mars, à la pointe de l'herbe, ceux qui ont beaucoup de pâtis à leur diſpoſition, achetent des moutons maigres, mais forts, qu'ils mettent au verd dans ces pâtu-

res : au bout de deux mois ils y ont pris graiſſe, & ils les renouvellent. Trente arpens de côteaux, paſſablement garnis d'herbes, ſuffiſent pour un troupeau de deux cens moutons, dont on fait trois levées par an, c'eſt-à-dire qu'on le renouvelle trois fois. On charge davantage les pâturages humides, & les bêtes y prennent graiſſe plus vîte, mais elle n'eſt pas ſi bonne.

En été, il eſt néceſſaire que toutes celles qu'on deſtine à l'engrais ſoient miſes dans une étable ſéparée, & données à un Berger particulier, pour les mener aux champs auſſi-tôt que le jour paroît, & avant que la roſée ſoit paſſée ; parce que les moutons qui paiſſent l'herbe qui en eſt encore mouillée, engraiſſent en peu de tems. Au-contraire, aux bêtes à laine qu'on veut garder, il ne leur faut jamais de roſée, point ou très-peu de boiſſon, & le moins qu'il eſt poſſible d'humidité. Le Berger doit avoir ſoin de faire boire ſouvent celles qu'on veut engraiſſer ; & de les mener glaner dans les champs, auſſi-tôt que le bled en a été levé.

Il ramenera ſon troupeau ſur les huit heures du matin, avant que le chaud commence ; car rien ne nuit plus à l'engrais que la chaleur : il les fera beaucoup boire avant que de les enfermer, & leur donnera même de tems en tems quelque choſe, comme du ſel, pour les exciter à boire beaucoup & ſouvent : il les reconduira aux champs ſur les trois heures juſqu'à la nuit, qu'il les fera auſſi boire le plus qu'il pourra, & il les ramenera.

Trois mois de ces ſoins ſuffiſent pour engraiſſer les moutons & brebis : on commence ce régime au mois de Mai, pour ceux qu'on veut vendre de bonne heure, & au mois de Juillet, pour ceux qu'on veut vendre plus tard ; car au bout de trois mois, c'eſt le vrai tems de s'en défaire ; ils ont de l'embonpoint, & la chair eſt d'une bonne ſubſtance : au-lieu que, quand on les laiſſe trop languir, & qu'ils paſſent l'hiver après cet engrais précipité, les humeurs qui ſe ſont amaſſées leur gâtent le foie, & les font mourir de langueur.

En hiver, pour avoir des brebis & des moutons gras, on les met dans une étable à part, à la fin de Septembre ; on les y nourrit de bon foin, d'avoine & de pelotes de farine d'orge ou d'autres grains, & on les fait boire beaucoup, en leur mettant un peu de ſel dans leur eau. Pour ménager les fourrages, on peut encore engraiſſer les brebis avec des raves & des navets, ou du ſain-foin d'hiver, dont nous avons parlé ci-deſſus au Chapitre des Vaches.

On engraiſſe auſſi les beliers avec ces navets & le ſain-foin d'hiver ; ou bien, comme nous l'avons dit ci-deſſus, en les menant l'été aux champs avec les brebis qu'on veut engraiſſer. Il faut ſeulement ſe ſouvenir que les beliers doivent être châtrés ou tournés avant que d'être mis à l'engrais.

Dans les vallées, ſur-tout près de la mer, on engraiſſe bien vîte les moutons & brebis dont on veut ſe défaire, en les mettant, ſoit en automne ou en hiver, dans des prairies ou pâtures baſſes, que les gros beſtiaux ont pacagé tout l'été : les bêtes à laine y prennent graiſſe promptement ; mais il faut les tuer auſſi-tôt, parce que c'eſt une graiſſe d'eau qui à la fin leur flotte dans le corps, & qui les fait crever & pourrir quand on ne les tue pas à point : auſſi cette ſorte d'engrais ne ſe fait-elle que pour les boucheries.

C'eſt une regle générale, qu'il faut ſe défaire des bêtes à laine auſſi-tôt qu'elles ont pris graiſſe, car elles ne la prennent jamais deux fois.

Article II.

De la propagation de l'eſpece des Bêtes à laine.

Les brebis ſont en chaleur depuis la Touſſaints juſqu'au mois d'Avril ; enſorte que, comme elles ont ſix mois à y être, il y a auſſi ſix mois de l'année pendant leſquels elles agnelent. Les beliers ſentent parfaitement bien quand elles ſont en amour : elles portent cinq mois. Quoiqu'elles n'entrent en chaleur que vers la Touſſaints, cependant les beliers ſont ſi chauds, qu'ils les voient & les font retenir en tous tems, quand on les laiſſe libres, mais le froid fait périr les agneaux qui naiſſent avant la fin de Décembre : c'eſt pourquoi on ne fait accoupler les brebis que vers la fin de Juillet ou

au mois d'Août, afin qu'elles donnent des petits à la fin de Décembre & en Janvier : ce ſont-là les agneaux de primeur, & l'on continue à en avoir plus communément dans les mois ſuivans.

Nous avons parlé ci-deſſus du choix du belier, & nous avons dit qu'il n'étoit bon qu'à trois ans, qu'il n'en devoit pas paſſer huit, & qu'il ne falloit pas lui donner plus de trente, ou tout-au-plus cinquante brebis.

Quant aux brebis, nous avons auſſi dit qu'elles n'étoient bonnes que depuis deux ans juſqu'à ſept. Nous avons encore dit comment il falloit choiſir & la brebis & le belier : c'eſt pourquoi on n'a qu'à recourir à ces Articles.

On ne laiſſe le belier avec les brebis que pendant le tems qu'il leur faut pour concevoir, & cela pour deux raiſons ; la premiere, afin que l'on ſoit sûr du tems de l'accouplement, & que les agneaux ne viennent pas plutôt qu'on ne voudroit, à cauſe du froid, qui en fait beaucoup périr, ou qui empêche qu'ils ne ſe fortifient ; la ſeconde, afin de ménager le belier & les brebis mêmes, qu'il tourmenteroit toujours. Il faut bien nourrir le belier dans le tems qu'il travaille.

Ce tems doit ſe régler ſuivant la prudence du maître. S'il eſt à portée de tirer un grand profit de ſes agneaux, il fera faillir ſes brebis dès le mois d'Août, & même dès la mi-Juillet, pour avoir des agneaux de primeur vers Noël & les Rois, dont il tirera de bon argent, parce qu'ils ſont rares alors : c'eſt ainſi qu'on en uſe aux environs de Paris, & proche des autres grandes Villes où il y a du débit. Au-contraire, s'il n'y en a point, pour que ces agneaux ne courent pas tant de riſque, & que leurs meres profitent mieux, il ne les livrera au belier qu'au mois de Novembre : par ce moyen, il n'aura que de beaux moutons & des brebis bien ménagées ; & les agneaux, qui en viendront, naiſſant dans une belle & fertile ſaiſon, croîtront à ſouhait : auſſi-bien vaut-il mieux nourrir les agneaux pour multiplier le troupeau, que de les vendre. C'eſt une regle générale d'économie champêtre, qu'il y a plus de profit à élever les beſtiaux, que de s'en défaire petits.

Le tems le plus ordinaire pour faire faillir les brebis, eſt au mois de Septembre, afin d'avoir des agneaux en Février : on juge cette ſaiſon ſi propre pour la multiplication, que la plupart des bons économes ne ſouffrent point de belier parmi leurs brebis avant le mois de Septembre ; & auſſi-tôt qu'elles ſont pleines, ils ſe défont de tous les mâles pour en racheter d'autres de taille & de couleurs heureuſes, vers la fin d'Août de l'année ſuivante.

Pour rendre les beliers vigoureux & chauds, on leur donne, tous les jours, une demi-livre de pain d'avoine & de graine de chanvre. Quand on veut avoir des agneaux primes, on donne de cette même nourriture aux brebis qu'on veut échauffer & livrer de bonne heure au belier. Il y a des gens qui croient qu'elles retiennent mieux dans les décours de lune qu'en tout autre tems.

Les Anciens diſoient que, pour avoir des agneaux mâles, on doit faire faillir ſes brebis par un tems ſec, quand le vent de biſe ſouffle, & le nez des bêtes tourné droit au vent, & qu'au-contraire elles ne font que des femelles, quand elles travaillent ainſi le nez tourné à un vent de midi ſoufflant par un tems humide.

Au ſurplus, il eſt néceſſaire de faire boire de l'eau ſalée à la brebis & au belier quelques jours avant leur accouplement ; le mâle en fera mieux ſes fonctions, & la femelle en retiendra mieux ; mais il ne faut plus lui en donner quand elle eſt pleine, car elle avorteroit.

Quelques gens diſent encore que les agneaux viennent de la couleur dont eſt la langue de leur mere pendant qu'elle les porte, blancs, noirs ou bigarrés, ſelon la couleur de la langue.

Quand le tems approche que la brebis doit agneler, il faut y être attentif jour & nuit, parce que ces animaux travaillent beaucoup pour mettre bas leur fruit. L'agneau vient quelquefois de travers ou les pieds devant : en pareil cas, l'un & l'autre courent riſque de la vie, ſi on ne les aide. On prétend qu'en faiſant avaler à la brebis qui agnele trente-ſix grains d'antimoine préparé en poudre dans un verre d'eau, cela facilite beaucoup ſa délivrance.

Auſſi-tôt que l'agneau eſt né, on le leve, on le tient droit ſur ſes jambes, & enſuite on l'approche de ſa mere pour l'accoutumer à la connoître & à la tetter ; mais il

faut auparavant avoir tiré & jetté le premier lait de la brebis, parce qu'il eſt pernicieux à l'agneau, à cauſe que c'eſt un lait gâté pendant le travail de la mere. On doit enfermer la brebis deux jours avec ſon agneau, afin de le tenir chaudement, & qu'il apprenne à la connoître.

Toutes les brebis qui auront agnelé, ſeront enfermées & nourries pendant quatre jours, avec du bon foin, & du ſon mêlé d'un peu de ſel; & on leur fera boire de l'eau tiede, blanchie avec un peu de farine de millet ou de froment.

On leur donnera encore des feuilles d'ormes ou de fréne, qu'on aura amaſſées dans la ſaiſon: bien des gens de campagne ne prennent point cette précaution.

Le regain, qui eſt le ſecond foin, leur eſt fort bon.

On les nourrit auſſi de cytiſe ou de coſſats de veſces & de pois. L'orge leur eſt encore fort ſalutaire, ainſi que les feves pilées avec leurs coſſes, ou les pois chiches, s'il y a plus d'économie à leur en donner qu'à les vendre.

Au bout de quatre jours, on conduira la mere aux champs avec les autres; mais on ne la menera pas loin, de peur d'échauffer ſon lait, qui rendroit l'agneau galeux.

La litiere ne leur manquera pas; & tous ces ſoins s'obſerveront dans la bergerie particuliere où l'on aura mis la brebis, ou du moins dans l'endroit de la bergerie deſtiné pour ſéparer les agneaux du reſte du troupeau.

Si quelqu'agneau n'approche point de ſa mere pour tetter, il faut l'y porter, lui frotter les levres avec du beurre & du ſain-doux, & y mettre du lait.

Auſſi-tôt que l'agneau commencera de connoître ſa mere, on pourra la laiſſer aller aux champs avec les autres, tandis que ſon petit ſera tenu bien chaudement, ſans ſortir de la bergerie. Quand il aura pris un peu de force & qu'on le verra bondir, & demander par-là un peu plus de liberté, on peut lui en accorder, en le mettant dehors ſoir & matin, pour tetter ſa mere avant qu'elle aille aux champs, & après qu'elle en eſt revenue.

Et enfin, lorſque l'agneau ſera aſſez fort pour manger un peu de ſon ou de foin, tandis que ſa mere ſera aux champs, on lui en donnera du plus menu & du meilleur pour l'amuſer & l'empêcher de bêler.

Tous les agneaux, ainſi que nous avons dit, doivent être enfermés enſemble dans une bergerie particuliere, ou du moins dans un coin de la bergerie, ſéparés de leurs meres par des claies faites exprès: ce lieu ſera un peu obſcur, & garni de bonne & fraîche litiere.

Bien des gens donnent aux jeunes agneaux, outre le lait de leur mere, de l'avoine, de la veſce moulue, du ſain-foin, de l'herbe, des feuilles de ſaule ou de peuplier, ou bien de la farine d'orge: tous ces alimens leur ſont bons, & ils n'en valent que mieux quand ils ſont biens nourris. Il leur faut de petites auges & de petits rateliers proportionnés à leur hauteur, pour qu'ils ne gâtent point ce qu'on leur donne à manger.

Voici encore une autre nourriture qui leur réuſſit très-bien. Les pois ſont très-nourriſſans: c'eſt pourquoi on en fera cuire de maniere qu'ils ne ſoient pas réduits en pâte; enſuite on les mettra dans du lait de chevre ou de vache, & on fera prendre cette nourriture aux agneaux, après les avoir fait un peu jeûner, pendant que les meres ſeront aux champs: on verra, en peu de tems, qu'il n'y a rien de plus propre pour les faire profiter & engraiſſer. S'ils ſont d'abord difficulté d'en prendre, il faut les y accoutumer, en leur faiſant avaler cette nourriture avec le doigt, & en leur trempant le bout de la mâchoire dans la jatte où ſont les pois & le lait. Si on n'a point de pois, les feves peuvent ſuppléer, mais il eſt néceſſaire d'ôter cette mangeaille avant que les meres ſoient revenues des champs, car elles auroient bientôt tout avalé. On éleve, de cette maniere, particuliérement les agneaux primes, & en peu de tems, on les rend, à peu de frais, aſſez forts & aſſez gras pour être vendus le double des agneaux ordinaires.

La mere de famille, après avoir examiné elle-même tous ſes agneaux venus en ſaiſon ordinaire, doit envoyer à la boucherie les plus foibles, & garder les plus forts, les plus beaux & les plus chargés de laine, pour multiplier ſon troupeau, ou remplacer les morts & les malades.

Les agneaux d'une premiere portée ne ſont jamais ſi beaux que les autres: c'eſt pourquoi on les vend ordinairement au-lieu de les garder; car il vaut beaucoup mieux avoir peu de moutons & qu'ils ſoient beaux, que d'en avoir beaucoup qui ſoient foibles & petits.

On ne ſongera point à conduire les agneaux aux champs, qu'à la fin du mois de Mars ; & ils demeureront par conſéquent, depuis qu'ils ſont nés, dans les étables juſqu'à ce tems-là, ſans en ſortir que le matin & le ſoir, pour tetter leurs meres au retour des champs. Une neige fondue, une gelée du printems, une giboulée, un vent froid, tout cela détruiroit les agneaux, ſi on les menoit aux champs avant que la ſaiſon des frimats fût paſſée.

Au mois d'Avril, on les envoie aux champs avec leurs meres ; & à la fin de ce mois c'eſt la ſaiſon de les ſevrer, en les ſuppoſant nés à la fin de Février.

Dans les beaux jours d'Avril, même dès la fin de Mars, quand les agneaux ont environ un mois, ſi les gelées ſont paſſées, on commence à les mener paître avec leurs meres, ſuppoſé qu'ils ſoient aſſez forts pour cela ; il ne les faut mener d'abord qu'autour du logis, vers des chemins où il y ait de la verdure.

Ceux qui veulent tirer un double profit de leurs brebis, ne menent point les agneaux paître avec leurs meres ; ils les tiennent enfermés dans une étable ſéparée, les envoient aux champs ſéparément, & ne les menent pas loin, de peur qu'ils ne s'échauffent. On trait dès le matin les brebis ; & pour tirer ce qui leur reſte de lait, on lâche les agneaux après elles : on en fait de même le ſoir au retour des champs. On a ſoin de ramener les agneaux de meilleure heure que les brebis, afin d'éviter la confuſion : on les enferme dans leur étable, & on les lâche auſſi-tôt qu'on a trait leurs meres ; ils ne manquent point de tirer encore ce qui leur reſte de lait, & il leur ſuffit alors pour les maintenir en bon corps. Le maître du troupeau profite du lait pour faire du fromage. Voilà comme il faut en agir juſqu'à ce que les agneaux ſoient entiérement ſevrés, & qu'ils ne ſe ſoucient plus de tetter : pour lors on les mene paître, pêle-mêle avec les brebis.

La brebis allaite ſon agneau ſept à huit ſemaines & plus, ſi on le lui laiſſe : ordinairement on les ſevre à un mois ou ſix ſemaines.

Au ſurplus, on ne doit jamais craindre que la brebis abandonne ou méconnoiſſe ſon agneau, ni que l'agneau ne reconnoiſſe point ſa mere, ou qu'il en aille tetter ou ſuivre une autre : il n'y a point d'animal qui reconnoiſſe ſi particuliérement celle de qui il tient la vie ; & c'eſt quelque choſe de ſurprenant de voir qu'entre quatre cens brebis, chaque petit agneau, à quelqu'âge & en quelque tems que ce ſoit, diſtingue ſa mere à ſon bélement, & qu'ils ne ceſſent point eux-mêmes de bêler juſqu'à ce qu'ils l'aient trouvée.

Pour faire avoir beaucoup de lait aux meres brebis, il n'y a qu'à les bien nourrir, ſur-tout de ſain-foin, de raves, de navets & de jones marins, dont j'ai parlé au Chapitre des Vaches.

Des Agneaux qu'on veut élever ; tems & maniere de les châtrer.

Nous avons déja dit qu'il ne falloit point garder les agneaux de la premiere portée d'une brebis, parce qu'ils ſont toujours foibles : au ſurplus on choiſit, pour garder ceux qui ſont les plus forts, les plus chargés de laine, & qui viennent de la plus belle race & des plus jeunes brebis. On les prend preſque toujours blancs, ou au plus un noir contre dix blancs, parce que la laine noire ne ſe vend pas ſi bien. Quant au nombre qu'il en faut garder, cela dépend de la prudence du maître, qui peut trouver moins de profit à les vendre qu'à les élever pour garnir ſes troupeaux, & en faire de nouveaux pour peupler des fermes, ou d'en donner à cheptel ; car au reſte on eſt à préſent bien revenu de la ſuperſtitieuſe attention qu'avoient nos vieilles ménageres d'avoir toujours leurs bêtes blanches en nombre impair.

Il faut châtrer tous les agneaux mâles qu'on veut élever ; ſans quoi ce ſeroit autant de beliers qui ne croîtroient que médiocrement, & qui ne feroient que s'entrebattre & ſe détruire l'un l'autre. D'ailleurs, la chair de belier n'eſt jamais, à beaucoup près, ſi délicate ni ſi graſſe que celle du mouton, à cauſe de l'ardeur continuelle qui conſume toute la nourriture que prend le belier : c'eſt pourquoi on châtre tous les agneaux mâles, à moins qu'on ne juge à propos d'en réſerver un ou deux, tout-au-plus, pour ſervir de belier, quand on juge à propos d'en avoir.

On ne doit point châtrer les agneaux qu'ils n'aient cinq à ſix mois ; & pour faire cette opération, il faut qu'il ne faſſe ni trop chaud ni trop froid ; le chaud cauſe la gangrene,

&

& le froid empêche la guériſon de la plaie. Il y a deux manieres de les châtrer ; la premiere & la plus commune ſe fait par l'inciſion, à travers de laquelle on fait tomber les teſticules, qui ſe détachent d'eux-mêmes, en ſerrant la bourſe entre les deux doigts ; la ſeconde ſe fait ſans inciſion, en prenant dans le lac d'un cordeau les teſticules que l'on ſerre juſqu'à ce que le lac les ait détachés, ce qui ſuffit pour rendre l'agneau impuiſſant. Auſſi-tôt que l'opération eſt faite, de quelque maniere qu'on s'y ſoit pris, on frotte la partie affligée avec du ſain-doux, afin qu'elle n'enfle point, & pour diſſiper la triſteſſe & le dégoût que l'agneau pourroit avoir pendant un jour ou deux, on lui donne du foin haché mêlé avec du ſon.

Article III.

Des Maladies des Bêtes à laine.

Comme elles ſont fort délicates, elles ſont auſſi ſujettes à bien des maladies : elles leur viennent ou des températures de l'air, qui leur ſont contraires, ou de la mauvaiſe nourriture & de la négligence du Berger : c'eſt pourquoi il doit veiller continuellement à les gouverner ſuivant leur naturel, à les défendre du froid, de l'humidité & de tout ce qui leur eſt contraire ; & à ne leur donner que de bonne nourriture ; & pour prévenir leurs maladies, il aura ſoin, comme nous l'avons dit ailleurs, de leur faire bonne litiere fraîche, haute & menue, de leur mettre un petit ſac plein de ſel ſuſpendu dans la bergerie, de la nettoyer à propos, de la parfumer de tems en tems d'odeurs agréables & ſaines ; & ſur-tout il aura grand ſoin de les éloigner des eaux croupies, & des pâtures & lieux battus d'orages ou de ravines ; car ce ſont-là les cauſes ordinaires de leurs maladies, qui ſont ſouvent quarante jours à ſe déclarer.

Pour maintenir les brebis en ſanté, on leur donne des baies de laurier ſeches, avec du ſel, depuis qu'elles ont agnelé, juſqu'à ce qu'on les faſſe faillir : cette nourriture les engraiſſe, les rend ſaines & abondantes en lait ; mais on ceſſe de leur en donner auſſi-tôt qu'elles ſont pleines, parce que, ſi on la leur continuoit, elles ſeroient en danger d'avorter. On donne auſſi de ces baies, dans du ſon, aux agneaux qui commencent à manger, afin qu'ils prennent un bon corps ; mais il faut les laiſſer peu boire.

Le Berger doit donner un peu de ſel à ſes beſtiaux, deux heures avant que de les mener aux champs, & il ne doit les laiſſer boire qu'après deux bonnes heures de pâturages ; autrement le ſel pourroit les rendre malades, loin de leur faire un bon effet.

Quand les brebis ſont malades, il faut les ſéparer ; car, preſque toutes leurs maladies ſont contagieuſes : il faut auſſi parfumer les bergeries, & donner aux bêtes ſaines, du ſel & un quart de ſoufre mêlés enſemble, pour les purger & les préſerver de la contagion.

Leurs ſignes ordinaires de maladies ſont quand elles ont la tête lourde, les yeux troubles, qu'elles paiſſent négligemment, qu'elles ne bondiſſent point, qu'elles marchent lentement, qu'elles cherchent les écarts, l'ombre & la ſolitude, qu'elles chancelent en marchant, qu'elles ſe couchent & qu'elles reviennent après les autres : le Berger ne ſauroit être trop attentif à tout cela.

Voici un remede général qui leur eſt excellent, auſſi-bien que pour toutes ſortes d'autres animaux, comme chevres, chiens, vaches, chevaux, &c. Prenez une livre d'antimoine & autant de ſalpêtre, faites-les pulvériſer enſemble, mettez-y le feu dans un pot de fer ou autre vaiſſeau de métal : après que cela aura bien bouilli, jettez y de l'eau ou du vin, lavez bien le tout ; il reſtera une certaine matiere, comme un verre épais & obſcur, qu'on appelle *foie d'antimoine*, (le plus court eſt d'en acheter de tout fait ; on en trouve dans toutes les grandes Villes, chez les Epiciers-Droguiſtes.) Prenez donc une once de foie d'antimoine, enveloppez-le dans un linge ; enſuite mettez-le tremper dans une pinte de vin (le blanc eſt le meilleur), & mêlez-y huit dragmes de ſéné : vous y pouvez mettre du ſucre, de la noix muſcade & autres épiceries chaudes ; car les maladies des animaux paiſſans viennent preſque toutes de froid & d'humidité. Quand vous n'y mettriez point d'épicerie, le remede n'en ſeroit pas moins bon pour

cela ; on l'a éprouvé de toutes façons : vous laisserez tremper la drogue vingt-quatre heures, ou bien vous la ferez bouillir l'espace de trois ou quatre *Miserere*, & vous en donnerez un demi-setier à chaque brebis, pareille dose aux petits animaux ; & aux grands, comme vaches & chevaux, une pinte. Il faut tenir l'animal dans un lieu chaud, pendant le jour, & bien couvert, & ne lui donner à manger qu'au soir : il se purgera par haut & par bas. Si les brebis ont la gale & la rogne, tout sortira au-dehors ; & vous acheverez de guérir cette gale, en la frottant avec le vin où vous aurez lavé votre foie d'antimoine, après y avoir mis le feu : il n'y a point de gale que cela n'emporte.

Rogne ou gale de Brebis. Les signes de cette maladie, avant qu'elle soit palpable, sont ceux qui ont été détaillés ci-dessus. La rogne ne leur vient que par des pluies froides qui les morfondent, ou par un trop grand chaud, qui les frappe lorsqu'elles sont tondues, & qui les met tout en sueur ; ou bien lorsque les mouches les tourmentent trop, ou que les ronces leur déchirent quelque coupure qui leur sera restée après la tonte.

La gale ou la rogne les prend souvent par le menton, & leur cause une extrême langueur & un grand dégoût : de tems en tems on les voit se frotter contre les arbres & contre tout ce qui se présente à elles.

Cette maladie se guérit quelquefois fort aisément, en frottant le museau de la brebis avec un onguent fait d'huile de chenevis, d'alun de glace & de soufre vif.

Quand le mal est sur le corps, coupez de la laine pour le découvrir, & frottez le mal avec du marc d'olives, mêlé de vif argent, de soufre, de poix de Bourgogne, d'oignon pilé & de bitume ; ou bien de lie d'huile mêlée de poix-résine & d'un onguent composé de cire, de sarriette ou d'oignon marin, de rhubarbe, d'ellébore & de bitume mêlés ensemble. Il y a des personnes qui n'emploient que le camphre bouilli avec de l'huile d'olives, ou avec du beurre ; d'autres font fondre & incorporer de la fleur de soufre, du blanc-Rhasis, du camphre & de la cire ; & après en avoir frotté la brebis trois fois, ils la lavent avec de l'eau de la lessive, & la derniere fois avec de l'eau commune, on emploie ces mêmes remedes pour guérir les brebis des poux.

Pour guérir la gale & la rogne plus méthodiquement, quand c'est en été, on mene toutes les brebis, qui en sont atteintes le long d'une riviere ou d'un ruisseau dans lequel on les lave ; ensuite on les frotte d'un onguent, dont voici la composition.

Prenez de la poudre de soufre, de la racine de souchet, autant de l'un que de l'autre ; joignez-y du vif-argent, mêlez-les dans de la cire & de la poix de Bourgogne, que vous aurez fait fondre : le tout incorporé, à la réserve du vif-argent, avec égale dose, frottez-en les brebis rogneuses pendant trois soirs tout de suite : elles guériront en les plongeant encore après dans le même ruisseau où elles auront été lavées.

On peut aussi se servir du remede de foie d'antimoine, tel qu'il vient d'être enseigné.

Ou bien, ayez de la saumure qui ne soit guere salée, passez-la par un linge, mêlez-y de l'eau, dans laquelle vous aurez mis tremper des lupins amers & de la lie de vin blanc, le tout également ; faites chauffer cette mixtion, puis frottez-en les brebis galeuses ; laissez-les deux jours en cet état, & elles guériront, pourvu que le troisieme jour vous ne manquiez pas de les laver encore avec de la saumure seulement, & ensuite avec de l'eau claire.

Si la gale leur vient pendant le froid, on ne les lavera pas, comme on vient de le dire ; mais on se contentera de les frotter de cet onguent, pour les laver ensuite avec de l'eau de lessive, puis avec de l'eau claire, en les tenant fort chaudement dans un lieu séparé des autres brebis, pour que le mal ne se communique pas.

Il faut sur-tout qu'on ne néglige pas d'y apporter du remede ; & si l'on pouvoit, avec le fer, couper la racine de la gale & de la rogne, ce seroit bien plutôt fait ; car le mal augmente bien souvent en le voulant guérir, ou en le négligeant dans son origine, ou bien parce qu'un Berger ne daigne pas y apporter ses soins.

Si le mal a pénétré les os, ce qui se connoît aisément par les douleurs cuisantes & par l'ardeur de la fievre qu'il y cause, il faut d'abord saigner la brebis à la veine d'entre les ongles des pieds, la laisser peu boire, & employer aussi-tôt les remedes les plus efficaces.

Quelquefois aussi la gale & la grattelle ne sont que l'effet d'une maigreur, qui ne vient que de ce que la brebis n'a pas assez de nourriture : en ce cas le moindre remede

appliqué ſur le mal, le guérira, pourvu qu'on renforce la nourriture de l'animal.

Fievre. Les brebis ſont auſſi fort ſujettes à la fievre, ce qui les deſſeche entiérement, & les rend dangereuſement malades.

On connoît qu'une brebis a la fievre, lorſqu'on la voit ſouvent chercher le frais, ne brouter que la pointe des herbes, & ne brouter que nonchalamment; ou bien lorſqu'elle ne marche qu'avec peine, qu'elle ſe laiſſe tomber en paiſſant, & qu'elle ſe retire ſeule & fort tard des pâturages.

Le remede contre la fievre eſt d'éteindre d'abord l'ardeur intérieure qui conſume les brebis : pour cela, on les ſaigne entre les deux cornes du pied ou du talon.

Pendant qu'elles ont la fievre, il faut abſolument ne leur point donner à boire de deux jours, & enſuite ne leur en donner encore que peu.

Il y en a qui font ſaigner les brebis à la veine de l'œil droit & des oreilles droites, & qui emploient les remedes qu'on a enſeignés pour les bœufs, en proportionnant les doſes des drogues qui y entrent. Il faut prendre garde que les brebis qui ont la fievre, n'aillent à la pluie, parce qu'il ne faudroit que cela pour les faire mourir. Nous parlerons ci-après de la fievre des agneaux.

Les Anciens diſoient qu'après avoir fait ſaigner les brebis, le remede ſpécifique contre la fievre & pluſieurs autres maladies, eſt de faire bouillir l'eſtomac d'un belier dans de l'eau & du vin, & d'en faire prendre le brouet à la brebis.

Poux. La maladie pédiculaire n'eſt pas dangereuſe pour les brebis ; mais cette vermine leur eſt fort incommode, les deſſeche & les empêche de profiter. On ſe ſert, pour la détruire, du même onguent que pour la rogne, & de l'eau de leſſive ; après quoi on les lave dans de l'eau nette.

Ou bien, prenez de la racine d'érable ; faites-la bouillir dans de l'eau, & frottez-en les brebis.

La *clavelée* ou *claveau* eſt une maladie fort dangereuſe, quand elle ſe met dans les troupeaux de moutons : elle ſe déclare au-dehors par de certains petits clous, dont ces bêtes ſont couvertes, & qui les font mourir. Quand on en voit quelques-unes attaquées de ce mal, il faut les ſéparer des autres, parce que ce mal ſe communique aiſément. La plupart des gens de la campagne confondent ce mal avec une eſpece de toux qui attaque les brebis ; mais ils ſe trompent. Pour le guérir, ils font une eſpece de liqueur compoſée d'alun & de ſoufre diſſous dans du fort vinaigre, dont ils frottent le mal ; & pour garantir le cœur de la bête, ils lui donnent de l'orviétan ou de la thériaque, gros comme une feve, détrempée dans une cuillerée d'eau.

La clavelée ſe guérit encore avec de la poix-réſine ſeule, ou avec de l'alun, du ſoufre & du vinaigre mêlés enſemble ; ou bien, on prend une pomme de grenade encore tendre, avant que les pepins ſoient formés : on la broie avec de l'alun & un peu de vinaigre, dont on l'arroſe. Il y en a auſſi qui prennent du verd-de-gris pulvériſé, & qui en frottent le mal. D'autres ſe ſervent de noix de galle brûlée & miſe en poudre, avec du gros vin.

Il y a de ces clous plus dangereux les uns que les autres : ceux où il y a un ver le ſont beaucoup ; & pour en guérir ce bétail, il faut adroitement les inciſer tout-autour, & prendre garde de ne point toucher au ver qui eſt deſſous ; car lorſqu'on le bleſſe, il jette une ordure ſi maligne, qu'elle infecte tout ce qui eſt ulcéré, & met la brebis en danger de mort. Quand les clous ſont bien inciſés, on met dans les plaies, du ſuif, qu'on fait dégoutter d'une chandelle.

Vous pouvez encore vous ſervir des remedes dont nous avons parlé à la fin du Chapitre des Bêtes à cornes, au ſujet des maladies peſtilentielles des beſtiaux en général.

Toux. C'eſt l'ordinaire, au printems, que les brebis ſont incommodées de la toux. Auſſi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut leur faire tiédir du vin blanc avec un peu d'huile d'amandes douces, la leur faire avaler, & leur donner du pas-d'âne à manger : il ſera bon auſſi de leur frotter les naſeaux de cette liqueur. Dans un autre ſaiſon que le printems, on peut leur donner à manger du fénu-grec concaſſé avec du cumin, ou les nourrir de dragées, comme les chevaux ; un peu de mithridate, dans une cuillerée d'eau-de-vie, eſt encore bon contre la toux & la morfondure des brebis.

Enflure. Les brebis deviennent enflées, ou pour avoir mangé des herbes qui leur ſont contraires, principalement celle qu'on appelle corrigiole ou renouée (*Centinodia*), ou

pour en avoir pris, que des bêtes venimeuſes auront infectées; elles en creveroient, ſi l'on négligeoit de les ſecourir : cette enflure ſe remarque aiſément, & elle eſt dangereuſe, lorſqu'on leur voit la bouche baveuſe & puante.

Pour les en guérir, on les ſaigne d'abord ſous la queue, en la partie qui eſt proche des feſſes, ou bien aux veines des levres; enſuite on leur donne à boire de l'urine d'homme, ou bien de l'orviétan ou de la thériaque délayée dans de l'eau. Ce mal doit être promptement ſecouru; car ſi l'on ſouffre que le poiſon gagne le cœur, il n'y a plus de remede.

La *difficulté de reſpirer* ne provient que d'une trop grande abondance de ſang, ou de quelqu'obſtruction dans les conduits de la reſpiration.

Pour la leur faciliter, on leur fend les naſeaux, ou bien on leur coupe le bout des oreilles l'une après l'autre.

La *Morve* eſt la maladie la plus dangereuſe de toutes celles des bêtes à laine; c'eſt une grande quantité d'humeurs viſqueuſes, blanches ou rouſſes, qui vient des poumons gâtés, & qui ſe décharge preſque toujours par les naſeaux. On n'en doit pas arrêter le cours; mais tout le troupeau ſeroit bientôt infecté ſans reſſource, ſi on ne ſéparoit pas la brebis auſſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle eſt morveuſe : l'abondance des humeurs qui s'écoulent eſt capable de la ſuffoquer en deux jours.

Ainſi, auſſi-tôt que le Berger doutera qu'une de ſes brebis ait la morve, il faut qu'il la mette à part, qu'il faſſe fondre dans une cuillere de fer, gros comme une noix de ſoufre, qu'il le jette enſuite tout bouillant dans un demi-ſetier d'eau, qu'en l'en retirant, il le faſſe fondre une ſeconde fois, & qu'il le jette après dans la même eau qu'il fera boire à la brebis morveuſe.

Quelques-uns pilent de l'ail & de la ſauge franche; ils en font un breuvage avec du fort vinaigre, qu'ils font avaler à la brebis, & ils la mettent enſuite dans un pâturage particulier.

D'autres mettent dans les narines de la brebis des brins de ſarriette ou de pouliot ſauvage, enveloppés d'un peu de laine, qu'ils tournent dans ſes narines juſqu'à ce qu'elle éternue; & plus on la fait éternuer, plus la mauvaiſe humeur ſe diſſipe.

Il y en a encore qui font avaler à la brebis morveuſe une cuillerée d'eau-de-vie avec du mithridate; mais auſſi, ſi dans trois jours elle ne guérit pas, c'eſt une marque que la morve eſt formée, & qu'il n'y a plus rien à faire qu'à étouffer la bête, de peur que les autres, qui ſont extrêmement friandes de l'acide de la morve, n'aillent lécher le ratelier ou les reſtes de la brebis morveuſe, & prendre ſon mal.

L'Avortin, *Vertige*, *Etourdiſſement*, & en quelques endroits *Sang*, *Folie* ou *Tournant*, eſt une maladie dangereuſe & fort difficile à guérir. Le ſoleil de Mars & les trop grandes chaleurs la cauſent aux brebis, ſur-tout pendant la canicule. D'abord qu'elles en ſont frappées elles ne font que tourner & ſauter ſans aucun ſujet, ſans ſe ſoucier de manger; elles bronchent à tout moment; & ſi, pendant l'accès, on leur touche le front ou les pieds, on y ſent une chaleur exceſſive.

Pour y remédier, on les ſaigne à la tempe en petite quantité, ou bien à la veine qui eſt ſous le nez, le plus haut que l'on peut : d'abord la bête s'évanouit, ce qui eſt ordinairement une bonne marque; & quelquefois auſſi elle n'en releve point, car dans cet étourdiſſement, la brebis guérit ou meurt; mais on n'a rien à ſe reprocher, quand on a apporté tous ſes ſoins.

Au-lieu de la ſaignée, qui eſt un remede extrême, eſſayez celui-ci. Prenez des bettes ſauvages, exprimez-en le ſuc, mettez-en dans le nez de la brebis, obligez-la même de manger de cette herbe; ou bien coulez-lui dans l'oreille du jus d'orvale ou toute-bonne.

L'avortin eſt un vice qui donne lieu à l'action redhibitoire, tant pour les vaches que pour les moutons, parce que les beſtiaux attaqués de ce mal ne peuvent pas ſuivre le troupeau.

Brebis boiteuſes. Il arrive tous les jours que les brebis boitent; & cela leur vient de laſſitude, ou d'avoir eu les ongles amollis, pour avoir demeuré trop long-tems dans leur fiente.

Si c'eſt de laſſitude, comme pour avoir long-tems marché, on ne les menera point aux champs avec les autres, mais on les mettra dans quelqu'endroit peu éloigné de la maiſon, & où il y aura de l'herbe; le ſoir en les renfermant, on leur frottera deux ou trois fois les jambes de ſain-doux bouilli dans du vin blanc.

Si le mal vient d'avoir les ongles amollis, coupez-leur l'extrêmité de l'ongle qui eſt gâté, mettez deſſus de la chaux vive, enveloppez-le d'un linge, & laiſſez-l'y un jour ſeulement;

enſuite mettez-y du verd-de-gris, & continuez ainſi alternativement juſqu'à ce que vous voyiez que l'ongle ſoit guéri. Il y a des gens qui font bouillir & réduire en onguent plein une cuiller de fer de vieille huile de noix ou d'olives, & gros comme le pouce d'alun pulvériſé, & ils frottent avec cet onguent l'ongle de la brebis boiteuſe, après en avoir coupé tout ce qui eſt gâté ; il s'endurcit bientôt.

Les *Abſcès* qui viennent aux brebis, ſont aiſés à remarquer, par la tumeur que l'abſcès pouſſe au-dehors : en quelqu'endroit du corps que cette tumeur paroiſſe, il faut toujours l'ouvrir pour en faire ſortir toute la corruption, & diſtiller dans la plaie de la poix fondue avec du ſel brûlé & mis en poudre ; puis donner à boire à la brebis malade de la thériaque délayée dans de l'eau : elle pouſſera toute l'humeur maligne au-dehors, & purgera la brebis.

La *Peſte* eſt une maladie où il n'y a point de remede, mais qu'on peut prévenir à l'égard des brebis, qui y ſont fort ſujettes. Ce mal leur arrive en été & en hiver. Pour les en garantir, on a ſoin, au commencement du printems & de l'automne, de leur faire boire, pendant quinze jours, tous les matins, auparavant que d'aller aux champs, un breuvage fait d'eau, dans laquelle on a trempé de la ſauge & du marrube.

Vous pouvez auſſi vous ſervir du remede, contre la peſte, qui a été enſeigné ci-deſſus, à l'Article des maladies des Bêtes à cornes.

Pour en préſerver les bêtes blanches, on prend encore de l'encens, du genievre ou des herbes odoriférantes, on en parfume l'étable & les mangeoires, & on leur donne parmi leur nourriture ordinaire, du mélilot commun, du pouliot ſauvage, de l'origan, de la marjolaine, &c.

Lorſque les brebis ſont attaquées de cette contagion, il faut d'abord les mettre à part, & tenter ſi les remedes réuſſiront.

On continuera toujours de leur donner le breuvage dont j'ai parlé au commencement de cet Article ; on y joindra du vin & de l'eau, dans leſquels on mettra diſſoudre du ſoufre & du ſel, trois fois autant que du ſauge & de marrube, & on leur fera avaler cette médecine tous les trois jours : on peut encore leur donner un peu d'orviétan ou de la thériaque délayée dans du vin.

Jambes rompues. Auſſi-tôt qu'une brebis s'eſt rompu la jambe, il faut la lui remettre droite, & la frotter avec de l'huile & du vin mêlés enſemble, enſuite l'envelopper d'un petit morceau de drap, & y mettre tout-autour de petites éclifſes, de maniere qu'elles n'empêchent point la brebis d'aller aux champs, après qu'elle aura pris deux ou trois jours de repos dans la bergerie.

Furie de belier qui dogue. Les beliers cornus ſont fort ſujets à ſe battre les uns contre les autres, & à bleſſer les brebis & moutons en doguant avec leurs cornes ; pour arrêter leur furie, il n'y a qu'à leur percer les cornes avec une tariere proche des oreilles, à l'endroit où elles ſe courbent ; ou bien on prend un petit ais d'un pied de long, on le couvre de pointes de fer, puis on le lie aux cornes du belier, les pointes tournées vers le front : cela l'empêche de doguer, & il n'oſe plus heurter contre aucun belier ni mouton, parce qu'en donnant de la tête il ſe bleſſeroit lui-même.

Sang-ſue avalée. Si la brebis a avalé une ſang-ſue, mettez-lui dans la bouche de l'huile ou du fort vinaigre chaud.

Maladies des Agneaux.

Les agneaux ont leurs maladies particulieres, mais elles ſont en petit nombre : pour peu qu'ils ſoient malades, ils ſont dégoûtés, ont le front fort chaud & ne tettent point.

Dès qu'on s'apperçoit qu'ils ſont atteints de quelqu'infirmité, il faut d'abord les ôter d'auprès de leurs meres ; les ſignes qu'ils donnent de maladie ſont les mêmes qu'aux brebis ; il n'y a de la différence que dans les remedes : ainſi, lorſque les agneaux ont la fievre, on prend du lait de leurs meres avec autant d'eau de pluie, qu'on leur fait boire.

Quand les agneaux mangent de l'herbe encore mouillée de roſée, la grattelle leur vient au menton. Pour les en guérir, on prend de l'hyſſope avec du ſel broyé enſemble, & on en frotte le palais, la langue & tout le muſeau de l'agneau ; enſuite on lave la grattelle avec du vinaigre, & on la frotte après avec de la poix-réſine fondue dans du ſain-doux. Quelques-uns prennent du verd-de-gris & deux fois autant de vieux-oing ; ils incorporent bien le tout à froid, & en frottent la grattelle. D'autres mêlent dans de l'eau des feuilles de cyprès broyées qu'ils y laiſſent macérer ; enſuite ils en lavent le mal.

Pour les autres maladies des agneaux, on emploie les remedes qui viennent d'être enſeignés pour les brebis.

CHAPITRE IV.

Des Chevres, Boucs & Chevreaux.

LEs chevres ſympathiſent aſſez avec les brebis quant à la nourriture; mais quant au naturel, celui des chevres eſt très-difficile : les boucs ſont fort laſcifs, & les chevres très-vives, agiles & légeres. Dans quelques provinces on appelle les chevres *Bigues*, & dans d'autres *Cabres*, & les jeunes chevreaux *Cabrits*. On fait des troupeaux de ces animaux; ils coûtent peu à nourrir, & rendent bien du profit, quand ils ſont d'une bonne eſpece; ils aiment les lieux montagneux, & trouvent de quoi vivre dans les landes & dans les campagnes les plus ſtériles. Dans les pays de montagnes, où l'on en nourrit de grands troupeaux, on ne leur donne point d'étable; mais il leur en faut dans les endroits où l'on en nourrit peu, ſur-tout dans les pays qui ne ſont point chauds, parce que ces bêtes craignent beaucoup le froid.

Profits qu'on tire des Chevres & Boucs.

1°. Ces profits ſont plus conſidérables qu'on ne croit : leur chair, leur lait, leur graiſſe, leurs peaux, leur poil, & les petits qui en proviennent & qu'on appelle chevreaux ou cabrits, en ſont les principaux articles; & les chevres ſont d'une ſi médiocre dépenſe, qu'on ne leur donne jamais de foin que lorſqu'elles ſont leurs petits. Dans les autres tems, on a toujours à la campagne de quoi les nourrir ſans qu'il en coûte.

2°. Le chevreau vient à-peu-près comme l'agneau, quand les oiſeaux s'apparient, & que les groſſes bêtes ſont en rut. Outre la rareté de bonnes viandes dans cette ſaiſon, la chair de chevreau eſt fort bonne, tendre & délicate, pourvu qu'il n'ait pas paſſé ſix mois : c'eſt pourquoi, quand on eſt en lieu de débit, on trouve aſſez ſon compte à s'en défaire jeunes aux Particuliers ou aux Rôtiſſeurs, qui les vendent par quartiers, & qui les font ſouvent paſſer pour agneaux. Il y a pourtant plus de profit à les élever, ſoit pour garnir le troupeau, ou pour tirer de l'argent du lait des femelles, de la peau des mâles, & de la chair des uns & des autres, comme nous le dirons ci-après. La chair des boucs, & celle des chevres, ſur-tout quand ces bêtes ſont graſſes, ſert auſſi parmi les alimens, particuliérement quand elles ſont jeunes, quoique cette chair ſoit un peu dure & difficile à digérer; mais il faut que le bouc ait été châtré. On ſale de toutes ces chairs pour la proviſion de la maiſon, comme nous l'avons dit ailleurs, & elles ſont ſolides & nourriſſantes, ſoit qu'on les prenne fraîches ou ſalées. On engraiſſe auſſi les chevres & les boucs, parce qu'on fait du ſuif de la graiſſe qu'on en tire.

3°. Les chevres donnent beaucoup plus de lait que les brebis, & il eſt beaucoup plus ſain & meilleur, quoique la chair de chevre ne ſoit pas ſi ſaine que celle de brebis. On trait les chevres ſoir & matin pendant quatre à cinq mois de l'année, & elles donnent tous les jours quatre pintes de lait quand elles ſont bien nourries. Comme ce lait ſe caille aiſément, on en fait beaucoup de fromages, & ils ſont aſſez bons, ſur-tout en Languedoc & en Provence, où le menu peuple ſe nourrit de lait de chevre, & vend celui de vache. Les chevres ſe laiſſent tetter aiſément, même par les enfans; auſſi leur lait eſt d'un uſage fort commun en médecine. Ceux qui veulent le ménager, ne laiſſent les chevreaux ſous leurs meres que quinze jours ou trois ſemaines : après ce tems ils les vendent, pour commencer à traire leurs meres. C'eſt folie que de vouloir tirer de la crême du lait de chevre pour en faire du beurre; il n'eſt pas aſſez gras pour cela, & le beurre de chevre eſt toujours blanc & a toujours un goût de ſuif.

4°. L'on ſe ſert du poil de chevre à faire des chapeaux, des boutons, des bouracans, des camelots; & les peaux de chevres & de boucs ſervent à différens uſages : elles contreſont le chamois; on les paſſe pour en faire du parchemin, du marroquin, des habille-

mens ; on en fait auſſi des outres ou vaiſſeaux pour tranſporter des vins & huiles, ſurtout en Provence & en Languedoc. En Orient, on ne traverſe les rivieres que ſur des peaux de boucs, & on navige ſur l'Euphrate avec des radeaux portés ſur des outres. Il faut vendre les peaux de boucs avant l'hiver, parce que la gelée y fait tort ; c'eſt pour cette raiſon qu'on les tue au commencement d'Octobre, d'autant qu'alors ces animaux ſont gras : enſorte que leurs peaux & leur chair en ſont meilleures. Pour garder ces peaux, il eſt néceſſaire de les mettre en un lieu ſec & airé, qui ſoit hors de la portée des chiens, des chats & des rats : il faut même, autant qu'on le peut, les tenir toujours pleines & enflées, & qu'elles ne touchent point à terre ; autrement la vermine s'y mettroit bientôt. On en tire aſſez d'argent dans les pays où le commerce de ces beſtiaux eſt en uſage, outre le profit qu'on tire de leur chair, en les engraiſſant après les avoir fait châtrer ; c'eſt pourquoi on n'y en laiſſe d'entiers qu'autant qu'il en faut pour multiplier l'eſpece ; car quand ils ſont châtrés, ils croiſſent bien mieux, ont meilleur goût, & engraiſſent incomparablement plus vîte.

5°. Leur graiſſe fondue eſt un aſſez bon ſuif, qu'on mêle avec celui de bœuf & de mouton.

6°. Le ſang, le ſuif & la moëlle de bouc, la fiente de chevre & le fiel de chevreau, ont auſſi leur vertu particuliere en médecine.

7°. On trouve quelquefois dans la veſſicule du bouc & de la chevre, de petites pierres qui reſſemblent au véritable béſoard ; & elles ont, comme cette pierre précieuſe, la vertu de réſiſter au venin, & d'exciter les ſueurs.

8°. Le fumier de chevre eſt gras & chaud comme celui des brebis.

Du choix & de la nourriture des Chevres & Boucs, & des ſoins qu'il en faut avoir.

Une bonne chevre doit avoir la taille grande, la marche ferme & légere, le poil épais, doux & uni, les mamelles groſſes, & les pis gros & longs ; il faut auſſi qu'elle ſoit large du derriere, qu'elle ait les cuiſſes fortes, & les jambes groſſes & court-jointées. Quant à la couleur, les Chevriers prennent ordinairement les blanches, parce qu'elles paſſent pour avoir plus de lait. Il y en a pourtant qui croient que celles qui ſont noires ou rougeâtres, donnent de meilleur lait, & qu'elles ſont plus légeres, plus éveillées, plus robuſtes, moins ſujettes à avorter & qu'elles vivent davantage que les autres. Celles qui n'ont point de cornes, paſſent pour être beaucoup meilleures & plus aiſées à familiariſer avec les autres troupeaux, que celles qui en ont. On les doit prendre depuis un an juſqu'à cinq, quoiqu'elles portent juſqu'à près de ſept ans.

Le bouc doit avoir le corps grand, les jambes groſſes, le cou charnu & court, la tête petite, le poil noir, épais & fort doux à la main, les oreilles grandes & pendantes, & la barbe longue & touffue : ceux qui ont des cornes ſont moins eſtimés, & ils paſſent pour être trop pétulans & dangereux.

Les chevres ne vivent guere plus de huit ans, & il ne les faut faire porter que depuis deux juſqu'à ſept au plus : le bouc doit avoir deux ans, & n'en pas paſſer quatre ou cinq : paſſé cet âge, il n'eſt plus bon qu'à châtrer & à engraiſſer. Il vieillit bientôt, parce qu'il eſt fort laſcif : c'eſt pourquoi il ne faut point l'abandonner de trop bonne heure à la lubricité. Un ſeul peut ſuffire à cent cinquante chevres pendant deux mois, & il n'eſt de bon ſervice pour les faillir que pendant trois années de ſuite. On tient que pour l'apprivoiſer & pour empêcher qu'il ne s'enfuie, il n'y a qu'à lui couper la barbe.

Dans les pays où l'on nourrit beaucoup de chevres, il vaut mieux en acheter un troupeau tout entier, que de les choiſir ſéparément, afin qu'elles s'accordent mieux entr'elles, & qu'elles ne ſe quittent point quand elles vont aux champs.

Les chevres aiment les pays montagneux, & nullement les marécages. Le grand chaud leur eſt nuiſible, & le froid encore plus : cependant on voit ſouvent ces bêtes capricieuſes dormir au ſoleil ardent ſur la pointe d'un rocher, plutôt qu'elles ne le feroient ſur une belle herbe à l'ombre. Elles veulent être tenues proprement ; l'humidité & la fange leur ſont contraires, & le fumier les rend malades : c'eſt pourquoi il faut nettoyer leur étable tous les jours, & y mettre toujours de la litiere fraîche durant l'hiver : en été elles couchent bien ſans litiere, & n'en valent que mieux.

La chevre & le bouc habitent volontiers avec les brebis, on dit même avec le tigre ;

mais ils haïſſent le loup, l'éléphant & l'oiſeau qu'on appelle tette-chevre, freſaye ou effraye, parce que c'eſt une eſpece de chat-huant, d'une figure effrayante, qui vient la nuit tetter les chevres, ce qui leur fait perdre le lait & ſouvent la vue. La morſure des chevres eſt pernicieuſe aux arbres, ſur-tout à l'olivier; il devient ſtérile pour peu qu'elles le lechent. On dit que la chevre devient enragée quand elle mange du baſilic, & qu'elle meurt quand elle boit de l'eau où les feuilles de laurier-roſe ont trempé quelque tems. Ces animaux marquent auſſi de l'averſion pour le pain & les autres alimens ſur leſquels on a ſoufflé, ou auxquels la ſalive de l'homme a touché: le miel & la vigne leur ſont contraires. Je laiſſe à penſer ce qu'il plaira.

L'aiguail, autrement dit la roſée, qui ne vaut rien aux brebis, eſt fort ſalutaire aux chevres; & autant qu'on le peut, il faut les mener paître auparavant qu'elle ſoit tombée de deſſus les herbes. Au ſurplus, on les gouvernera comme les brebis, on les conduira aux champs, & on les ramenera dans la même ſaiſon & aux mêmes heures; & même quand on n'a que quelque chevre ou bouc, on les mene avec les brebis, & on les traite de même.

Quand on en a un grand troupeau, on doit avoir un Chevrier pour en avoir ſoin & les conduire. Il eſt néceſſaire qu'il ſoit agile & robuſte, pour les ſuivre par-tout à travers les montagnes & les brouſſailles, & les défendre du loup ou autres bêtes dangereuſes. Il n'en peut conduire que cinquante, parce que ce bétail eſt extrêmement indocile.

Jamais chevre ne mourut de faim, & l'herbe n'eſt jamais aſſez courte pour qu'elle ne trouve point à brouter.

En hiver, pendant les pluies, la neige & les frimats, il ne faut point les ſortir de l'étable; on les y nourrit avec de petites branches de vigne, d'orme, de frêne, de mûrier, de châtaignier, de noyer, ou autres arbres auxquels les feuilles tiennent, ou bien avec des herbes ou des choux: on cueille les petites branches & les herbes au mois de Septembre, on les laiſſe ſécher au ſoleil, & on les garde dans un fénil ou ſur quelqu'échafaudage à couvert de la pluie. Les raves, les navets & les joncs-marins ſont encore une nourriture plus aiſée, plus ſubſtantielle & plus fructueuſe pour les chevres, boucs & chevreaux. Il n'y a qu'à voir ce que j'en ai dit ci-devant, page 217.

Ces animaux ne ſe nourriſſent pas ſeulement de toutes ſortes d'herbes & de feuilles fraîches ou ſeches; ils broutent encore les épines & les ronces, quelque piquantes qu'elles ſoient; ils vont les chercher le long des haies, des buiſſons & des haliers, dans les bois, ſur les rochers les plus eſcarpés, ſur les montagnes les plus ſtériles, & dans les endroits remplis de précipices; ils y vont légérement & hardiment, & trouvent de la pâture par-tout, ſans que jamais aucune herbe les incommode: ils broutent les bois, & ſur-tout les arbres fruitiers, dont ils ſont très-friands, ainſi que des choux & autres légumes. On les voit encore ſouvent lécher les murs & les rochers où il y a du ſalpêtre, ce qui les rend ſains & d'un tempérament différent des autres animaux domeſtiques: car les chevres ſe plaiſent à repoſer ſur la terre la plus dure ſans aucune litiere, & ſouvent, comme nous l'avons dit, à dormir au ſoleil ſur la pointe d'un rocher. Les landes ſont leurs véritables pâturages; & c'eſt en quoi on tire du profit de ces terres incultes, qui ne ſont propres à autres choſes. Les chevres aiment particuliérement à brouter les arbouſiers, les alaternes, le cytiſe ſauvage, & le petit chêne verd; mais la ſabine & l'herbe aux puces ou couyza, leur ſont mortelles, de même que les feuilles & le fruit du fuſain, à moins qu'un flux de ventre ne les ſauve. Le poulior les fait bêler; & il y a des gens qui diſent que, quand une chevre a mordu & arraché une plante de panciaut ou chardon à cent têtes, tout le reſte du troupeau s'arrête à l'examiner avec une eſpece d'étonnement, & ne ſe remet à paître que quand le Chevrier a été arracher cette plante à la chevre qui l'a enlevée. Les chevres aiment encore les feves & les figues: le trop de glands les fait avorter.

Quand on veut les rendre abondantes en lait, on les nourrit de l'herbe qu'on appelle quinte-feuille; ou bien on les mene paître dans des endroits où il y a beaucoup de dictame: au ſurplus, il n'y a qu'à avoir ſoin de ne les pas laiſſer manquer d'eau, de les faire bien boire ſoir & matin, & de les tenir chaudement en hiver: c'eſt pour cela qu'on met toujours la porte de leur toit du côté du midi.

Quand il fait beau dans cette ſaiſon, & qu'il n'y a point de neige ſur la terre, on les mene

mene aux champs depuis neuf heures du matin juſqu'au ſoir ; car elles craignent moins le froid médiocre & le ſerein, que la neige, les vents & les frimats.

En été, on les mene deux fois aux champs, la premiere dès la pointe du jour, pour leur faire paître la roſée, qui leur fait avoir beaucoup de lait, & qui les met en bon corps : on les ramene ſur les neuf heures, pour les enfermer juſqu'à trois, qu'elles retournent paître juſqu'à la nuit. Le Chevrier doit toujours empêcher qu'elles ne paiſſent dans les marécages.

On trait les chevres deux fois le jour, matin & ſoir, juſqu'à ce que les froidures faſſent tarir leur lait. On commence à les traire, ſi l'on veut, quinze jours après qu'elles ont chevroté. Ordinairement elles donnent du lait, comme il eſt dit ci-devant, pendant quatre ou cinq mois de l'année.

Tems de faire ſaillir les Chevres : Soins néceſſaires quand elles chevrotent : Des Chevreaux ; & de l'engrais des Chevres, Boucs & Chevreaux.

Les chevres ſont en chaleur depuis le mois de Septembre juſqu'à la fin de Novembre, & elles portent cinq mois, enſorte qu'étant faillies dans l'automne, & nourriſſant leurs chevreaux environ un mois, ils ſont bons à manger vers Pâques : quand on leur donne le bouc dans le mois d'Octobre ou de Novembre, elles trouvent dans le tems qu'elles chevrotent, de quoi avoir du lait en abondance, parce qu'alors les arbres boutonnent, les feuilles des bois & les herbes renaiſſent, & leur ſont une bonne & ample nourriture.

Si l'on veut avoir des chevreaux vers Noël, il n'y a qu'à faire ſaillir les chevres cinq ou ſix mois auparavant : mais cela n'eſt bon que pour avoir de bonne heure des chevreaux à manger ; ſans cela, il vaut mieux faire accoupler les chevres dans le mois de Novembre, pour que, quand elles chevroteront, elles aient abondance de nouvelles herbes, & par conſéquent de lait.

Nous avons dit que la chevre ne doit point être livrée au bouc avant qu'elle ait deux ans ; & que paſſé ſept, elle n'eſt plus bonne à porter. Nous avons dit auſſi que le bouc n'eſt bon aux fonctions génitales que pendant trois ans, & qu'il doit avoir un ou deux ans, & n'en pas paſſer quatre ou cinq : au moyen de quoi il peut ſervir à cent cinquante chevres pendant deux mois. La chevre eſt ſi laſcive, qu'elle s'accouple dès l'âge de ſept mois, quand on la laiſſe faire.

Quand on fait faillir les chevres, il faut bien nourrir le bouc. Quand il a failli une fois, on lui donne ſept ou huit bouchées de ſon & de foin à manger ; enſuite on le met en exercice avec la même chevre : il y en a même qui la lui font faillir trois fois de ſuite, afin qu'on ſoit ſûr qu'elle eſt pleine.

Quand le bouc eſt fort, & que la chevre eſt bonne, elle donne aſſez ſouvent deux & même trois chevreaux d'une portée : cependant elle n'en donne ordinairement qu'un.

La chevre ſouffre beaucoup quand elle chevrote ; c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire d'y veiller. Un jour ou deux avant ſa délivrance, & dix à douze jours après, il eſt bon de la nourrir de foin. Quand elle n'a qu'un an ou deux, on ne doit pas ſouffrir qu'elle nourriſſe ſon petit ; il faut, pour cela, qu'elle ait trois ans : ſi elle n'a pas cet âge, on fera nourrir ſon chevreau par une autre chevre ; il n'y en a point qui ne ſe laiſſe tetter aiſément. Il ne faut pas non plus laiſſer jamais plus d'un chevreau à nourrir à la même chevre : c'eſt pourquoi, ſi elle en a eu pluſieurs d'une portée, on ne lui laiſſe que le plus fort, & on fait nourrir les autres par d'autres chevres ; c'eſt le moyen de ménager les meres, d'avoir de forts chevreaux, & de faire par conſéquent un bon troupeau.

On nourrit auſſi les chevreaux avec du lait qu'on leur donne en abondance : la ſemence d'orme, de cytiſe ou de lierre leur eſt bonne, de même que les cimes de lentiſque & les feuilles tendres. Pour faire avoir du lait aux meres, il n'y a qu'à les nourrir de quinte-feuille, ou les faire paître dans des lieux où il y a beaucoup de dictame ; ou bien les nourrir de raves, naveaux & de ſain-foin, comme nous l'avons dit ci-deſſus. Au reſte, on éleve les chevreaux comme les agneaux ; & il faut y employer les mêmes ſoins ; & en cas de maladies, les mêmes remedes que nous avons enſeignés pour les brebis & les agneaux, page 273.

Les chevres allaitent ordinairement leur petit un mois : ſi on veut ménager leur lait, on peut leur retirer le chevreau à quinze jours pour le vendre ; mais cela ne s'obſerve

que quand on a peu de chevres : quand on en a beaucoup, & qu'on en fait un grand commerce, il y a plus de profit à élever les chevreaux qu'à les vendre petits ; on se défait seulement de quelques-uns, & on éleve tous les autres, soit mâles ou femelles, pour augmenter le troupeau, & avoir le profit de leur lait, de leur poil, de leurs peaux, de leur chair, & des chevreaux qui en proviendront.

Quant aux boucs ou chevreaux mâles, on les châtre presque tous à six mois ou un an, pour qu'ils deviennent plus forts, de meilleur goût & d'une chair plus délicate ; ce qui les rend d'un débit bien meilleur : c'est pourquoi on ne laisse de chevreaux entiers qu'autant qu'il en faut pour multiplier le troupeau ; & il en faut peu, comme nous l'avons dit, puisqu'un bouc suffit à cent ou cent cinquante chevres.

Les boucs ne prennent graisse que quand ils sont châtrés ; & ils ne sont bons, non plus que les chevres, que quand ils sont gras : c'est alors qu'on les vend ou qu'on les tue pour la provision de la maison.

Pour engraisser les chevres & les boucs, il n'y a qu'à les mener dans des lieux où ils se plaisent, & où ils trouvent assez de nourriture. Les chevres sont contentes, pourvu qu'elles broutent & ne manquent point d'eau, & que l'hiver elles soient chaudement : on peut aussi, pour les engraisser, les nourrir de choux ou de raves, naveaux & sain-foin, dont nous avons parlé ci-dessus pour les brebis.

Des Maladies des Chevres.

Le tempérament des chevres sympathise si bien avec celui des brebis, que leurs maladies sont les mêmes, & par conséquent les remedes, à l'exception néanmoins de celui de la fievre, & de trois autres maladies qu'elles ont de plus que les brebis ; savoir, l'hydropisie, l'enflure après qu'elles ont chevroté, & le mal-sec.

Les chevres sont encore attaquées quelquefois d'un mal contagieux qui les fait mourir par troupeau : ce qui leur vient principalement d'une trop grande pâture : c'est pourquoi lorsqu'on voit quelque chevre atteinte de ce mal, on doit la séparer & s'en défaire, car il n'y a point de remede ; & il faut saigner toutes les autres, pour calmer la fermentation du sang & en diminuer le volume ; ne les point laisser paître de tout le jour, & les jours suivans ne les faire pâturer qu'une fois : cette diete les préserve de la contagion.

Si elles tomboient en langueur, pour quelqu'autre cause que ce soit, il faudroit leur donner à manger des joncs & des racines d'aubespine pilées & mêlées dans de l'eau de pluie, sans leur donner autre chose à boire : si cela ne les guérit pas, il faut les vendre, ou les tuer & les saler pour la provision de la maison.

On dit que les chevres ne sont jamais sans *fievre*, & qu'elles meurent aussi-tôt qu'elles ne l'ont plus : mais cette opinion n'a nulle apparence, puisque la chevre ne pourroit pas vivre avec une fievre continuelle, & encore moins être si légere, si alerte, avoir l'œil si vif & être susceptible d'embonpoint. Ainsi il est à croire que ce que quelques gens prennent dans la chevre pour des signes de fievre, sont des signes naturels à cet animal.

Il faut pourtant avouer qu'il est quelquefois attaqué d'un mal, dont les symptomes approchent de ceux de la fievre ; c'est à-peu-près le mal contagieux dont je viens de parler ; & on l'appelle fievre putride ou pestilentielle, parce qu'elle fait, en peu de tems, beaucoup de dégât dans un troupeau. Les chevres qui en sont attaquées, deviennent tout-d'un-coup languissantes & abattues, maigrissent & meurent en peu de tems. Cette fievre leur vient presque toujours d'excès de nourriture, qui les charge de trop d'humeurs & met la sang trop en mouvement : c'est pourquoi on les met à part, on les saigne, & on les fait jeûner & reposer jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait remises, on saigne aussi le reste du troupeau, & on ne le laisse paître qu'une fois le jour, pendant deux ou trois jours.

L'*Hydropisie* vient aux chevres pour avoir bu trop d'eau. Pour les en guérir, avant qu'elle soit formée, il leur faut faire une ponction au-dessous de l'épaule, afin de faire écouler par-là tout l'amas d'eau qui leur enfle le ventre : on met sur la ponction une emplâtre faite de poix de Bourgogne & de sain-doux pour guérir la plaie.

L'*Enflure* vient aux chevres après qu'elles ont chevroté : la matrice leur enfle souvent, ou à cause des grandes douleurs qu'elles ont souffertes en chevrotant, ou parce que l'arriere-

laix n'eſt pas bien venu ; ce qui leur cauſe un grand déſordre : pour le calmer, on leur fait avaler un verre de bon vin rouge, ou trois demi-ſetiers de vin doux cuit.

Le *Mal-ſec* ſe connoît quand elles ont les mamelles tellement deſſéchées, qu'il n'y a plus la moindre goutte de lait : ce mal leur vient des grandes chaleurs. On le guérit en les menant tous les jours paître à la roſée, & en leur frottant les mamelles avec du lait bien gras, ou, pour mieux faire, avec de la crême. Au-lieu de les mener paître, bien des gens les tiennent enfermées à l'étable, & les y nourriſſent de feuilles de vignes ou d'herbes les plus tendres.

Des Chevres Indiennes, qui ſont d'un grand rapport, & faciles à avoir.

Comme on a fait venir en Europe de vaches & des brebis indiennes, dont la race eſt établie en France, on en a auſſi amené des chevres qui font beaucoup de profit par-tout où on les veut établir.

Les Anglois & les Hollandois ont été les premiers à en avoir chez eux : ils en ont apporté la race des Indes & de Barbarie. Elles donnent deux & trois fois plus de lait que les nôtres ; il eſt meilleur, & le fromage auſſi : elles donnent preſque toujours deux chevreaux : elles ont le poil plus fin & en plus grande abondance ; on en fait, entr'autres, de beaux camelots, & on peut les tondre deux fois l'an, ainſi qu'on fait les barbets, dont la race eſt auſſi venue de Barbarie. Les Anglois ont diſperſé ces chevres indiennes dans les pays maigres & montagneux, où les pâturages n'étoient pas aſſez bons pour les vaches & les brebis qu'ils avoient amenées des mêmes pays ; & par-là ils ont ſu mettre à profit les côtes les moins fertiles, & établir chez eux de belles races de beſtiaux de grand rapport. C'eſt par la quantité des établiſſemens & des ſoins de cette eſpece, que les Anglois & les Hollandois ont attiré à eux tant de profits, ſoit en manufactures, commerce de cuirs ou autres, qui les ont rendus riches & puiſſans. La France leur a envié, ou plutôt elle leur a enlevé la gloire & l'utilité de ces avantages ; mais c'eſt aux particuliers à la ſoutenir par leurs ſoins.

La race de ces chevres de Barbarie ou des Indes a paſſé en France ; & l'on appelle en Provence, *Beſons*, les chevreaux qui en viennent : mais nous en avons peu ; il faut la multiplier davantage, & l'établir dans tous les endroits du Royaume où l'on nourrit des chevres. La choſe eſt fort aiſée, puiſque, ſans même aller en Afrique ni aux Indes, nous en pouvons tirer de Provence par la voie de Marſeille, ou d'Angleterre & de Hollande : il n'y a qu'à leur donner la même nourriture & les mêmes ſoins qu'à nos chevres communes, à-peu-près comme je l'ai dit des brebis flandrines & eſpagnoles, qui viennent des mêmes pays. Par-là on aura de belles & fortes chevres, dont chacune portera deux chevreaux par an ; on les aura de bonne heure, on les engraiſſera & on les vendra cher, ou ce ſeront des boucs bons & vigoureux, qui ſerviront deux & trois fois plus de chevres que les nôtres ; elles donneront beaucoup de lait & de fromage, & elles peupleront les lieux qui ne ſont point propres aux vaches ni aux brebis, enſorte qu'il n'y aura point de terrain perdu. Quoique les chevres aiment les brouſſailles & trouvent à brouter par-tout, elles s'accommoderoient bien des bons ſoins ſi on vouloit les y mener. Voyez & pratiquez, pour ces chevres étrangeres, ce que nous avons dit ci-devant, pages 214 & 259, des vaches & des brebis, qui viennent des mêmes pays, & qui font tant de profits.

CHAPITRE V.

Des Cochons.

Le cochon eſt un animal fort ſale, fort gourmand, & qui fait du dégât par-tout où il paſſe ; cependant c'eſt un de ceux qui font le plus de profit, parce qu'une truie porte deux fois l'année, & donne, à chaque fois, depuis dix juſqu'à quinze cochons ; on a même vu des truies, en France, qui en ont eu juſqu'à trente-ſept d'une ſeule

portée ; au-lieu qu'une vache & une brebis ne portent qu'une fois l'année, & ne donnent qu'un petit à-la-fois : ainſi, une truie, qui donnera trente cochons par an, rapportera trente ou quarante écus, en vendant chacun de ſes cochons, à l'âge de trois ſemaines, un écu ou quatre livres, comme ils ont coutume de valoir. Le cochon vient à merveille dans tous les pays, & il eſt d'un très-grand uſage, parmi les alimens, chez toutes les nations, excepté les Juifs & les Mahométans.

La chair de porc eſt agréable & nourriſſante ; bien des gens ſe font un régal d'un cochon de lait. On mange le porc frais & ſalé, & le ſalé eſt plus ſain. La chair des truies n'eſt pas d'un goût ſi agréable que celle du cochon. La chair, la graiſſe ou le lard, les langues de cochon, ſoit fumées ou fourrées, ſes pieds, qu'on appelle des bas de ſoie, ſes inteſtins, ſes viſceres & ſes autres parties, ſont toutes en uſage parmi les alimens. La panne, le vieux lard, la fiente & le fiel de cochon, ont tous des Propriétés particulieres, dont nous parlerons ailleurs. On dit, en proverbe de campagne, *A chaque Porc vient la Saint-Martin*, parce que c'eſt principalement dans ce tems qu'on vend les porcs, ou qu'on les tue pour la proviſion de la maiſon : on en fait du petit ſalé, du lard, des jambons, du boudin, des ſauciſſes, des andouilles, &c. On en fait encore du ſain-doux & du vieux-oing, comme nous l'avons dit au Chapitre des Proviſions de la Maiſon. Les ſoies de cochon ont auſſi leur uſage : on en fait de gros pinceaux, des vergettes & des broſſes : elles ſervent auſſi aux Cordonniers & Savetiers, & même aux Lapidaires pour polir les diamans.

Malgré la fécondité des truies, & les différens uſages que l'on fait du porc, on n'éleve point tant de ces animaux que de brebis : il y a pourtant quelque pays où l'on en fait un grand commerce : & il y a des gens qui les vont acheter de ferme en ferme, & qui en font des troupeaux, qu'ils mettent à la glandée, & les vendent enſuite dans les foires & dans les marchés. Les gros Fermiers ont auſſi toujours ſoin d'en bien garnir leur baſſe-cour ; c'eſt de l'argent comptant qu'ils trouvent, quand ils veulent les vendre, & c'eſt une proviſion toujours prête à prendre pour la maiſon. La richeſſe des Provinces de la Veſtphalie, dans la Baſſe-Allemagne, conſiſte à nourrir une quantité prodigieuſe de pourceaux, qui ont la chair plus ferme & plus délicate que celle des autres pays : témoins les bons jambons de Mayence.

Le cochon n'eſt jamais plus content que quand il eſt dans la fange, dans les marécages & dans l'ordure ; il mange de tout, n'eſt preſque jamais raſſaſié, & vole toujours la mangeaille des autres : cependant il lui faut de la paille fraîche & beaucoup de propreté à l'étable, pour qu'il ait la chair plus ferme & plus fine.

On prétend qu'il hait le loup, les belettes, les ſcorpions, l'éléphant, la ſalamandre ; mais ce qui eſt de certain, c'eſt qu'il eſt fort ſujet à la ladrerie, aux ſcrophules & à l'angine.

On ne doit point ſe mettre en peine de l'air & de la ſituation du lieu pour nourrir des cochons, parce qu'ils ſe plaiſent & multiplient par-tout ; les bois ſont pourtant les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cauſe des feuilles & des fruits, & ſurtout à cauſe de la glandée.

Choix des Truies & des Verrats.

On appelle verrat un cochon qui n'eſt point châtré ; c'eſt le mâle de la truie. Le mot de cochon ſignifie proprement un porc châtré, quoique, par ce mot de cochon, on entend aſſez communément les truies, les verrats, le cochon de lait & le cochon châtré ; de même que par le mot de porc, on entend ordinairement la chair de tous ces animaux.

Quand c'eſt pour manger, le cochon doit être choiſi ni trop jeune ni trop vieux, gros, tendre & nourri de bons alimens, comme de glands ou de faines, de feves, de raves, de naveaux, de choux, &c. La femelle n'eſt pas ſi eſtimée que le mâle ; mais il faut qu'il ait été châtré & engraiſſé : plus le porc eſt châtré jeune, meilleur il eſt. Le cochon de lait bien rôti, vaut ſans doute beaucoup mieux, du moins pour le goût ; car on prétend qu'un cochon, qui n'eſt ni trop jeune ni trop vieux, eſt plus convenable pour la ſanté : il y a auſſi plus de profit à élever les cochons de lait pour garnir la baſſe-cour ; mais quant à la table, le cochon de lait doit être choiſi très-

jeune, dodu & gras, éveillé, court & ramaſſé, ayant la peau fraîche & luiſante, & le poil doux.

A l'égard du ménage & de la multiplication du troupeau, il faut choiſir le verrat plus quarré que long, court & ramaſſé; ayant la tête groſſe, le grouin court & camus, les oreilles grandes & pendantes, les yeux petits & ardens, le cou grand & gros, le ventre avalé, les feſſes grandes & larges, les jambes courtes & groſſes, la ſoie épaiſſe & noire, ſi c'eſt pour un pays froid; au-lieu que, ſi c'eſt pour un pays chaud, on prend le verrat avec peu de ſoie. Un bon verrat ſuffit à dix truies; &, quoique cet animal ſoit amoureux dès l'âge de ſix mois, il n'eſt bon pour les truies que depuis un an juſqu'à quatre ou cinq.

La truie doit être choiſie de long corſage, avoir le ventre ample & large, les tettins longs, & être d'une race féconde & tranquille: au ſurplus, on obſervera la même choſe qu'au choix du verrat. La truie produit depuis un an juſqu'à ſix ou même ſept: elle porte quatre mois, cochonne dans le cinquieme, & cochonne deux fois l'année: elle rentre en amour trois ſemaines ou un mois après qu'elle a mis bas; quoiqu'elle continue de nourrir ſes petits, à moins que le grand nombre qu'elle en nourrit ne la maigriſſe, & ne diminue ſon ardeur pour le mâle, elle recherche les approches du mâle, quoiqu'elle ſoit pleine; ce qui eſt contre l'ordinaire de toutes les bêtes.

Des Toits à Porc & du Porcher.

Nous avons dit ci-deſſus, au Chapitre de la Baſſe-cour, qu'il falloit avoir deux toits à porcs au moins, pour mettre le verrat à part, de peur qu'il ne fatigue trop les femelles, ou qu'il ne s'epuiſe lui-même, ou ne faſſe avorter celles qui ſont pleines, & ne mange les petits. Chacun de ces toits, qu'on appelle en quelques endroits *Sou* ou *Seu*, doit auſſi être bien pavé, & les murs bien garnis de douves ou de planches, afin que les cochons ne fouiſſent point la terre de leurs étables, que l'ordure & le mauvais air n'y reſtent point, & qu'ils n'en percent point les murs ou parois.

Les cochons, quoique ſales, veulent une litiere propre; c'eſt pourquoi il faut leur donner ſouvent de la paille fraîche, & nettoyer avec ſoin leurs étables: la propreté les engraiſſe preſqu'autant que la nourriture, & les fait bien dormir, ce qui leur fait bon corps; car le cochon eſt d'un naturel à toujours manger ou dormir; ce n'eſt que par-là qu'il prend chair & graiſſe: plus il eſt entretenu nettement, plus il devient beau, gras & fort.

Pour fermer leur toit, c'eſt aſſez d'une porte faite avec des barreaux de bois, éloignés l'un de l'autre de quatre pouces.

Le Porcher, qui en aura ſoin, & qui les conduira, ſera jeune, matineux, alerte & robuſte, pour les mener de bonne heure aux champs, & empêcher qu'ils ne faſſent du dégât à force de fouiller, ſur-tout dans les jardins & près des haies & murs: il veillera après les truies qui doivent cochonner, tant pour les ſecourir, que pour empêcher que les verrats ne bleſſent les meres & les petits, & que les meres ne mangent leur arriere-faix.

Il doit auſſi être actif, modéré & induſtrieux pour bien gouverner un bétail ſi indocile & ſi gourmand. Un Porcher peut conduire cinquante à ſoixante cochons de différens âges. Il ſera attentif à obſerver tout ce qui eſt dit dans ce Chapitre, tant pour bien nourrir que pour bien ſoigner ſes beſtiaux, en quelqu'état qu'ils ſe trouvent: il en ſaura le nombre, connoîtra les jeunes & les vieux, aura ſoin particuliérement des truies pleines, pour les enfermer & les faire cochonner heureuſement: il marquera le nombre des cochons qu'elles auront faits, diſtinguera les mâles & les femelles, empêchera qu'ils n'aillent tetter d'autre que leur mere; car ils ſont fort ſujets à ſe mêler hors de leur toit, & à aller tetter la premiere venue des truies qui ſe laiſſera faire: c'eſt pourquoi il eſt bon que le Porcher mette à part chaque truie & ſes petits, & qu'il les marque ſur le nez ou ailleurs, avec de la poix ou de la craie, d'une même marque, pour qu'il puiſſe les reconnoître; & il rafraîchira cette marque de tems en tems.

De la nourriture & du pacage des Cochons.

On éleve des cochons dans toutes sortes de terrains, soit terres labourables, en friche, montagnes ou vallons, marais & prés, bois & haute futaie ou autres, & les lieux fangeux.

Les bois sont cependant ce qu'il y a de meilleur, à cause des glands, des faines, des châtaignes & autres fruits sauvages : c'est la nourriture qui leur plaît le plus, & qui leur fait prendre une bonne graisse, sans qu'il en coûte beaucoup. On les mene paître ces fruits dans les bois en automne, & on leur en amasse aussi pour l'hiver, comme nous l'allons dire. Le gland leur donne plus de corps, plus de chair & de fermeté que la faine ; mais la faine les rend plus gaillards, & la chair en est plus aisée à cuire & à digérer, quoique plus huileuse.

Les marécages & les terres fangeuses & limoneuses sont encore très-bonnes pour les cochons, parce qu'en s'y vautrant & fouillant aisément la terre, ils y trouvent des vers & des racines qui les nourrissent, sur-tout quand il y a beaucoup de glaïeuls, joncs, roseaux & autres herbes aquatiques.

On les engraisse aussi dans les champs labourés, quand ils sont couverts d'herbes & de quelques arbres qui donnent des fruits sauvages. On leur donne les fruits que les vents ont abattus & tous ceux qui sont pourris, des feuilles de vignes & d'arbres, comme de figuier, noyer, mûrier, orme, chêne & hêtre : on en fait même des amas, qu'on laisse secher pour les garder ; &, pour les leur donner, on les fait bouillir, & on y mêle un peu de son. Les châtaignes, les figues & les olives bouillies leur sont très-bonnes ; c'est pourquoi on leur en donne dans les lieux où ces fruits sont fort abondans. Les jardins fournissent les choux, les raves, les naveaux, les citrouilles, les concombres, les melons, les feves, & quantité d'autres fruits, herbes, légumes & racines, dont on les nourrit dans l'arriere-saison : on leur donne aussi des joncs marins pilés.

On les mene paître depuis le mois de Mars jusqu'au commencement d'Octobre, deux fois par jour ; le matin, après que la rosée est dissipée (car elle ne vaut rien aux cochons), jusqu'à dix heures, & depuis deux après midi jusqu'au soir ; depuis le mois d'Octobre jusqu'à celui de Mars, on les laisse paître pendant tout le jour, pourvu qu'il n'y ait ni neige, ni pluie, ni vent.

En quelque tems que ce soit, sur-tout pendant la canicule, il ne faut jamais leur laisser souffrir la soif ; elle les amaigrit tout-d'un-coup & leur cause la fievre : on connoît qu'ils ont bien soif, à une petite toux seche ; il n'y a qu'à avoir soin de les faire toujours bien boire, & que l'eau ne leur manque jamais à la maison non plus qu'aux champs : le petit-lait leur est excellent pour appaiser la soif & les mauvaises suites qu'elle peut avoir.

Les cochons sont si gourmands, qu'outre leur pâture, il faut encore leur donner quelque chose au retour des champs, principalement l'hiver : on leur fait chauffer les lavures d'écuelles ou le petit-lait des fromages ; ou bien on leur donne des fruits, des légumes ou des herbes, & du son dans un peu d'eau tiede : cela les attire tous ensemble au gîte & leur fait bon corps : il est bon de leur en donner autant le matin.

Il est encore à propos de leur donner de tems en tems du grain, quand la pâture est rare, ou quand l'herbe qu'ils vont paître le matin est encore nouvelle, parce qu'elle leur lâche trop le ventre & les amaigrit : le grain corrige la crudité de la nourriture, il supplée à sa rareté, & fortifie les cochons. Ceux qui ont été nourris de grains, sont meilleurs que ceux nourris de glands ; de même que ceux-ci valent mieux que ceux nourris de son ou de farine.

Tems de faire souer les Truies, & des soins nécessaires quand elles cochonnent.

Nous avons parlé du choix de la truie & du verrat, & de l'âge que l'un & l'autre doit avoir. Nous avons dit aussi que les truies portent deux fois l'an, & qu'elles se font couvrir, quoiqu'elles soient pleines, contre l'ordinaire des autres bêtes.

On connoît que la truie est en chaleur, quand on la voit souvent se vautrer dans la boue ; mais il ne faut pas la lâcher au mâle, qu'elle n'ait un an.

La bonne saison de la faire *fouer*, c'est-à-dire lui donner le mâle, est en Février, Mars & Avril, afin que, comme la truie cochonne dans son cinquieme mois, les petits naissant en Juin, Juillet & Août, soient assez forts pour résister à l'hiver suivant. La méthode de ceux qui font fouer leurs truies plus tard, comme en Mai & Juin, & qui ont par conséquent des petits en Septembre & Octobre, est très-mauvaise, parce que les petits cochons tradifs ne se fortifient point durant les froidures, souvent même ils y périssent, ou ils ne viennent jamais si beaux que ceux qui sont assez forts pour résister à la rigueur de la saison.

Le meilleur est de faire fouer les truies à la fin de Février, afin que les petits venant dans le tems de la moisson, les meres trouvent abondance de grains & d'herbages, & que leurs petits & elles profitent de la glandée qui vient ensuite : par-là on a des cochons beaux & forts dès la premiere année, & le débit considérable qu'on en fait n'a presque rien coûté.

Ceux qui viennent au mois de Mai sont encore fort bons, à cause de l'abondance des pâturages ; mais il est nécessaire de donner de plus un peu de grain aux truies, pour qu'elles fournissent mieux à la nourriture de leurs petits : s'il en vient pourtant en hiver, il faudra les tenir bien chaudement dans leur toit, & ne point épargner aux meres le son, le grain, le gland & autres nourritures.

Aussi-tôt que les truies sont pleines, il faut en séparer les verrats, & les laisser avec elles le moins qu'on pourra, soit aux champs ou à la maison, de peur qu'ils ne les mordent & ne les fassent avorter : on doit, sur-tout, avoir bien soin qu'ils n'approchent pas des truies quand elles cochonnent, parce que souvent ils mangent les nouveau-nés.

La truie elle-même mange quelquefois ses petits ; c'est pourquoi il faut qu'elle ait toujours bonne & ample nourriture, sur-tout beaucoup de son, d'eau tiede & d'herbes fraîches. Elle est aussi fort sujette à manger son arriere-faix par gourmandise : le Porcher doit y veiller, & la bien nourrir.

Une truie donne à chaque ventrée autant de cochons qu'elle a de tettins : si elle en donne moins, c'est une marque qu'elle n'est point féconde ; c'est pourquoi il faut s'en défaire : si elle en donne davantage, c'est une espece de prodige.

La truie porte à chaque fois dix, douze & quinze cochons : on en a vu en France qui en ont eu jusqu'à trente-sept ; mais on ne doit lui en laisser que huit ou neuf à nourrir, afin qu'elle les éleve mieux, & qu'elle dure elle-même plus long-tems : les autres cochons seront portés au marché au bout de quinze jours ou trois semaines au plus. On gardera les mâles par préférence aux femelles, parce qu'ils sont toujours meilleurs à nourrir : on ne conserve, tout-au-plus, qu'une femelle sur quatre mâles, & on ne les sevre qu'à deux mois. Dans les villages éloignés, où le profit des cochons consiste à en élever de grands troupeaux, on renforce la nourriture des meres, pour qu'elles puissent nourrir davantage de petits.

Trois semaines après que les cochons sont nés, on commence à les mener paître aux champs, & soir & matin on leur donne de l'eau blanchie avec du son : on continue ainsi jusqu'à ce qu'ils aient deux mois, qui est le tems de les sevrer ; alors on trie ceux qu'on veut garder, & on vend le reste.

Les cochons, étant sevrés, comme on n'en a pas une si grande quantité, on leur donne une nourriture un peu plus ample, & au-lieu d'eau simple, on leur fait boire soir & matin du petit-lait mêlé avec du son, un peu plus que quand on en avoit beaucoup à nourrir. Faute de petit-lait, on se sert de lavures de vaisselle : en hiver on les leur fait tiédir sur le feu, puis on les leur jette dans leur auge, avec un peu de son & quelques fruits pourris, ou bien quelques grosses raves ou navets hachés, comme on l'a dit au Chapitre des Brebis. On les nourrit ainsi jusqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à pousser : alors on les envoie tous aux champs avec les brebis ou les vaches ; car ils coûteroient trop à nourrir, & ne viendroient pas si beaux, si on vouloit les élever sans pâture. L'été se passe ainsi à paître ; & l'automne étant venue, on les engraisse : c'est la saison de le faire.

Tems & maniere de châtrer & d'engraisser les Cochons.

Il faut châtrer les cochons pour les engraisser, & pour qu'ils soient de meilleur goût,

ils doivent avoir ſix mois quand on les châtre : en les châtrant plus jeunes, la chair en eſt plus délicate, & c'eſt pourquoi bien des gens les châtrent à quatre mois ; mais ils n'en deviennent pas ſi beaux. Il y en a qui attendent qu'ils aient un an ; mais plus on attend, plus ils durciſſent, & plus ils ſont hors d'état de prendre une bonne graiſſe.

Le printems & l'automne ſont les deux ſaiſons propres pour châtrer ; car il eſt dangereux que, pendant les chaleurs, la plaie ne ſe gangrene ; & le froid la rend ſi ſenſible, que ſouvent les cochons en meurent.

On les châtre par ſimple inciſion, ou bien de la maniere que nous avons dit qu'on châtre les agneaux : au reſte, il n'y a guere de Chaudronniers qui ne ſoit expert à cette opération.

Les cochons étant châtrés, & ayant environ ſix mois, c'eſt l'âge qu'on les engraiſſe pour les tuer ou les vendre, on les nourrit de grain pur, ce qui fait la meilleure porchaiſon, ou de ſon mêlé avec du petit-lait, des choux, &c. ou enfin de glands.

1°. Pour avoir un fort cochon, qui fourniſſe beaucoup de chair & de bon lard, il faut le prendre à l'âge d'un an, & d'un grand corſage ; puis avoir vingt-quatre boiſſeaux d'orge, pour lui diſtribuer en portions égales pendant cinq ou ſix ſemaines, qu'on le tiendra enfermé, avec de bonne eau mêlée de ſon : au bout de ce tems il ſera en état d'être tué & ſalé.

2°. Si on ne veut pas faire cette dépenſe, pour diſpoſer les cochons à prendre graiſſe, il ne faut point leur donner tout-d'un-coup une forte nourriture ; il ſuffit que, pendant huit jours, on leur faſſe bouillir des choux dans une chaudiere, dans laquelle on mêle du petit-lait, des lavures d'écuelles & du ſon : au-lieu de choux, on y met des raves hachées ; & quand cette mangeaille eſt bien détrempée & qu'elle a bien bouilli, on la laiſſe refroidir juſqu'à ce qu'on y puiſſe ſouffrir la main, & on la donne aux cochons. Après huit jours de cette nourriture, on attache les cochons dans leur toit, pour n'en plus ſortir qu'ils ne ſoient tout-à-fait gras : on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus, ſoir & matin, que plein leur auge d'eau ou de petit-lait, dans lequel on fait bouillir du ſon un peu épais : on ne le leur donne que quand il a été refroidi ; on y ajoute un picotin d'orge bouilli & autant d'avoine crue. Après une nouvelle huitaine de cette nourriture, on leur donnera à manger du ſon bouilli bien épais, & ce juſqu'à ce qu'ils en laiſſent de reſte : de cette maniere ils ſeront bientôt engraiſſés.

Les cochons prennent graiſſe en moins de deux mois, ſur-tout les jeunes, principalement quand on a commencé à les faire jeûner deux ou trois jours. Ils deviennent ſouvent ſi gros & ſi gras, qu'ils ne peuvent pas ſe remuer : & on a vu des ſouris ſe nicher dans leurs dos, & y faire leurs petits.

3°. La maniere la plus aiſée & la plus ordinaire d'engraiſſer les cochons, & d'en engraiſſer beaucoup, avec moins de ſoin & de dépenſe, c'eſt de les mettre à la glandée dans les forêts. On ne les y met que quand le gland eſt mûr, c'eſt-à-dire quand il tombe, & que les châtaignes, faines & autres fruits ſauvages quittent leur enveloppe : ils y courent avec avidité, & ils engraiſſent en peu de tems, ſur-tout quand, le ſoir au retour du bois, on leur donne à boire de l'eau tiede, mêlée d'un peu de ſon ou de farine d'ivraie : cette buvée les endort tout ſouls, & c'eſt le moyen de leur faire prendre graiſſe bien vîte. Les premiers froids de l'automne contribuent auſſi à l'engrais des cochons, parce qu'alors il ſe fait une moindre diſſipation d'eſprits, & que la nourriture ſe convertit bien plus en aliment que pendant l'été, d'autant plus volontiers, que trouvant dans cette ſaiſon la terre plus dure, ils ne s'amuſent pas tant à la fouiller, & vont plutôt prendre les bons alimens qui s'y trouvent.

Les cochons, comme nous l'avons dit, aiment les vers & les racines ; c'eſt pourquoi ils s'amuſent aſſez à fouiller la terre, tant qu'ils la trouvent molle ; mais comme cette nourriture ne leur eſt pas ſi bonne que l'herbe ou la glandée, on leur met un anneau au grouin, ou bien on leur fait une inciſion aux naſeaux, pour les leur rendre douloureux, & les empêcher de fouiller.

La glandée eſt un moyen excellent pour engraiſſer beaucoup de cochons, qui coûteroient trop à engraiſſer à la maiſon ; & on eſt heureux quand on eſt à portée de bien des futaies, pour pouvoir y faire les engrais ; car au ſortir de-là, & ſans autres ſoins, le cochon a pris avant d'avoir un an, une très-belle croiſſance & beaucoup de graiſſe, enſorte qu'il eſt en état d'être vendu ou tué. Il y en a pourtant qui les mettent dans les bois deux ans de ſuite : c'eſt

c'eſt pour cela qu'on voit des cochons ſi gros & ſi gras ; car on prétend qu'ils croiſſent tant qu'ils vivent, comme les bœufs.

Les Fermiers voiſins des forêts s'en font adjuger la glandée dans les années abondantes en glands & faines : ils chargent la forêt de cochons maigres qu'ils achetent pour cet effet ; & au bout d'un mois ou de ſix ſemaines qu'ils y ont pris graiſſe, ils les menent vendre au marché ; & ils en remettent d'autres maigres dans la forêt, qu'ils vendent à leur tour, auſſi-tôt qu'ils ont acquis leur porchaiſon : & comme le panage eſt ouvert depuis le premier Octobre juſqu'au premier Février, ils font deux ou trois levées ou ventes de tout ce bétail pendant chaque glandée ; ce qui fait un profit conſidérable aux Fermiers qui l'entendent.

Quoique le gland ne doive ſervir que pour les cochons qui le vont prendre, il faut encore en faire amas dans la ſaiſon, pour le garder à la maiſon : on en donne alors en petite quantité au retour du bois, à quelques cochons choiſis, qu'on tiendra enfermés dans l'étable, pendant dix ou douze jours, afin d'achever de les engraiſſer parfaitement, & d'en faire ce qu'on appelle des lards de haute graiſſe. Ce gland amaſſé ſervira encore particuliérement pour les cochons qu'on voudra engraiſſer dans la ſuite, ou pour nourrir ceux qui ſont malades ou languiſſans, ou bien encore pour ceux qui ſont trop jeunes pour être tués : on en donne auſſi aux truies, tant pleines qu'autres, & aux verrats ; & ſi on en a aſſez pour leur en donner pendant l'hiver & le printems juſqu'à ce que les herbes renaiſſent, ce ne ſera qu'un bien ; c'eſt pourquoi il faut en amaſſer en automne le plus que l'on peut ; & ſi l'année eſt abondante, on doit en faire proviſion hardiment pour la conſommation du ſecond hiver ; car il eſt rare que la glandée donne deux années de ſuite.

Pour le conſerver d'une année à l'autre, on le met ſécher dans le four après qu'on en a tiré le pain ; cela empêche qu'il ne germe, & par conſéquent qu'il ne ſe gâte ; ou bien on le jette en monceaux dans un lieu ſec, on l'y laiſſe ſuer entiérement ſans le remuer ni toucher, que quand il a bien ſué : & lorſqu'on veut s'en ſervir, on en prend toujours du même côté, ne lui donnant de l'air & ne le déſamoncelant que le moins qu'on peut ; autrement il germeroit, & pourriroit enſuite.

Mais la nourriture de gland rend la chair de porc huileuſe, & le lard mollaſſe.

Pour engraiſſer les cochons l'hiver à la maiſon, ſur-tout quand ils ont un an ou dix-huit mois, on les enferme dans un toit à part avec bonne litiere, que l'on renouvelle de tems en tems, pour qu'ils prennent plutôt graiſſe : on doit leur ménager d'abord la nourriture, & la leur augmenter peu-à-peu : on leur donne les quinze premiers jours des buvées d'eau, dans laquelle on fait bouillir des choux, de gros navets coupés par morceaux, ou des herbages, on y mêle un peu de ſon pour épaiſſir l'eau : quand tout eſt bien remué & refroidi, on le leur donne à manger : les herbages doivent nager un peu dans le commencement ; mais on épaiſſit la buvée à meſure que la quinzaine avance, de ſorte néanmoins que l'eau domine toujours. Au bout de quinze jours on leur ôte les herbages, & on ne les nourrit plus que de ſon & d'eau : on augmente tous les jours leur portion, & il doit toujours y avoir plus de ſon que d'eau, même après qu'il a bouilli. On leur fait manger de cette bouillie épaiſſe tant qu'ils en veulent, & c'eſt cette forte nourriture & leur grand repos qui leur font prendre graiſſe en un mois ou deux au plus. On peut leur donner de tems en tems quelques poignées de grain pour les amuſer, mais pas aſſez pour les nourrir, parce qu'on prétend que cela les rend ladres : étant ainſi gouvernés, ils deviennent quelquefois ſi gras, qu'ils ne peuvent marcher, quand on les ſort de leur toit pour les tuer. Bien des Boulangers, Aubergiſtes, & autres Particuliers, qui ont de reſte beaucoup de ſon & d'autres choſes qui ſeroient perdues, en engraiſſent ainſi un cochon ou deux pour les envoyer au marché, ou les tuer pour la proviſion de leur maiſon. Les cochons ainſi engraiſſés dans les toits, ont la chair plus délicate & le lard plus ferme que ceux qu'on mene aux bois pour s'y engraiſſer.

La maniere de ſaler la chair de cochon eſt expliquée ci-devant, page 73. On verra au Chapitre de la Cuiſine comment ſe font les andouilles, les boudins, tant noirs que blancs, & les jambons.

Des Cochons d'Inde.

Le cochon d'Inde n'eſt pas ſi gros qu'un lapin, & il eſt ordinairement blanc & roux, ou blanc & noir ; il a le grouin aigu, de fort petites dents, de petites oreilles

rondes, & point de queue: il vit d'herbes, & dès qu'il vient au monde il court, boit & mange. Un cochon mâle d'Inde ſuffit pour neuf ſemelles. Ils ne ſont bons que pour la curioſité.

Des Maladies des Cochons.

On connoît qu'un porc eſt malade quand il panche l'oreille, qu'il eſt plus pareſſeux & plus peſant que de coutume, ou qu'il eſt dégoûté: quelquefois auſſi, quoique malade, il ne donne aucun de ces ſignes. Quand on le voit diminuer, peu-à-peu il faut lui arracher, à contre-poil, une poignée de ſoie ſur le dos: ſi la racine en paroît nette & blanche, c'eſt bon ſigne; mais, ſi on y voit quelque marque ſanglante ou noirâtre, le cochon eſt malade.

Lepre ou *Ladrerie.* Le cochon y eſt ſujet, à cauſe de ſa gourmandiſe & de ſa ſaloperie. Quand cette maladie commence, elle rend le porc peſant & endormi; enſuite ſa langue, qu'on lui fait tirer avec un bâton, ſon palais & ſa gorge ſe chargent de petites puſtules noirâtres; les taches gagnent le tête, le cou & tout le corps; le cochon ſe porte à peine ſur ſes pieds de derriere, & la racine de ſa ſoie eſt toute ſanglante. C'eſt à ces ſymptomes que les Langayeurs de porcs, qui les viſitent, particuliérement dans les marchés, reconnoiſſent qu'ils ſont ladres.

Cette maladie eſt difficile à guérir: tout ce qu'on y peut faire, c'eſt de mettre le porc ladre dans un toit à part, le nettoyer tous les jours ſoigneuſement, & lui donner toujours bonne & fraîche litiere; enſuite on le ſaigne ſous la queue, on le baigne ſouvent en eau claire, & on le laiſſe long-tems ſe promener. Il ne faut point lui épargner l'eau ni la mangeaille, & ſa nourriture doit être de marc de vin mêlé avec du ſon & de l'eau.

La ladrerie ne ſe connoît pas toujours à la langue, car ſouvent il n'y a que peu ou point de grains; & cependant, quand on vient à ouvrir le cochon & à le mettre en pieces, on en trouve toute la chair chargée: en ce cas, comme elle eſt mal-ſaine, elle doit être jettée à la voierie, & le vendeur de porc en doit rendre le prix; mais, ſi la chair eſt ſeulement ſurſemée de quelques grains, le ſel la corrige, en la laiſſant quarante jours en ſalaiſon; & ces ſortes de viandes douteuſes & corrigées par le ſel, ſe vendent, dans les boucheries ou halles, à un étal ſéparé, au-deſſus duquel doit être pendu un morceau de linge pour avertir.

Indigeſtion, vomiſſement, dégoût & mal de rate. La gourmandiſe des cochons les rend ſujets au vomiſſement & à l'indigeſtion, & ſouvent les mauvaiſes herbes leur cauſent le dégoût: le vomiſſement leur vient de réplétion, & l'indigeſtion eſt cauſée par la dureté ou la crudité de leur nourriture.

Pour guérir le ſimple vomiſſement, ratiſſez de l'ivraie, mêlez-en les ratiſſures avec du ſel, que vous aurez bien fait ſécher, & de la farine de feves, & donnez le tout au cochon avant qu'il aille aux champs.

Et, pour guérir l'indigeſtion ou le dégoût, tenez le cochon enfermé dans ſon toit, afin de lui faire faire diete pendant vingt heures; enſuite donnez-lui beaucoup d'eau tiede, dans laquelle vous aurez laiſſé infuſer, pendant quinze ou vingt heures, de la graine ou des racines de concombres ſauvages bien pilées. Il eſt bon de donner de ce breuvage, de tems en tems, aux cochons; il les préſerve de maladies contagieuſes auxquelles ils ſont ſujets.

Les douleurs de rate les prennent auſſi, à cauſe du trop de fruits qu'ils mangent pendant les grandes chaleurs. On les en guérit en leur faiſant boire de l'eau où l'on aura laiſſé macérer du bois de romarin; il a la vertu de diſſiper les crudités & les enflures intérieures.

Fievre. On juge que le cochon a la fievre, quand on le voit baiſſer la tête, la porter de travers, courir dans les champs, enſuite s'arrêter tout court, & tomber étourdi. Il faut alors prendre garde de quel côté il panche la tête, pour le ſaigner à l'oreille oppoſée, & ne lui donner à manger que des choſes qui puiſſent le rafraîchir. On ſaigne auſſi les cochons à une veine qu'ils ont en-deſſous de la queue, à deux doigts des feſſes: pour ne point manquer cette veine, on en bat l'endroit, avec un morceau de ſarment, afin de la faire enfler. Quand on en a tiré aſſez de ſang, on y fait une ligature avec de l'oſier ou de la groſſe ficelle, on tient le cochon enfermé deux ou trois jours, juſqu'à

ce que la fievre ſoit guérie, & on le nourrit avec de l'eau tiede mêlée de deux livres de farine d'orge.

Enflure. Dans la ſaiſon des fruits, les cochons en mangent ſouvent de pourris, & en ſi grande quantité, qu'ils en deviennent enflés, & cette enflure deviendroit dangereuſe ſi l'on n'y remédioit : c'eſt pourquoi on fait une décoction de choux rouges, qu'on leur donne à boire ; ou bien l'on mêle de ces choux dans leur nourriture, ou on les nourrit ſimplement de feuilles de mûrier bouillies dans de l'eau : tout cela diſſipe l'enflure en peu de tems.

Catarre, ſcrophules ou enflure des glandes du cou. Pour guérir les cochons du catarre, ſaignez-les ſous la langue, & frottez le mal de ſel broyé & de pure farine de froment.

Vous employerez le même remede quand vous verrez qu'un cochon a les glandes du cou enflées, ou le cou plein de tumeurs, qui ne viennent que d'une abondance d'humeurs groſſieres, qui n'ont point de mouvement. On peut encore faire ſaigner le cochon aux épaules, & lui frotter tout le cou & le grouin de ſel & de farine ; ou bien lui faire avaler, avec une corne, ſix onces de garum.

Gale. Pour la guérir, on la frotte rudement, à contre-poil, avec de l'eau de leſſive ; enſuite on fait baigner le cochon dans de l'eau claire. Il y a des perſonnes qui frottent la gale avec du tabac infuſé dans de l'eau tiede, ou avec de l'urine & un peu de fleur de ſoufre. On peut encore ſe ſervir du remede des catarres.

Peſte. Dès que les cochons en ſont attaqués, il n'y a point de remede, il faut les jetter : on ne peut donc que les en préſerver. Pour cela, prenez de l'eau claire, faites-y infuſer, pendant un jour, des racines d'aſrodille, & la donnez à boire, de tems en tems, aux cochons.

Léthargie. C'eſt quand les cochons, qu'on mene paître, tombent au milieu des champs, & s'endorment au ſoleil. Pour guérir cette maladie, qui leur fait perdre l'appétit & les fait maigrir en peu de jours, il faut les tenir enfermés dans un toit, ſans manger ni boire, pendant vingt-quatre heures : le lendemain, s'ils ſont altérés, on leur donne de l'eau où l'on a fait macérer des racines de concombres ſauvages broyées. Après qu'ils en ont bu, il leur prend un vomiſſement qui les guérit ; enſuite on les nourrit de pois chiches ou de feves arroſées de ſaumure ; puis on leur fait boire de l'eau chaude, afin de les déſaltérer : on peut y mêler deux poignées de ſon pour la leur faire avaler.

LA NOUVELLE

MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE

DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE CINQUIEME.

Des Mouches à miel & des Vers à ſoie.

ON met au nombre des animaux domeſtiques ces infatigables & induſtrieux inſectes : c'eſt pourquoi j'en parle avant que de ſortir de la baſſe-cour, d'autant qu'ils ſont également admirables & précieux pour celui qui ſait en connoître les beautés, & en ménager les profits. Ce ſont les ſeuls inſectes qui ne travaillent que pour l'utilité de l'homme ; ils ſont, quoiqu'inſectes, des merveilles de la nature.

CHAPITRE PREMIER.

Des Mouches à miel.

LEs *Abeilles* ou *Mouches à miel* ſont d'un grand profit à la maiſon, à cauſe du miel & de la cire qu'elles y font, & des eſſaims qu'elles donnent ; elles ne coûtent rien à nourrir, & ne demandent ſeulement que quelques ſoins.

Dans les pays chauds, une ruche pleine vaut, au maître, neuf à dix livres par an, & au moins, trois ou quatre dans les pays froids, & cela quand elles n'eſſaimeroient qu'une fois l'année ; au-lieu qu'il y en a qui donnent juſqu'à trois bons eſſaims. On ſeroit trop riche ſi on pouvoit ramaſſer tous ces eſſaims ; on pourroit s'en faire quatre ou cinq cens livres de rente dans un petit jardin. Ceux qui auroient de grands jardins & des milliers de ruches, en tireroient des milliers de piſtoles. Dans la moindre maiſon de campagne on peut en avoir quantité.

Elles réuſſiſſent en toutes ſortes de climats : il y en a en Hollande & en Moſcovie, de même que dans les pays chauds, comme l'Italie & l'Eſpagne.

Il y en avoit autrefois, en France, beaucoup plus qu'il n'y en a à préſent : c'eſt pourquoi pluſieurs de nos Coutumes y ont établi des regles, & pluſieurs Seigneurs prétendent encore le droit d'*aboilage*, comme je l'expliquerai ci-après ; mais la ſucceſſion des tems, & les tailles pour leſquelles on n'a plus trouvé à prendre chez le Payſan que ſes ruches, ont diminué notablement le nombre des mouches à miel. Il eſt pourtant à ſouhaiter, pour l'abondance publique & pour celle des Particuliers, que l'ancien goût renaiſſe pour ces admirables & riches productions de la nature ; car, pour une ruche de paille, qui coûtera, avec ſon chaperon, quatre ou cinq ſols, le Payſan auroit bientôt du miel, de la cire & des eſſaims, dont il feroit, en peu de tems, de fortes peuplades & beaucoup d'argent. Par ce moyen, la cire, dont on fait une ſi prodigieuſe conſommation dans tout le Royaume, deviendroit auſſi commune que le ſuif : outre cela, le miel, qui ſeroit très-abondant, & par conſéquent, fort commun, fourniroit beaucoup de douceurs aux campagnes ; & on l'y mangeroit avec le pain, & on en feroit aiſément du potage & des breuvages comme on fait en Moſcovie.

Article I.

Eſpeces, génération, police & génie des Mouches à miel.

Cet Article eſt fort curieux, & renferme beaucoup de choſes qui ſont très-utiles.

Les petites ruches contiennent huit à dix mille mouches à miel, & les grandes en renferment juſqu'à dix-huit mille.

Trois ſortes de Mouches dans chaque ruche.

On remarque, dans toutes les ruches, trois ſortes de mouches. 1°. Celles qu'on nomme proprement *Abeilles* ; elles compoſent preſque tout l'eſſaim, & ſont quelquefois au nombre de ſeize mille & plus dans une ruche : c'eſt ſur elles que roule tout l'ouvrage. 2°. Les *Bourdons*, que quelques-uns nomment faux-bourdons, pour les diſtinguer de certaines groſſes mouches, qu'on appelle auſſi bourdons, ſont d'un tiers plus gros & plus longs que les abeilles. On les diſtingue encore en ce qu'ils ſont d'une couleur plus obſcure, & qu'ils n'ont point d'aiguillon. 3°. La *Reine* des abeilles, qui eſt une mouche plus longue que les bourdons, mais moins groſſe à proportion de ſa longueur, d'une couleur plus vive & plus rougeâtre. Cette mouche eſt la mere de toutes les autres ; c'eſt d'elle qu'elles proviennent toutes, ſoit bourdons ou abeilles. On ne voit guere plus de trois femelles dans une ruche, & d'ordinaire, il n'y en a qu'une ſeule, qui eſt la reine, ſur-tout après l'hiver. On lui trouve la démarche grave & poſée, mais c'eſt parce qu'elle eſt plus peſante que les autres.

De la Reine.

Chaque ruche a ſa reine & ſes officiers, qui ſemblent compoſer la cour & le conſeil d'état.

La reine eſt plus groſſe & plus longue que les abeilles ; & elle eſt auſſi plus longue & plus grande, mais moins groſſe que les bourdons : ſon ventre eſt plus large par en haut, & plus étroit par en bas. Dans ſa jeuneſſe, elle eſt d'une couleur brune ; & à meſure qu'elle avance en âge, elle devient, comme les autres mouches, plus rougeâtre. Quand

elle avance au tems de dépoſer ſes œufs, ſon corps groſſit, & elle eſt alors d'une couleur fort éclatante : ſes ailes ſont très courtes, & elles ne lui deſcendent qu'à moitié du corps : ſon aiguillon eſt fort grand & un peu courbé : la piquure en eſt auſſi dangereuſe que celle des abeilles, puiſqu'elle a une veſſie à venin ; mais elle ne s'en ſert que fort rarement, à moins qu'on ne l'irrite, & alors elle en fait uſage.

La reine ne ſort jamais, mais elle peut ſe promener par tous ſes états ; il ſemble que ſa préſence ſoit toujours néceſſaire : elle deſcend quelquefois à l'entrée de la ruche, pour y prendre l'air & profiter des rayons du ſoleil : elle ne va point aux champs, comme les autres abeilles, pour y ramaſſer le miel & la cire ; c'eſt pourquoi elle n'a pas beſoin de cuillers ou ſpatules aux jambes, auſſi n'en a-t-elle pas : on verra, par la ſuite, combien elles ſont utiles aux abeilles. Toute ſon occupation, qui n'eſt pas un petit ouvrage, eſt de fournir ſon royaume d'habitans, & d'envoyer, quand il ſe trouve trop rempli, des colonies de côté & d'autre. Je veux dire par-là, que toute ſon occupation eſt de pondre les œufs, d'où doivent ſortir des milliers d'abeilles, non-ſeulement celles qui renouvelleront ſa ruche, mais encore celles qui en ſortiront par eſſaims : en moins de deux mois elle pond dix à douze mille œufs, & pour l'ordinaire dans une année, le nombre va juſqu'à trente-cinq à quarante mille.

Quoique la reine n'aille point aux champs, elle ne manque pas, pour cela, de vivres : les abeilles, qui en reviennent, ou celles qui ſont reſtées dans la ruche, ſe font un honneur de lui en préſenter : outre cela, il y a des magaſins qui en ſont toujours remplis ; c'eſt pourquoi elle eſt ſûre d'en trouver en tout tems.

C'eſt la reine qui donne le mouvement à tout le reſte ; & une ruche ſans-reine eſt un corps ſans ame : tout y languit, juſqu'au point que les abeilles abandonnent tout, ſe diſperſent, & périſſent l'une après l'autre.

Si la reine ne ſe trouve point commodément dans la ruche qu'on lui a préſentée, ou ſi quelques ennemis, comme teignes ou autres, l'obligent à la quitter, alors toutes les mouches la ſuivent : ſi elle s'attache quelque part, elles viennent s'attrouper autour d'elle en peloton, elles l'accompagnent & l'environnent par-tout : ſi elle tombe, ce qui arrive quelquefois, parce qu'elle eſt plus lourde & qu'elle a les ailes moins fortes, elles s'empreſſent à lui donner du ſecours, & ne l'abandonnent jamais. Enfin, quand la reine d'une ruche y eſt morte, auſſi-tôt les mouches ceſſent le travail, diſſipent le miel, déſertent toutes, voltigent autour des autres paniers, & périſſent plutôt que de reſter où leur reine eſt morte, & d'y vivre ſans elle, parce qu'elles voient que leur travail deviendra infructueux, ayant perdu celle qui peuploit leur ruche : elles annoncent ſa perte par un bourdonnement plus clair & entrecoupé, & par des voltigemens continuels à heure indue, c'eſt-à-dire, pendant que toutes les autres ſont en repos ; & c'eſt un avertiſſement pour qu'on aille ôter le miel & la cire de la ruche avant qu'elle ait été pillée par les mouches de la ruche même, ou par les étrangeres. Il faut auſſi faire la même choſe quand la reine abandonne ſa ruche ; car alors ſon peuple, comme il eſt dit ci-devant, abandonne auſſi tout pour la ſuivre.

Dans le tems des eſſaims, il ſe trouve pluſieurs reines dans une même ruche, juſqu'à ce que le tems ſoit favorable pour que la jeune reine aille s'établir ailleurs avec ſon nouveau peuple ; mais, hors ce cas, on ne voit guere deux reines reſter dans une même ruche. Si on y met deux eſſaims enſemble, on trouve, le lendemain matin, une des deux reines morte ſur le tablier. S'il s'en eſt formé pluſieurs dans un même eſſaim, les mouches ſe partagent, ſe font la guerre, & l'une des deux reines eſt ſûre d'être maſſacrée ; à moins qu'elle n'aille prendre une demeure ſéparée ; & en ce cas, elles périſſent toutes deux avec leurs peuples, parce que les eſſaims n'ont rien amaſſé, & qu'ils ne ſont point aſſez peuplés.

Comme le choix, que les mouches font en pareil cas, d'une reine, tombe plus volontiers, à ce que l'on penſe, ſur la femelle la plus âgée, par conſéquent la plus vive en couleur, la plus forte & la plutôt prête à pondre, c'eſt peut-être cela qui a fait dire anciennement qu'il y avoit de faux rois dans les ruches ; que c'étoient des bâtards, qui venoient de dehors pour tyranniſer les mouches ; qu'on les diſcerne aiſément à leur laideur ; qu'ils ſont ſales, noirs, velus, plus petits que les bons, & qu'ils bruient extraordinairement.

Des Bourdons.

Les bourdons, qu'on appelloit autrefois mouches fainéantes, à cause qu'ils ne travaillent point, & qu'on ne savoit pas de quelle utilité ils étoient dans les ruches, sont plus gros, plus grands, ont la tête plus ronde, & le bourdonnement plus fort & plus clair que les abeilles : ils n'ont point d'aiguillon, & comme ils ne vont point au fourrage, ils n'ont point de palettes ou cuillers à leurs jambes : leurs dents, qui sont plates & & petites, sont cachées : leur trompe est courte & menue : leurs yeux leur couvrent, pour ainsi dire, toute la tête, & leurs ailes tout le corps : ils ne vivent que de miel, & encore ce sont les abeilles qui vont le chercher : ils ne sortent guere que vers le milieu de la journée, pour voltiger autour de la ruche, sans s'éloigner, & y prendre, en s'amusant, quelque peu de nourriture. En un mot, ils font beaucoup de bruit & point de besogne, & restent, la plupart du tems, attachés sur les rayons sans aucune action.

Il y a eu différens sentimens sur l'utilité des bourdons dans les ruches. Les uns croient qu'ils sont mouches femelles, & que ce sont eux qui donnent le frai ou couvain dans les ruches, ou qui le jettent sur les feuilles, d'où les abeilles le transportent dans leurs alvéoles. Les autres disoient que le bourdon tient de la nature du poisson, & qu'il jette son eau ou chiasse, que l'abeille, qui le suit, féconde par son germe. Quelques-uns se sont imaginés qu'ils venoient du faux couvain des mouches à miel ; & ils se trompent, car il s'en trouve dans tous les essaims, bons ou mauvais. Il y en a aussi qui ont pensé que, parmi les bourdons, il y avoit mâles & femelles. Mais enfin les Savans du premier ordre, après une étude particuliere des mouches à miel, ont reconnu que les bourdons sont les mâles ; que dans une ruche, ce sont eux qui fourniſſent l'état de sujets, en s'accouplant à la reine, & fécondant par-là ses œufs.

Les bourdons commencent à éclorre vers la fin d'Avril, dans des alvéoles plus grands que ceux où naissent les abeilles, & dans lesquels il paroît d'abord un gros ver blanc, que la reine a déposé, & qui grossit peu-à-peu.

Les abeilles les élevent dans leur bas âge, les nourrissent & les souffrent depuis le commencement de Mai jusqu'au mois d'Août, quoique leur nombre augmente de jour en jour, & qu'il y en ait deux cents, trois cents, & quelquefois jusqu'à mille, suivant la grandeur de la ruche ; mais ce mois arrivé ou au plus tard, à l'entrée de l'automne, qui est le tems où la reine n'a plus besoin d'eux, à ce que l'on croit, pour la propagation, & où les provisions deviennent précieuses, les abeilles les tuent tous, sans faire de grace même à ceux qui sont encore au berceau, ni à ceux qui doivent éclorre. Pour se défaire d'eux, trois ou quatre d'entr'elles se jettent à la gorge du bourdon & l'étranglent, ou bien elles lui rompent une aile ou la nuque du cou : elles se servent aussi, en pareil cas, de leur aiguillon. On en voit alors un grand nombre de morts à l'entour des ruches, parce qu'elles les jettent dehors.

Ces meurtres se font quelquefois dès le mois de Juin & Juillet, selon que les essaims sont entrés plutôt ou plus tard dans les ruches, & ils durent trois & quatre jours.

Il en échappe quelquefois qui se cachent dans des coins des ruches, & qui y passent l'hiver : c'est un mauvais présage pour ces ruches ; car elles périssent au printems suivant, soit à cause que ces mâles ont habité trop long-tems avec la reine, & que par-là, les œufs qu'elle avoit dans le corps, ont été altérés ; soit parce qu'ils ont mis la famine dans la ruche, en consommant de bonne heure le miel qui devoit conduire jusqu'au printems.

Des Abeilles.

Les abeilles naissent toutes d'œufs que la reine dépose dans les alvéoles, d'où il sort, au bout de trois jours, un petit ver, qui n'a point de pattes : leur corps est partagé en trois parties, la tête, le corcelet & le ventre. Elles ont, à la tête, deux serres ou pinces, des yeux, une langue charnue, une bouche, une trompe & deux cornes.

Ces pinces sont fort dures, creuses en-dedans & bordées de poils ; elles leur sont d'un grand secours pour le travail, & pour tout ce qu'elles veulent entreprendre.

Les yeux sont à facettes, de couleur de pourpre & couverts de poil. Les Savans, qui ont fait des expériences sur les yeux des insectes, prétendent que chaque facette est

autant d'œil différent, & que les abeilles, par conſéquent, en ont pluſieurs milliers. Outre les deux yeux dont nous parlons, ils leur en donnent encore trois autres placés en triangle deſſus la tête, entre le crâne & le cou; mais qui ſont liſſés, & non à facettes.

La bouche eſt ſituée à l'origine de la trompe; & la langue, qui eſt épaiſſe, eſt au-deſſus.

La trompe n'eſt point faite pour ſucer les fleurs, comme quelques-uns l'ont cru; car elle n'eſt ni ſpongieuſe ni percée, mais elle ſert aux abeilles, pour laper, au fond du calice des fleurs, les ſucs propres à faire le miel: pour cet effet, elle eſt longuette, & pointue, ſouple & mobile en tous ſens, & par ſes différens mouvemens, les ſucs, qu'elle ramaſſe, coulent, comme par une eſpece de gouttiere, dans le goſier de l'abeille. Lorſque cette trompe eſt dans l'inaction, elle eſt renfermée dans des fourreaux.

Les cornes, qu'on nomme antennes, ſont placées entre les yeux: on ne ſait pas de quelle utilité elles peuvent être aux inſectes.

C'eſt au corcelet des abeilles que tiennent leurs pattes, leurs ailes & leurs poumons.

Les pattes ou jambes, comme on voudra les nommer, qui ſont au nombre de ſix, ſont velues & diſtinguées chacune en quatre membres, dont l'extrêmité ſe diviſe encore en pluſieurs parties; & le bout de ces pattes eſt armé de deux ongles ou pinces, entre leſquels on apperçoit de petits poils. Les pieds ſont couverts d'une infinité de petites pointes, comme des pe'gnes de cardeur. Aux deux dernieres paires de pattes, il y a à chacune un membre qui eſt quarré & beaucoup plus couvert de poils que le reſte: c'eſt avec ces membres que les abeilles ſe broſſent tout le corps, après s'être roulées deſſus les pouſſieres des fleurs; & c'eſt dans les pattes de derriere, qui ſont creuſes & faites en forme de cuillers ou de ſpatules voûtées & dentelées, qu'elles ſe chargent de ces pouſſieres, après les avoir miſes en pelotes. Les pouſſieres des fleurs ſont la matiere avec laquelle les abeilles font la cire.

Les ailes ſont membraneuſes; elles en ont quatre, deux petites & deux grandes, qui leur couvrent tout le corps. Les jeunes abeilles les ont belles & entieres; mais celles des vieilles ſont déchiquetées à force d'avoir ſervi.

Deſſous les ailes ſont les poumons: on les découvre ſenſiblement; ils ſont compoſés de deux petites veſſies, qui ſont enveloppées d'un tiſſu qui eſt ourdi comme ceux des vers à ſoie.

Le reſte du corps de l'abeille eſt le ventre; il eſt couvert de ſix écailles, qui portent l'une ſur l'autre, & qui forment ſix petites inciſions, en forme d'anneaux, qui s'alongent & ſe raccourciſſent ſuivant les occaſions: c'eſt dans le ventre que ſont placés les inteſtins, l'eſtomac du miel, celui de la cire, la veſſie du venin & l'aiguillon.

L'aiguillon, qui eſt ſitué à l'extrêmité du ventre, eſt compoſé de trois pieces, d'un fourreau & de deux dards accollés, qui ſont de conſiſtance de corne, & qui ont pluſieurs dents de chaque côté, comme celle d'une fleche. L'inſecte peut les lancer tous les deux à-la-fois ou ſéparément; & dans le moment que les dards partent, il ſort du fourreau une liqueur rouſsâtre & venimeuſe que fournit une veſſie, placée vers la racine de l'aiguillon, qui ſort & rentre avec beaucoup de viteſſe. Lorſqu'on laiſſe à la mouche le tems de coucher les dents ſur le dard, elle retire l'aiguillon; mais, quand on ne s'en donne point la patience, l'aiguillon reſte dans la plaie, & il entraîne avec lui la veſſie, & quelquefois une partie des boyaux de l'inſecte; ce qui le fait mourir un inſtant après.

Les abeilles ſe nourriſſent de miel & de matiere à cire, qui eſt, comme on vient de le dire, la pouſſiere qu'elles ramaſſent ſur les fleurs: elles conſomment même beaucoup plus de cette derniere pouſſiere, qu'elles n'en emploient dans leur ouvrage.

De la génération des Mouches à miel.

Il eſt certain que les mouches à miel naiſſent toutes d'un ver qui eſt ſorti d'un œuf longuet, dont l'un des bouts eſt plus pointu que l'autre, & dont la couleur eſt d'un blanc bleuâtre. Le couvain ou embryon ne paroît être, dans ſon commencement,

qu'une

qu'une chiaſſe de mouche commune, qui croît peu-à-peu & devient nymphe, puis mouche blanche, qui noircit dans la ſuite, ſort de ſon trou, deſcend au bas de la ruche, eſt ſoufferte par les meres mouches, & partage avec elles leur nourriture.

Mais, d'où naît ce ver qui devient mouche, de qui part le germe de la génération ? C'eſt ce que nos Ancêtres ne ſavoient pas. Que d'opinions différentes ! que de ſyſtêmes haſardés !

Les uns ont voulu qu'il y ait, parmi les abeilles, des mâles & des femelles, & que celles-ci pondent, dans chaque alvéole ou trou des rayons, un petit œuf de la groſſeur d'un grain de moutarde, qui, croiſſant par la chaleur humide & ſuante, & par le mouvement échauffé de toutes les couveuſes, forme le couvain ou jeune mouche ; enſorte que les femelles s'occupent, au-dedans de la maiſon, à pondre, à couver, à bâtir les rayons, & cuire le tout par la chaleur qu'elles y excitent ; pendant que les mâles, plus vigoureux, vont aux champs chercher le miel & la cire, emportent les mouches mortes & toutes les ordures, gardent & défendent la reine & l'état.

Les autres ont dit, avec Virgile, que les abeilles font leurs petits de fleurs : c'eſt-à-dire, que les jeunes mouches ſont formées de cette farine onctueuſe que les abeilles apportent à leurs pattes pendant le printems & l'été : qu'elles en empliſſent chaque alvéole, ou petits trous, qui ſont dans les rayons, & que les couvrant enſuite d'une petite pellicule, elles les couvent, & qu'il s'en forme des mouches, ſoit parce que cette matiere porte en ſoi la ſemence, ſoit qu'elle y ſoit jettée par les mouches en général, ou par le roi & les meres mouches, ou que les bourdons y cooperent.

On ne finiroit pas, ſi l'on vouloit rapporter tous les différens ſentimens de ceux qui ont parlé de la génération des abeilles, & encore n'y verroit-on que des raiſonnemens. Ce n'eſt pas de la ſorte qu'on doit étudier la nature & qu'on peut découvrir le vrai ; c'eſt avec les yeux, c'eſt en la conſidérant de près qu'on y parvient. Auſſi les Savans de nos jours ont-ils pris cette route : ils n'ont point voulu tirer des conjectures, & préſumer ce qui pouvoit être ou ne pas être ; mais ils ſe ſont attachés à connoître nos abeilles, ainſi qu'on vient de le dire, avec les yeux, & en les ſuivant, pied à pied, dans toutes leurs actions & leurs mouvemens. C'eſt par leur travail, leurs peines & leur application infatigable, qu'on eſt parvenu, dans le ſiecle où nous ſommes, à ſavoir quelque choſe de certain ſur la génération des mouches à miel. On ne nous fera plus accroire qu'une partie de ce qui reſpire, eſt engendré par la corruption.

Les ruches, comme on l'a dit ci-devant, ſont formées chacune d'abeilles, de bourdons & d'une reine. La reine eſt la ſeule qui jouiſſe du privilege de la génération ; c'eſt elle ſeule qui engendre huit ou dix mille mouches dont un eſſaim eſt compoſé ; & c'eſt elle ſeule qui donne deux ou trois eſſaims par an. Pour les abeilles, elles ne ſont d'aucun ſexe. A l'égard des bourdons, ce ſont les mâles, ils rendent les œufs de la reine féconds. Cela paroît extraordinaire qu'il y ait dans une ruche, ſelon qu'elle eſt grande, juſqu'à mille mâles pour une ſeule reine, mais lorſqu'on aura fait connoître ſon tempérament, la ſurpriſe ceſſera auſſi-tôt.

Les reines ont coutume d'être fêtées & de recevoir mille petits ſoins des abeilles : ici c'eſt tout le contraire, ce ſont les reines qui font les avances vis-à-vis des mâles : elles les lechent, elles les flattent avec leurs pattes, elles leur préſentent du miel. Les mâles paroiſſent d'abord fort indifférens à toutes ces careſſes ; mais enfin, à force d'être flattés, ils ſe laiſſent aller, la jonction ſe fait ; & contre l'uſage ordinaire parmi les autres animaux, les reines ont le deſſus. Ce plaiſir n'eſt pas plutôt fini, qu'il faut recommencer : ainſi jugez s'il ne faut qu'un ſeul mâle à chaque reine ; il ſeroit bientôt épuiſé. Il en eſt des abeilles comme des Turcs qui ont des ſerrails remplis de femmes ; & les reines abeilles ont chacune des centaines de mâles. Comme ces ſortes de ſcenes ſe paſſent toujours derriere les gâteaux, on ne peut les voir dans les ruches ; mais il y a différens moyens pour s'en convaincre.

La reine pond pendant une partie de l'année ; mais le tems où elle pond le plus, eſt vers la fin du printems : elle va, accompagnée de dix ou douze abeilles, plus ou moins, jetter, dans chaque alvéole, un œuf ou germe ; elle entre d'abord la tête la premiere, pour voir s'il n'y a pas quelque choſe qui puiſſe porter préjudice à l'œuf qu'elle veut y mettre, & ſi l'alvéole eſt de grandeur convenable à l'œuf ; car, ſuivant l'eſpece qui doit ſortir de l'œuf, l'alvéole doit être plus ou moins grand, comme on le dira ci-après :

enſuite elle ſe retire pour y rentrer en arriere, & coller l'œuf dans l'angle qui eſt au fond de l'alvéole : elle fait la même choſe dans quelques autres alvéoles, & après elle prend du repos. Pendant ce tems-là, les abeilles, qui l'accompagnent, ont toutes la tête tournée vers la ſienne, la flattent & l'animent avec leurs trompes.

La reine pond d'abord les œufs d'où doivent ſortir les abeilles, enſuite ceux des mâles, & elle réſerve, pour les derniers, ceux d'où proviennent les reines.

Du Couvain.

Le couvain ſe forme & éclot plutôt ou plus tard, ſelon la ſaiſon & le tems. Celui formé en Automne, ſe conſerve, faute de chaleur, l'hiver dans le milieu de la ruche, pour donner les premiers eſſaims au mois de Mai, quand les chaleurs commencent : les autres couvains viennent enſuite pendant tout l'été. On appelle *Couvain* tout ce qui eſt œufs, vers ou nymphes.

Depuis Septembre juſqu'en Mai, il n'y a plus de bourdons dans les ruches, & il commence à y avoir du couvain vers la fin de l'année : ainſi, comme l'ont penſé certaines perſonnes, ce n'eſt pas la chaleur des bourdons qui fait éclorre le couvain, de même que la chaleur de la poule fait éclorre le pouſſin ; mais c'eſt la chaleur de toute la maſſe des mouches qui ſe tient toujours au lieu où eſt le couvain pour l'animer.

Au bout de deux ou trois jours que l'œuf a été collé, par la reine, dans l'angle qui eſt au fond de l'alvéole, il en ſort un petit ver blanchâtre, longuet & ſans patte, ayant la tête aſſez ſemblable à celle du ver à ſoie, & comme lui, une filiere, qui, à meſure qu'il croît, ſe met en rond dans le fond de l'alvéole ; & auſſi-tôt que les abeilles s'apperçoivent qu'il y a quelques œufs d'éclos, elles viennent dégorger une écume blanchâtre dans l'alvéole, avec laquelle le petit ver ſe nourrit : lorſqu'elles voient qu'il n'en a plus beſoin, parce qu'il va ſe transformer en nymphe, elles ceſſent alors d'en apporter, & elles couvrent l'entrée de l'alvéole d'une petite pellicule de cire qui s'éleve en boſſe ou demi-globe : ſi c'eſt un bourdon qui y eſt renfermé : mais ſi c'eſt une abeille, la pellicule eſt à plat.

Le ver reſte couvert quinze jours, plus ou moins, ſuivant la diſpoſition de la ſaiſon & du tems. Pendant qu'il eſt ainſi renfermé, il file une toile tout-autour de ſon alvéole, & enſuite il ſe change en nymphe d'une grande blancheur. Au bout de quinze jours, ſurtout pendant un tems chaud, l'embryon quitte ſon état de nymphe, devient mouche, & trouve, par le ſecours de ſa mâchoire, le moyen de percer la pellicule qui bouchoit l'entrée de ſon berceau, d'où elle ſort, pour ainſi dire, plus groſſe & mieux nourrie que ne ſont les anciennes abeilles ; car plus les mouches vieilliſſent, plus elles deviennent petites & noirâtres.

Dans les jours froids, le couvain eſt plus long-tems à éclorre & les trous, ou alvéoles, à être ouverts ; c'eſt ce qui fait que ceux de l'arriere-ſaiſon ne peuvent, faute de chaleur, comme il eſt dit ci-deſſus, éclorre qu'au printems.

Les jeunes mouches ſont plus blanchâtres ſous le ventre, & paroiſſent plus pleines que celles de l'année précédente. Dans les trous des rayons elles ſont toutes blanches, quand elles commencent à prendre leur forme, & peu-à-peu, elles deviennent griſes : elles achevent de prendre leur véritable couleur après qu'elles en ſont ſorties ; & elles n'en ſont pas plutôt dehors, que les abeilles viennent au-devant pour les nettoyer & les eſſuyer : enſuite elles ſe promenent dans la ruche quelque tems ; elles ſortent au-dehors pour ſe jouer au ſoleil ; & quand elles ſe ſentent aſſez fortes, elles prennent l'eſſor pour aller faire la récolte du miel & de la cire, comme les autres.

Quand la ruche ſe trouve augmentée conſidérablement par le grand nombre de mouches qui eſt éclos, alors la ruche eſſaime, s'il y a une jeune reine parmi elles pour conduire l'eſſaim. Le départ eſt toujours précédé d'un petit bourdonnement clair, qui augmente juſqu'à l'inſtant que les mouches ſortent. La jeune reine part, par un beau ſoleil, avec ſon peuple, qui eſt compoſé des abeilles qui ſe trouvent le plus près d'elle, ſoit jeunes ou vieilles, & de bourdons ; & après avoir voltigé un moment en l'air, elle va ſe repoſer ſur une branche d'arbre, tantôt haut, tantôt bas, ſelon le vent : tout ſon peuple fuit & s'attache autour d'elle en peloton. Si, pour lors, on ne les met pas dans une ruche, elles s'envolent toutes pour aller ſe loger dans un creux d'arbre ou dans quelque trou de murs. Nous parlerons plus amplement de la ſortie des abeilles, à l'Article des eſſaims, ci-après.

Police & Travail des Abeilles.

1°. Aux approches du printems, elles nettoient leurs ruches, emportent les couvains avortés, & les mouches mortes, qui ſont quelquefois en grand nombre ſur le tablier ; rognent & ôtent aux gâteaux tout ce qui eſt moiſi, corrompu, ou trop ſec pour contenir du couvain, du miel ou de la matiere à cire, & elles l'emportent hors de la ruche, pour qu'il ne s'y amaſſe point de ſaleté ni de pourriture ; & comme le gaudron, qu'on nomme propolis, qui leur ſert à garnir le dedans de leurs ruches, & à boucher les crevaſſes & les petites ouvertures, prend ſouvent un mauvais goût pendant l'hiver, elles le grattent & en mettent de plus frais ; en un mot, elles ôtent ce qui n'eſt point couvain, miel, matiere à cire & bonne cire.

Enſuite, leurs ruches étant bien nettoyées & préparées, elles vont aux champs, pour réparer les pertes de l'hiver ; elles ſongent d'abord au couvain, c'eſt-à-dire, à aller chercher de la matiere à cire, afin de conſtruire de nouveaux alvéoles, ſi elles n'en ont point aſſez pour élever le couvain, qui doit venir, & après, elles penſent aux proviſions.

L'amour du travail eſt ſi grand, parmi les abeilles, que toutes ſont occupées aux différens ouvrages, ſuivant que le haſard ou l'occaſion leur diſtribue, & elles tuent ou chaſſent les pareſſeuſes : les vieilles, ayant les forces épuiſées & les ailes froiſſées & traînantes, ſe retirent ſouvent d'elles-mêmes pour aller mourir hors de la ruche.

Les valides ne ſe repoſent qu'après avoir bien travaillé, ou pendant la nuit & le mauvais tems. Leur façon de prendre du repos eſt aſſez extraordinaire, car il ne faut pas s'imaginer que ce ſoit dans les alvéoles ; ils ne ſont point faits pour être le domicile de chacune, mais bien les uns pour élever & loger le couvain, & les autres pour ſervir de magaſins & y ſerrer les proviſions d'hiver & du mauvais tems. Leur maniere de ſe repoſer eſt de ſe tenir en peloton ou en forme de guirlande, attachées, par les pattes, les unes aux autres.

Quelquefois elles portent de ſi peſans fardeaux qu'elles périſſent ſous la charge ; & quand elles n'ont pas de fleurs auprès d'elles, elles en vont chercher juſqu'à trois ou quatre lieues, quelques-uns diſent même juſqu'à ſept ; ce qu'on reconnoît aux pouſſieres de fleurs d'ormes ou autres de plantes très-éloignées qu'on leur voit quelquefois apporter dans leur ruche. Lorſqu'elles ont trouvé un bon pâturage, les unes y recueillent la matiere à cire, les autres le miel, qu'elles viennent dépoſer enſuite dans les magaſins communs, après en avoir pris ſuffiſamment pour leur nourriture, & elles y vont juſqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à prendre pour elles, ſans que cela faſſe tort à la fleur ni au fruit.

Celles qui n'ont point été aux fleurs, vont chercher la propolis pour attacher les rayons, gaudronner la ruche, & entourer les gros inſectes, qu'elles ne peuvent porter dehors après les avoir tués à coups d'aiguillons, comme limaces & colimaçons, qui ſe fourrent dans les ruches : elles les embaument, pour ainſi dire, de peur que, lorſqu'ils viennent à ſe corrompre, ils n'empuantiſſent la ruche.

Ces pourvoyeuſes reviennent avec leurs récoltes au bout d'une heure ou deux qu'elles ſont parties, & elles y retournent pluſieurs fois dans la journée, ſuivant leurs forces, le tems & la diſtance du lieu où elles vont chercher leurs proviſions.

Les abeilles ont leurs regles pour aller aux champs. Ordinairement pendant les fraîcheurs du printems & de l'automne, elles ne ſortent pas avant le lever du ſoleil, & elles rentrent avant ſon coucher ; mais depuis le mois de Mai juſqu'au mois d'Août, elles ſortent & rentrent depuis une heure après le jour juſqu'à l'entrée de la nuit. En tout tems, avant d'aller aux champs, les trois ou quatre premieres mouches qui ſortent le matin, ſemblent avertir les autres, ſi le tems eſt favorable ou non, pour aller à la récolte ; car s'il ne fait pas beau, elles rentrent ſans bruit, & toutes ſe mettent à travailler aux différens ouvrages qui ſont à faire dans la ruche. Il en ſort pourtant quelques-unes de tems en tems qui ſemblent examiner le tems ; ſi elles le jugent propre à ſortir, elles rentrent en battant des ailes au bas de la ruche, & alors les abeilles ſe mettent en mouvement pour partir.

De celles qui reſtent dans la ruche, les unes repouſſent les guêpes, les frelons, les mouches étrangeres, & tous les inſectes qui voudroient y entrer ; les autres déchargent

leurs compagnes à meſure qu'elles viennent des champs, des petites pelotes de matiere à cire qu'elles en rapportent; enſuite elles les vont porter dans les magaſins, ou bien elles les mangent, pour les changer dans leur eſtomac en vraie cire, & en former auſſi-tôt des rayons.

Il y en a auſſi qui nettoient la ruche, emploient la propolis, & travaillent à étayer, polir, réformer, agrandir, alonger, épaiſſir ou diminuer les rayons, ſelon leurs beſoins; car elles les diminuent, pour que leur reine y dépoſe ſes œufs, & elles les épaiſſiſſent pour y mettre du miel. D'autres dégorgent, dans les alvéoles où il y a des jeunes abeilles en vers, la nourriture qui leur eſt néceſſaire pour croître: (c'eſt une eſpece d'écume ou de bouillie.) D'autres bouchent les cellules à meſure que ces vers ſont près de ſe changer en nymphes. D'autres encore ôtent les enveloppes qui couvroient les jeunes abeilles dans l'etat de nymphes.

Quelques-unes auſſi accompagnent la reine, dont toute l'occupation eſt de parcourir les alvéoles pour y dépoſer ſes œufs: c'eſt à qui s'empreſſera autour d'elle; les unes la careſſent & l'encouragent; les autres la broſſent & la nettoient avec leurs pattes, & lui offrent du miel.

A l'égard des bourdons, pendant que les abeilles travaillent avec ardeur, ils ne ſongent eux qu'à paſſer la vie agréablement & dans les plaiſirs, ſans s'embarraſſer s'il y a des proviſions pour l'hiver. Ils ne ſont néceſſaires dans une ruche, comme nous l'avons dit, que pour rendre la reine féconde.

2°. Il y a entre les mouches de la même ruche autant d'union & d'amitié pour elles toutes, que d'averſion pour les étrangeres.

La paix regne toujours entr'elles, à moins qu'elles ne ſoient troublées par quelque choſe d'extraordinaire; & alors elles volent toutes avec courage pour la cauſe commune, & s'y obſtinent juſqu'à ce qu'elles aient écarté le danger; ſinon elles y périſſent toutes, en laiſſant leur vie & leur aiguillon dans leurs piquures. Quand quelques-unes des leurs reviennent des champs mouillées ou couvertes de pouſſieres, celles qui ſe trouvent à l'entrée de la ruche, les eſſuient & les nettoient avec leurs pattes: ſi elles ont beſoin de manger & qu'elles ſoient fatiguées, celles qui ne ſont pas ſorties leur en offrent à leur arrivée, en leur préſentant une goutte de miel au bout de leur trompe, que la nouvelle venue prend avec la ſienne. Lorſque les proviſions ſont rares au logis, celles qui en apportent des champs font la même choſe aux autres; & les anciennes en uſent de même pour les nouvelles écloſes. L'été, les mouches ſe répandent par toute la ruche, pour être plus commodément; & l'hiver elles ſe raſſemblent dans le quartier le plus chaud, qui eſt ordinairement le devant, s'y reſſerrent & s'entaſſent les unes ſur les autres, leur reine placée au large, au milieu d'elles, dans l'endroit le plus propre & le plus ſûr.

Avec les étrangeres, au-contraire, on ne les peut concilier qu'en les enivrant par la fumée, comme on fait pour marier les eſſaims, ou pour faire paſſer les mouches d'un panier dans un autre où il y en a déja; ſinon il n'y a point de miſéricorde pour les étrangeres qui veulent entrer dans la ruche. Si un eſſaim vient ſe placer dans une ruche déja habitée, les mouches défendent le terrain, & ordinairement elles détruiſent l'eſſaim, à moins qu'il ne ſoit plus fort en nombre, & en ce cas elles lui cedent ſans qu'il leur faſſe de mal; car les mouches qui ne cherchent qu'un établiſſement, ne font point de mal à celles qui y ſont déja: elles ſont différentes en cela de celles qui vont pour piller, & qui tuent & emportent tout ce qu'elles peuvent: les autres ſe défendent de même; & c'eſt ce qui fait le grand bruit qu'on entend dans les ruches qui ſont au pillage.

3°. Les mouches à miel ont la vue & l'odorat très-fins, pour diſcerner les fleurs & tout ce qui eſt propre.

Elles ont un preſſentiment du beau & du mauvais tems, des changemens, des pluies & du tonnerre. La veille elles reſtent plus tard aux champs, & retournent le lendemain de meilleure heure; & le jour elles ne s'éloignent pas, & rentrent en foule un peu avant la pluie ou la tempête. Si quelque orage les ſurprend, elles ſe mettent à l'abri de la pluie ſous quelque arbre, feuille ou fleur: pour réſiſter au vent, elles volent fort bas; & pour aller à contre-vent, elles vont en zig zag, comme les vaiſſeaux en pareil cas: il y en a toujours qui périſſent. Les Anciens diſoient que quand elles ont un gros

vent derriere, pour avoir plus de consistance & être moins balottées, elles prennent entre leurs pattes un grain de sable ou un morceau de terre : mais ils se sont trompés ; ils ont pris pour notre mouche à miel une certaine mouche qui lui ressemble lorsqu'on ne la considere pas de près, qui fait son nid dans les murs, & qui va chercher des petites pierres, grains de sable & terre pour le construire : voilà ce qui a donné lieu à cette mépriſe.

4°. Elles sont très-propres sur elles & dans leurs ouvrages, & elles ne peuvent souffrir dans leur ruche aucune saleté ; elles aiment pourtant l'urine & les odeurs fortes.

L'abeille est courageuse, mais colere & vindicative : plus on veut la chasser & lui résister, plus elle s'opiniâtre, & il n'y a ni homme ni bête qui puissent leur résister dans un rucher ; car la premiere qui attaque, attire les autres, & toutes bravent la mort ; mais elles ne sont méchantes & n'attaquent jamais qu'aux environs de leurs ruches : ailleurs elles ne font point de mal, à moins qu'on ne les prenne.

5°. Elles sont très-ménageres, ne touchent point à leurs magasins tant qu'elles peuvent trouver aux champs de quoi vivre. Lorsque, pendant l'hiver, il se trouve des jours tempérés, elles ont besoin de nourriture ; mais elles n'en prennent qu'à proportion qu'elles ont de provisions, afin de n'en point manquer jusqu'au printems. Les jours froids elles n'en consomment point, parce qu'elles sont dans un engourdissement, & qu'en cet état, elles ne mangent point. Il y en a qui vivent pendant les jours tempérés de l'hiver, du pillage qu'elles vont faire aux autres ruches : mais il faut se défaire de celles qui ont ce vice.

Quand les mouches à miel ont souffert quelques pertes, soit à cause qu'on les a châtrées, ou parce que les souris les ont pillées, elles travaillent, dès les premiers beaux jours, avec plus d'ardeur & d'assiduité que jamais, pour réparer leurs pertes.

Comment & où les Abeilles recueillent le Miel & la Cire.

La matiere avec laquelle les abeilles font le miel, est un suc de la terre, qui, sortant par transpiration des fleurs, s'amasse au fond de leur calice & s'y épaissit : quelquefois il s'épanche aussi sur les feuilles.

Suivant le sentiment de bien des gens, il y a une autre espece de miel qu'on nomme communément la miellée, qui est, selon eux, un météore ou espece de rosée gluante qui tombe du ciel sur la fin de l'été, un peu devant & pendant la canicule, & qui s'arrête sur les fleurs & sur les feuilles. Ils disent que les feuilles qui sont cannelées, dentelées & raboteuses, comme les feuilles de prunier, de chêne, d'orme & de tilleul, en retiennent davantage, mais que le soleil l'épaissit ; au-lieu que la miellée qui tombe sur les fleurs, les pénetre & s'y conserve mieux. La miellée, suivant eux, tombe quelquefois en si grande abondance, que les Paysans la recueillent dans les forêts, sur les feuilles de chêne principalement ; qu'elle y est blanche comme la manne de Calabre, & faite en forme de larmes ; que les épis de bled rougissent & sont en grand danger dans le tems des fortes miellées, & qu'elles rendent les abeilles paresseuses ; parce qu'étant remplies de cette rosée, elles négligent de cueillir la substance des fleurs ; mais ils se trompent, car il est certain que la pluie & la rosée sont contraires au miel ; & que, lorsqu'elles se mêlent dans la liqueur que les abeilles vont chercher dans les calices des fleurs, elles la corrompent. Il est à croire que ce qu'on prend pour de la miellée, n'est autre chose que le suc qui transpire par les pores des plantes, mêlé avec la rosée.

Les abeilles ramassent le miel, ou, pour mieux dire, le suc des plantes, avec leur trompe qu'elles enfonçent au fond du calice des fleurs, pour avoir & laper le liquide qu'elles y trouvent, & qu'elles avalent ensuite. Quand il y en a d'épanché sur les feuilles, elles ont soin de l'enlever avec leur trompe ; mais lorsqu'elles n'en trouvent point suffisamment, elles se servent de leurs pinces ou mâchoires, qui leur sont alors d'un grand secours pour briser les glandes que les fleurs ont, & où elles sont sûres de trouver ce suc qui leur est si nécessaire.

On voit les abeilles courir de fleurs en fleurs, parce qu'elles ne trouvent pas dans une seule la quantité suffisante de suc pour garnir leur estomac.

Le meilleur miel est celui qu'elles recueillent au printems : elles en garnissent d'abord le haut de leurs ruches.

La matiere qui ſert aux abeilles à faire la cire, n'eſt d'abord qu'une farine onctueuſe; & cette farine n'eſt autre choſe que la pouſſiere des étamines des fleurs: elle eſt comme de petits grains qui tiennent enſemble par un peu d'humidité.

Les abeilles prennent également le miel & la cire ſur les fleurs, mais avec différens organes: elles lapent le miel avec leur trompe, elles l'avalent, s'en nourriſſent; ou bien le tiennent en dépôt dans la veſſie ou eſtomac qui eſt réſervé à cet uſage, & enſuite elles viennent le dégorger, ou dans leurs alvéoles, ou le préſenter avec leur trompe aux autres mouches qui ont faim, après l'avoir cuit & épuré dans leur eſtomac.

A l'égard de la matiere à cire, elles la recueillent de cette maniere: lorſque les fleurs ſont épanouies, les abeilles ſe roulent dedans, afin que leur duvet enleve la pouſſiere des étamines; mais quand elle eſt dans des capſules, comme elle eſt aux fleurs des arbres, alors les abeilles briſent ces capſules avec leur bec ou mâchoire, & ſe couvrent le corps de cette matiere; enſuite elles ſe broſſent & ſe nettoient avec leurs pattes, & la raſſemblent en petites pelotes; puis, avec les pattes de devant, elles les conduiſent à celles du milieu, qui les fourrent, en les comprimant & en les foulant, dans celles de derriere, qui ſont voûtées ou dentelées, & faites en forme de ſpatule ou cuiller; enſorte qu'au bout d'un certain tems, chaque patte de derriere eſt garnie d'un petit peloton de la groſſeur d'un grain de moutarde.

Elles proportionnent leur charge ſuivant la diſtance du chemin & du tems. Plus il eſt humide & doux, plus elles rapportent, parce qu'alors la matiere à cire eſt plus onctueuſe, plus abondante & plus facile à cueillir que par un tems extrêmement chaud & ſec: elles ne rapportent alors que le matin, pendant que les fleurs ſont encore fraîches.

Elles mettent une demi-heure ou une heure à chaque charge, ſuivant le tems: ainſi elles peuvent rapporter cinq ou ſix fois le jour.

Les abeilles reviennent ordinairement à la ruche avec leur charge: elles entrent dans des alvéoles qui ſervent de magaſins, & avec les pattes du milieu elles détachent leurs petites pelotes, qu'elles enfoncent au fond de l'alvéole, & les y entaſſent: d'autres viennent enſuite & font la même choſe, juſqu'à ce que l'alvéole ſoit rempli. Quelquefois auſſi les abeilles s'en vont auſſi-tôt qu'elles ſe ſont débarraſſées de leurs pelotes, ſoit à cauſe de la laſſitude, ou parce qu'elles ont quelque choſe de plus preſſé à faire: alors d'autres abeilles entrent dans l'alvéole, & prennent le ſoin de bien comprimer le tout & de le mettre en monceau.

Lorſque l'ouvrage preſſe, & qu'il eſt néceſſaire de faire au plus vîte des gâteaux, les abeilles ne vont point porter leurs charges de matiere à cire dans les magaſins; mais en entrant dans la ruche elles les donnent à celles qui ne ſont point ſorties, afin de les manger avec elles, & de les convertir au plutôt en cire dans leur eſtomac, pour avancer l'ouvrage. Il y a auſſi des abeilles qui les mangent en chemin.

Comment les Abeilles font la Cire ou leurs rayons, & le Miel.

Les abeilles, avant que de commencer leurs rayons, gaudronnent leur ruche, pour la défendre des inſectes & du froid. Ce gaudron eſt une gomme ou réſine brune ou noirâtre, & quelquefois d'un brun rougeâtre, qu'elles prennent ſur le ſapin, le bouleau, le peuplier, le ſaule, l'if & les autres arbres: elles la trouvent prête à être employée. On la nomme, comme nous l'avons déja dit, propolis. Quoiqu'elle s'étende aiſément & qu'elle ſoit molle, cependant elle a beaucoup de ténacité, & ſe durcit promptement dans les ruches. Les abeilles vont la chercher plutôt le ſoir qu'en tout autre tems de la journée: elles la mettent dans des cavités qu'elles ont aux jambes de derriere; & quand elles ſont de retour, les autres abeilles leur arrachent cette réſine peu-à-peu avec leurs mâchoires.

Les mouches à miel n'emploient pas la cire comme elles l'apportent des champs, car alors elle eſt de la couleur de la fleur où elle a été priſe; ainſi leurs rayons devroient être de même, de toutes ſortes de couleurs: au-lieu que, quand elles les conſtruiſent, ils ſont blancs comme du lait; enſuite ils jauniſſent par la chaleur des mouches, qui répandant une humidité craſſeuſe ſur les rayons, les rend enfin d'un brun noir, ſur-tout dans le bas & le milieu de la ruche: le haut reſte toujours d'un jaune brun, parce qu'il eſt ordinairement garni de miel.

Les abeilles, comme il eſt dit ci-devant, mangent la matiere à cire qu'elles ont apportée des champs : elle ſe façonne & change de couleur dans leur eſtomac, & devient par la digeſtion une écume blanche & épaiſſe, qui leur ſuinte ſans ceſſe du muſeau en travaillant dans leur ruche ; c'eſt avec cela qu'elles font leurs rayons ; en y travaillant elles les couvrent ordinairement, & excitent une grande chaleur, pour cuire & affermir l'ouvrage.

Auparavant de les commencer, elles mettent au haut de la ruche une eſpece de main de cire pour les y faire prendre. Chaque abeille attachée ſur un trou à l'extrêmité du rayon, y jette ſon écume, l'arrange avec les deux pattes de devant & le muſeau, lui donne la forme ordinaire, & ſe fourre dans le tout pour en former la largeur.

Les trous deſtinés pour ſerrer le miel & la matiere à cire, ſont plus profonds que ceux des couvains ; & lorſqu'il n'y en a point ſuffiſamment, les abeilles alongent les anciens, ou bien elles prennent ceux qui ont ſervi au couvain, quand elles n'en ont pas beſoin pour cet uſage. Il ne faut pas s'imaginer que les cellules ſervent à loger les mouches ; elles ne ſont uniquement deſtinées qu'à élever le couvain & à mettre le miel & la matiere à cire : celles qui ſont ouvertes, renferment les vers d'où doivent naître les abeilles, & les proviſions dont on a beſoin à chaque moment : celles qui ſont fermées contiennent le miel reſervé pour l'hiver, & les mouches qui ſont en nymphes.

Le rayon eſt compoſé de deux ordres d'alvéoles ou cellules très-minces, preſque tranſparentes, jointes enſemble en forme de tablettes, qui ſe deſſechent & ſe durciſſent peu-à-peu. Quoique ces cellules paroiſſent quarrées, elles ſont exagones, c'eſt-à-dire à ſix côtés, pyramidales dans le fond, adoſſées & enclavées l'une dans l'autre, le tout très-mince, excepté l'entrée de chacune qui eſt renforcée, parce qu'elle fatigue plus que le reſte. D'abord les alvéoles ne ſont pas minces, mais les mouches ont ſoin de venir les gratter avec leurs mâchoires & d'emporter la cire qu'elles en ôtent. Chaque cellule ou trou a ordinairement cinq lignes un deuxieme de profondeur, & deux lignes deux cinquiemes de largeur. Au rapport des Voyageurs, elles ont été de tout tems & ſont toujours égales par toute la terre pour leur diametre ; mais pour la profondeur, elle n'eſt pas toujours la même.

Outre les alvéoles, dont on vient de parler, il s'en trouve encore dans les ruches de deux autres eſpeces qui ſont plus grandes. Ceux qui ſont deſtinés à pondre les œufs des bourdons & à les y élever, ont de profondeur environ ſept à huit lignes, & de diametre trois lignes un tiers. Ceux qui ſervent à dépoſer les œufs d'où doivent ſortir les femelles ou jeunes reines, & à les élever, ſont en comparaiſon des autres, comme des châteaux : on conſomme beaucoup plus de cire pour une ſeule de cette eſpece, que pour cent cellules ordinaires : elles n'ont rien de ſemblable aux autres ; car elles ſont longues & rondes, plus groſſes par le bout d'en haut qui eſt fermé, que par le bout d'en bas qui eſt ouvert : elles ſont d'une force extraordinaire ; l'extérieur eſt couvert de petits creux qui ne pénetrent pas. Ces ſortes d'alvéoles ont environ quinze lignes de longueur, & ne ſervent jamais qu'une fois : elles ſont démolies auſſi-tôt que les nymphes femelles ſont changées en mouches, & les abeilles conſtruiſent, à la place, des cellules ordinaires, ſoit pour le couvain, ou pour y mettre des proviſions ; mais celles des abeilles ſervent pluſieurs fois au même uſage.

Un bon eſſaim remplit la moitié de la ruche en huit ou dix jours : un rayon d'un pied de long, de ſix pouces de large, & qui contient trois mille alvéoles, eſt quelquefois expédié en un jour. Les abeilles n'attendent pas qu'il y en ait un de fini pour en commencer un autre : quelquefois il y en a trois qui marchent en même tems. Elles vont enſuite plus doucement. Les rayons ſont paralleles les uns aux autres. Les mouches laiſſent entre les rayons, un intervalle, afin de pouvoir paſſer deux de front ; & outre cela ils ſont percés en quelques endroits d'outre en outre, pour qu'il y ait une communication aiſée entre les différentes parties de la ruche.

Plus une ruche d'abeilles vieillit, plus les rayons en deviennent noirs & matériels, parce qu'elles fortifient toujours leurs ouvrages, & que chaque ver, auparavant de ſe changer en nymphe, file tout-autour de ſon alvéole une eſpece d'étoffe qui y reſte toujours, & que les autres vers, qui y ſont auſſi élevés, font par-deſſus la même choſe. Ordinairement les rayons ne reſtent pas jaunes plus de deux années, ils noirciſſent la troiſieme ; & les abeilles peuvent bien nettoyer, à la vérité avec peine, la teigne & la

moiſiſſure, mais elles ne peuvent blanchir l'ouvrage, qu'en en faiſant un nouveau en ſa place de celui qui aura été châtré.

Quant au miel, il n'y a pas tant de façon, puiſque les abeilles le recueillent, pour ainſi dire, tout fait ſur les fleurs & feuilles des plantes; & qu'après en avoir pris pour leur ſubſiſtance, elles viennent, l'une après l'autre, le mettre à meſure, & le dégorger par leur bouche dans les alvéoles de leur ruche qui ſont réſervés pour cela, après l'avoir façonné, cuit & épuré dans leur eſtomac, qui eſt leur laboratoire à miel; & afin de pouvoir emplir ces alvéoles, & en même tems, empêcher le miel de couler, elles mettent une pellicule ou couche épaiſſe de miel, qui monte, ſurnage & couvre le tout à meſure qu'elles y en apportent, ce qui empêche qu'il ne ſe répande. Quand c'eſt du miel qu'elles veulent conſerver pour l'hiver, alors, outre la pellicule qui eſt deſſus, elles bouchent encore avec de la cire l'entrée des alvéoles auſſi-tôt qu'ils ſont remplis, afin qu'il ne s'évapore point.

Le miel, qui eſt au haut des ruches, eſt meilleur que celui d'en bas, parce que l'un eſt le premier ſuc des fleurs qu'elles prennent dans la belle & forte ſaiſon, & que l'autre n'eſt que du miel amaſſé ſur la fin de l'été, ou pendant l'automne.

Le meilleur miel eſt celui que les mouches recueillent ſur les fleurs du thym & du ſerpolet; il devient dur & blanc, & eſt extrêmement ſucré: c'eſt pourquoi le miel de pays de montagne, où naturellement ces plantes abondent, eſt le plus eſtimé: celui de pays de prairies a le ſecond rang; il ne devient pas ſi dur ni ſi blanc, mais il a plus d'odeur: celui de pays de bois vient enſuite; & le moindre de tous eſt le miel des plaines qui ſont ſemées de ſarraſin, de millet ou de bled de Turquie; il eſt fade, & s'épaiſſit ſans durcir.

De la mortalité des Abeilles, & de l'âge des Ruches.

Tous les ans il meurt quantité de mouches en automne, à la chûte des feuilles; il en meurt encore beaucoup au printems, & le tout va bien à la moitié ou au tiers du peuple de chaque ruche: ce qui fait croire que les abeilles ne vivent pas plus d'un an ou deux, malgré que certains Auteurs leur donnent ſix & même juſqu'à dix années de vie.

Quoi qu'il en ſoit, les jeunes ſont brunes, & leurs poils blancs; les vieilles ſont rouſſes, & leurs poils ſont roux; & j'ai déja dit que plus elles vieilliſſent plus elles deviennent noires & petites; de même la cire de leurs gâteaux noircit à meſure qu'elle vieillit dans la ruche.

On connoît l'âge d'une ruche par la couleur de ſa cire; la blanche eſt d'un an, la jaune eſt de deux ans, la noire eſt de trois ans au moins; car trois ans paſſés, on ne ſauroit plus juger de l'âge des ruches ni de la cire, que par le petit nombre des mouches qui y reſtent; de même qu'après ſix ans on ne ſauroit plus connoître l'âge des chevaux par leurs dents, mais ſeulement par d'autres ſignes équivoques.

Venons aux préceptes.

ARTICLE II.

Des Ruches, de l'achat & de l'emplacement des Abeilles.

Je renferme dans cet Article tout ce qui regarde les ruches, la connoiſſance, l'achat, le tranſport & l'emplacement des mouches à miel.

Où l'on doit les placer.

La premiere choſe à laquelle, il faut prendre garde, quand on veut avoir des mouches, eſt de ſavoir ſi on a des endroits qu'elles puiſſent habiter.

Les lieux, qui ſont à l'abri du ſeptentrion & du couchant, & ſur-tout les vallées qui ſont arroſées de quelque ruiſſeau & environnées de prairies, ſont les plus propres.

Celles qui ſont placées dans les bois taillis profitent beaucoup; mais elles ſont ſujettes à être pillées par les mouches étrangeres, ce qui les fait périr: outre cela, les oiſeaux leur y font la guerre, & on arrête difficilement les eſſaims.

Les

Les montagnes couvertes de ſerpolet, marjolaine, bruyeres, &c. leur ſont favorables, pourvu qu'elles ſoient à l'abri des gros vents : on y recueille plus de miel qu'ailleurs, & il eſt meilleur.

On ne doit pas ſeulement éviter les expoſitions du nord & du couchant, mais auſſi les grands vents & les grandes chaleurs ; elles empêchent ou gâtent leurs ouvrages, & les dégoûtent : c'eſt pourquoi on les expoſe au midi dans les pays froids ou tempérés, & au levant d'automne dans les pays chauds ; elles en ſont moins pareſſeuſes, vont aux champs plus matin, & profitent davantage. On les place, ou ſur quelque beau terrein bien expoſé & à l'abri, ou le long des murailles, ou ſous quelques appentis, toits ou auvents, pour être à l'abri de la pluie, du vent & des grandes ardeurs du ſoleil : ſouvent même on leur bâtit de petites logettes ou des tablettes, ce qui eſt le meilleur ; & de cette ſorte, on peut en avoir beaucoup dans un petit terrein, ſoit jardin ou autre. Lorſqu'on a peu de ruches, on ſe contente de mettre ſur chacune une couverture épaiſſe de paille. Aux pays froids, & même en Bretagne, Normandie, Picardie ou Flandre, on les met dans des trous que l'on fait aux murailles des maiſons, ou bien on les expoſe, au midi, le long des murs : il y en a peu en pleine place.

Quand on veut en avoir un grand nombre, on fait faire des bancs, ſoit de pierres, de planches ou de maçonnerie ; on les éleve, de diſtance en diſtance, afin que l'on puiſſe agir & manier aiſément les ruches entre chaque banc. Ils doivent aller toujours, en s'élevant les uns au-deſſus des autres, ſans s'entretoucher, enſorte que le tout ait la forme d'un amphithéatre, les ruches, placées ſur ces bancs, auront chacune leur part du ſoleil ; elles feront une belle repréſentation, & les mouches auront toutes la liberté de ſortir & rentrer à leur aiſe : on les tournera toujours au midi ou au levant autant qu'il ſera poſſible. Le levant eſt, ſuivant certaines perſonnes, la meilleure expoſition, parce qu'elles rapportent plus le matin qu'en autre tems.

Mais en quelqu'endroit qu'on les mette, & de quelque maniere qu'on les arrange, on ne les doit guere éloigner de la maiſon, pour être plus à portée d'y donner ſes ſoins : il eſt bon qu'elles ſoient au bas de quelque colline, elles s'envolent & reviennent plus aiſément ; qu'il y ait quelques arbres à certaine diſtance des ruches, pour divertir les abeilles, faciliter leur vol, & empêcher que les nouveaux eſſaims ne s'écartent : il doit auſſi y avoir, près des ruches, quelque eau courante, avec quelques cailloux jettés dans l'eau, & des branches d'arbres en travers & à côté, afin que les abeilles puiſſent y boire, s'y repoſer, ſe garantir du chaud, ſe baigner facilement, & ſe raſſembler ou ſe ſauver de l'eau quand quelque coup de vent les y a précipitées ou les a diſperſées ; mais il faut les éloigner des étangs & des rivieres, de peur qu'il ne s'y en noie un trop grand nombre par le vent, ou par le poids des charges qu'elles apportent à leur ruche.

Au défaut d'eau courante & naturelle, on peut leur en mettre, ſoit de puits ou de citerne auprès de leurs paniers : on la tiendra toujours nette, en la changeant de tems en tems, pour qu'elle ne devienne point puante ou bourbeuſe ; & on y mettra des pierres & des branchages, afin que les mouches puiſſent ſe repoſer & boire aiſément ſans ſe noyer.

Sur-tout qu'elles ſoient dans un lieu abondant en herbes odoriférantes, comme thym, romarin, ſarriette, méliſſe, lavande & ſerpolet ; car elles aiment fort les odeurs, les fleurs & la roſée qui s'y amaſſe : tout cela rend leur miel exquis, & leur en fait produire beaucoup.

Il eſt bon de les éloigner, comme on fait en Languedoc, des ormes, des ifs, du genêt, de l'arbouſier, du cornouiller & du tithymale, parce que le ſuc qu'elles tirent des fleurs de ces arbres ou plantes fait un mauvais miel.

On ne ſauroit avoir trop d'attention pour les garantir des animaux domeſtiques & de toutes les bêtes qui leur nuiſent : par exemple, les moineaux les prennent en volant, & en détruiſent beaucoup ; les chevres & les cochons bouleverſent les ruches, mangent ou gâtent les fleurs ; la laine des brebis, qui reſte aux haies les embarraſſe très-ſouvent ; en un mot, tous les animaux les chaſſent, les épouvantent ou les détournent : c'eſt pourquoi on enferme de murs, de paillaſſons ou de bonnes haies l'endroit où ſont leurs ruches. On doit même avoir ſoin de n'en laiſſer approcher aucuns animaux, qui gâteroient les fleurs, les arbriſſeaux & les herbes des lieux voiſins, qui doivent être conſervés pour les abeilles.

Il y a des perſonnes qui diſent qu'on doit éloigner les mouches à miel du ſon des cloches & de toutes ſortes de grands bruits, comme forges, moulins, maréchaux, charrons, &c. de même des marécages, bourbiers, fumiers & autres lieux corrompus; parce qu'elles haïſſent extrémement les mauvaiſes odeurs & le grand bruit, & que c'eſt pour cela qu'on les place ordinairement au bas de quelque colline, ou dans des jardins où il y a abondance d'herbes odoriférantes : qu'outre que les lieux ſales ou infects ne ſont pas les ſeules cauſes du peu de profit des abeilles, la mal-propreté & la mauvaiſe odeur des perſonnes qui les approchent, les fait encore ſouvent déſerter ; & que, par cette raiſon, les punais, les rouſſeaux, & les femmes qui ſont mal-propres par habitude ou par accident, ne doivent pas en approcher, parce qu'ils feroient mourir les jeunes abeilles : mais tous ces raiſonnemens ne ſont que des réveries de nos Anciens, puiſqu'il eſt pour certain que les abeilles aiment ſur-tout les eaux ſalées, comme l'urine, l'eau détrempée dans de la fiente de bœuf, & les égouts du fumier ; ces eaux même les préſervent de pluſieurs maladies, à ce qu'on prétend ; c'eſt pourquoi on les voit ſouvent ſe jetter ſur les endroits où l'on a coutume d'uriner, & ſur ceux où il y a du ſalpêtre.

Quelquefois on place les mouches dans des murs, & elles y ſont comme dans des niches qui ſalicitent beaucoup leur travail : en ce cas il faut les expoſer, non point à la biſe, c'eſt-à-dire au nord, mais au ſoleil levant, afin qu'étant éclairées & échauffées, dès le grand matin, par le ſoleil, elles en ſoient fortifiées pour mieux travailler toute la journée. On doit auſſi prendre garde que les murs, dans leſquels on les met travailler, ne ſoient point torp humides, ce qui leur ſeroit très-contraire. Il faut faire, dans le mur où on les loge, de petits trous comme ceux d'un crible, en faire peu, & ſeulement pour leur entrée & ſortie ; & que, derriere le mur, il y ait, ſi faire ſe peut, une ſalle ou chambre où l'on puiſſe faire, contre le mur, des armoires, ou contrevens, fermans à clef & bien clos, pour nettoyer & recueillir l'ouvrage des abeilles. On peut auſſi, pour la curioſité, mettre des vitres à ces armoires, afin de les voir travailler, & connoître le tems qu'il faudra les vendanger ou châtrer.

Les Chinois, les Turcs de la baſſe Egypte, les Italiens, les Hollandois, & certaines perſonnes en France, ont une maniere toute particuliere pour placer & nourrir leurs mouches en les promenant, comme on le verra ci-après à l'Article de la nourriture des abeilles.

Des Ruches.

Il n'y a rien de certain, ni pour la forme, ni pour la matiere dont on fait les ruches : on en fait de planches, de pierres, de terre cuite, de troncs ou d'écorces d'arbres, de paille, d'écliſſe de viorne & d'oſier : il y en a de rondes, de quarrées, de triangulaires, de cylindriques, de pyramidales, &c. mais le plus grand nombre ont la forme d'un cône ou d'une cloche.

Celles de paille de ſeigle ſont les meilleures, & coûtent le moins ; elles ſont chaudes, maniables, réſiſtent aux injures du tems & au grand chaud, & elles ne ſont point ſujettes à la vermine, ni à rien engendrer qui puiſſe nuire aux abeilles, qui s'y plaiſent & y travaillent plus que dans toute autre ſorte de ruche : elles n'y craignent que les ſouris.

Les curieux en font de liege ; & pour voir tout le travail intérieur, nous en faiſons de vitrées, à l'imitation des Anciens qui en avoient de cornes & de pierres tranſparentes.

On fait aſſez ſouvent des ruches de paille, d'écliſſe ou d'oſier, percées, pour changer les mouches ; mais bien des gens croient que l'oſier eſt ſujet à engendrer un petit ver, qu'on appelle artizon, qui nuit au miel.

Pour faire les ruches de planches, on prend du chêne, du hêtre, du châtaigner, du noyer ou du ſapin, & encore plutôt du liege, s'il eſt commun. On prétend que ce ſont les meilleures. Il faut que les planches ſoient ſi bien jointes, qu'il n'y puiſſe entrer ni jour, ni vent, ni pluie. On fait ces ruches quarrées, triangulaires, ou comme on veut.

Bien des gens condamnent l'uſage des ruches de poterie, parce qu'elles conſervent trop long-tems le froid de la nuit, & s'échauffent trop au ſoleil. On prévient pourtant

ces inconvéniens, en les plâtrant, en dehors, de fiente de vache ou de bœuf.

On ſuivra, au reſte, l'uſage du pays : il faut ſeulement prendre garde que le bois ſoit ſain, ſec & non pourriſſant, de peur que les vers ne s'y mettent ; & que ce bois, non plus que la paille, quand on s'en ſert, ne ſentent point le relan ou la ſouris. Les mouches n'aiment pas non plus, ſuivant certaines perſonnes, tout ce qui ſent le marécage ; & ils diſent qu'à cauſe de cela, on ne doit jamais faire des ruches de joncs ni de roſeaux.

On met, dans chaque ruche, deux bâtons poſés en croix, pour que l'ouvrage des mouches ſoit plus ferme.

Il y a des ruches de trois grandeurs différentes, qu'il ne faut point confondre : on obſervera ſeulement qu'elles doivent toujours être un tiers plus hautes que larges, avoir le deſſus fait en forme de cône, pour être plus commodes, & l'aſſiette large, afin que rien ne les ébranle. Celles qui ſont étroites par le haut & larges par le bas, ne ſont pas ſi bonnes.

Les grandes ruches ſont de quinze pouces de large ſur vingt-trois de haut : c'eſt dans celles-ci qu'on met les eſſaims, qui viennent juſqu'au dix ou douze du mois de Juin.

Les ruches moyennes ont treize pouces de largeur ſur vingt de hauteur : on y met les eſſaims produits depuis le douxieme de Juin juſqu'à la Saint-Jean.

Les petites ruches n'ont qu'onze pouces de large ſur dix-ſept de haut ; & comme, depuis la Saint-Jean, il ſe forme encore des eſſaims qui ſont moins nombreux que les autres, on les met dans ces petits paniers.

Il faut donc avoir ſa proviſion de ces trois ſortes de ruches : des grandes pour mettre les premiers eſſaims ; autrement, ſi on les mettoit dans de petits paniers, ils donneroient, dès la premiere année, des jettons incapables de faire des proviſions, & la ſouche, affoiblie par-là, deviendroit à rien : par une raiſon contraire, il ne faut point donner de grandes ruches à de petits eſſaims, parce que le peu de mouches qu'il y auroit, ne s'amuſeroit qu'à bâtir & à faire de la cire, & laiſſeroit paſſer la récolte.

Si les ruches ſont faites d'oſier, de troëne ou autre branchage, on doit les enduire, en dehors, avec de la cendre de leſſive, ou de la terre rouge, dont on fait un mortier avec de la bouze de vache, qu'on mêle en pareille quantité : il faut en mettre, tout-autour, l'épaiſſeur d'un demi-doigt, afin que l'air & l'eau ne puiſſent pas pénétrer : tout le bois doit être couvert, pour ne pas donner priſe aux vers. Suivant certaines perſonnes, on ne doit pas y employer la terre ſeule ni le plâtre, parce que tout cela eſt contraire aux mouches ; mais ce ſont des contes.

Quand les ruches ſont bien enduites & ſeches, avant que de s'en ſervir, il faut les paſſer légérement ſur de la flamme de paille, puis les frotter, en dedans, avec des feuilles de coudrier ou de feves, & à la fin d'un peu de méliſſe.

Quelques-uns jettent au fond des ruches deux ou trois cuillerées de miel, délayé avec du vin ; d'autres mettent de la crême ; d'autres encore les lavent avec de l'urine ſeulement : tout cela réuſſit, & la méliſſe ſeule ſuffit au beſoin.

On peut ſe ſervir une ſeconde fois des ruches, pourvu qu'elles n'aient point été attaquées du ver : s'il y en a quelques-unes qui ſentent le ſoufre, on les lavera avec de l'urine ou de l'eau, où l'on aura détrempé de la bouze de vache, puis on les paſſera ſur la flamme, & on les enduira de nouveau, s'il en eſt beſoin.

Il faut, au reſte, que les ruches ſoient poſées ſur des ſieges ou bancs élevés de terre d'un pied au moins, pour que les crapauds, les ſouris & les fourmis n'y puiſſent pas monter.

Le ſiege (ſoit qu'il ſoit de pierre, de bois, ou de terre ou de tuileau) doit être bien uni ſur-tout à l'endroit ſur lequel on poſe la ruche, afin qu'il ne s'y amaſſe point de vers, & qu'aucun inſecte n'y puiſſe monter. Il eſt bon auſſi que la ſurface du ſiege, ſur laquelle la ruche eſt aſſiſe, ſoit convexe, pour qu'il y ait moins d'humidité ; & par la même raiſon, ſi on met les ruches ſur des planches, il faut y faire des égouts, en forme de croix, pour l'écoulement des eaux.

Il y a même bien des gens, ſur-tout dans les pays qui ne ſont point chauds, qui mettent les ruches ſous des toits, appentis ou auvents faits exprès, afin de les défendre de la pluie & des orages : ces auvents garantiſſent auſſi les abeilles des grandes chaleurs & des grands vents, & facilitent leur rentrée dans les ruches.

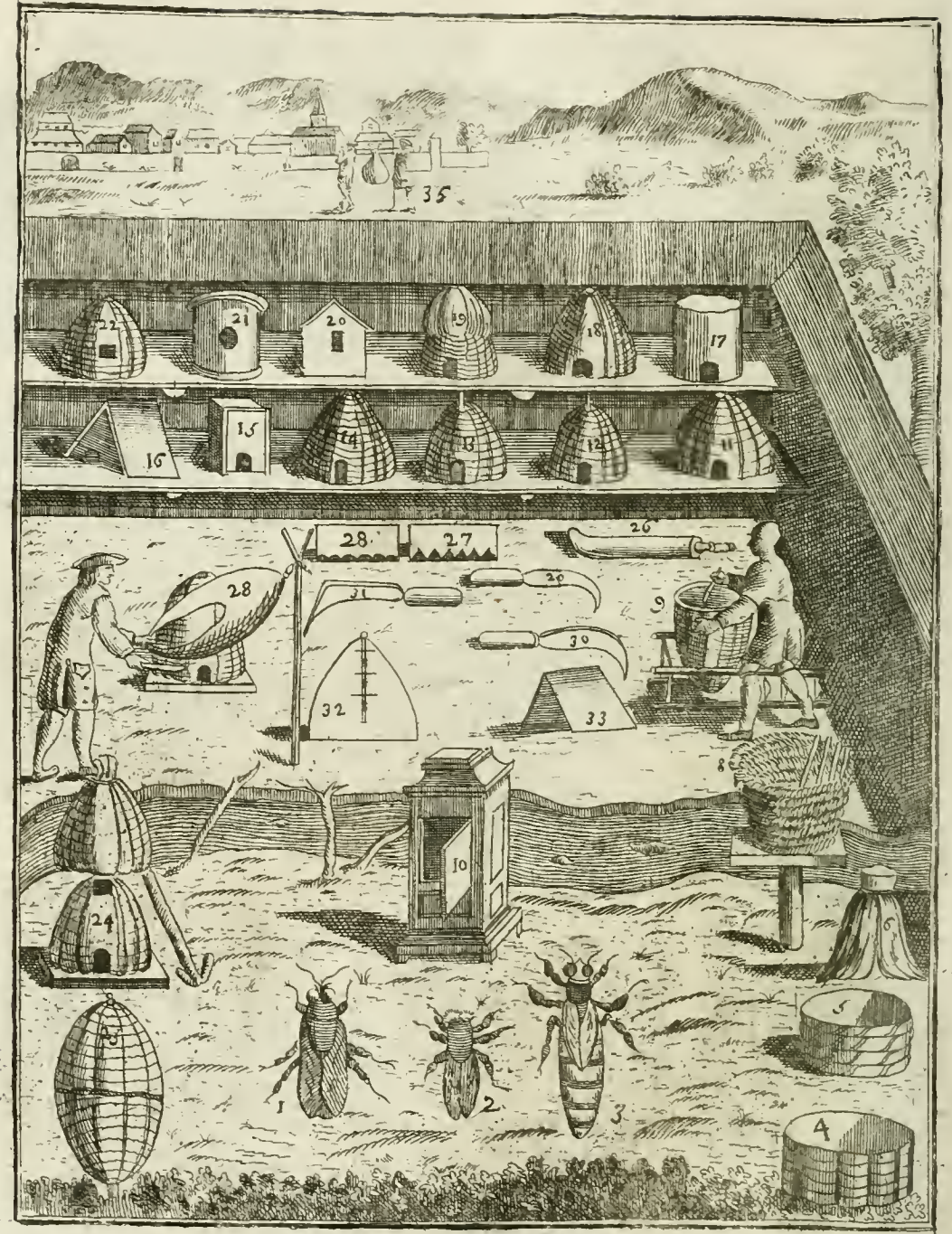
Chaque ruche ne doit avoir réguliérement qu'une ouverture qui ſerve d'entrée aux abeilles : on fait cette ouverture où l'on veut ; on la place ordinairement au bas de la ruche, & on la fait petite, pour que l'humidité, l'air & les vents aient moins de priſe ſur la ruche. S'il ſe forme quelqu'autre trou ou ouverture à la ruche ou au ſiege, il faut avoir ſoin de le bien boucher avec de la fiente de vache ou du maſtic.

Quand on a une grande quantité d'abeilles, on range les ruches dans un bel emplacement, en forme d'amphithéatre, comme on l'a dit ci-devant ; enſorte qu'entre chaque banc, il y ait un paſſage par où l'on puiſſe aller viſiter les ruches, & que ces ruches ſoient rangées en échiquier ou en quinconce, ſans que les rangs ſe touchent, afin qu'elles reçoivent le ſoleil également en plein.

Il faut avoir ſoin de viſiter les ruches deux ou trois fois le mois, depuis le commencement du printems juſqu'au mois de Novembre.

Explication de la Planche d'ici à côté.

1. *Reine des Abeilles. C'eſt la ſeule femelle qui ſoit dans une ruche.* Voyez ce qui eſt dit à ce ſujet, page 293.
2. *Abeille ou Mouche à miel. Elle n'eſt d'aucun ſexe.* Voyez page 295.
3. *Bourdon. C'eſt le mâle.* Voyez ci-devant, page 295.
4. *Hauſſe de ruche d'oſier.*
5. *Autre hauſſe de paille.*
6. *Couvercle de ruches de paille, pour couvrir les ruches l'hiver.*
7. *Ruiſſeau, à travers duquel on a mis quelques pierres & branchages pour la commodité des abeilles.*
8. *Ruches à la Grecque.* Voyez l'explication ci-après.
9. *Homme chaperonné qui châtre une ruche renverſée entre les bâtons d'une chaiſe.*
10. *Ruche vitrée.*
11. *Ruche de paille.*
12. *Ruche d'écliſſe.*
13. *Ruche d'oſier.*
14. *Ruche de troëne ou d'autres branchages.*
15. *Ruche de planches, quarrée.*
16. *Autre ruche de bois, triangulaire.*
17. *Ruche d'écorce ou de tronc d'arbre creuſé.*
18. *Ruche de Palatinat, au haut de laquelle on laiſſe un ſecond trou qu'on bouche d'un morceau de bois, qui ſe leve, quand la ruche eſt pleine, pour en faire paſſer les mouches, par ce trou d'en haut, dans une autre ruche qu'on ſuſpend par-deſſus.*
19. *Ruche de Campine & Allemagne, avec un chapiteau, qu'on ne fait que lever le matin, pour y couper, à diſcrétion, les rayons des ruches qu'on trouve aſſez garnies.*
20. *Ruche d'Autriche, qu'on fait, comme la cage d'une maiſon, avec quatre planches poſées en quarré, ſur leſquelles on en met deux autres petites qui ſont le toit.*
21. *Ruche de Souabe, qu'on fait de pieces de bois, coupées, à-peu-près, comme le moyeu d'une charrette, creuſées en dedans, & qu'on couvre d'une planche ou d'une ardoiſe, qu'on ne fait que lever pour en prendre le miel.*
22. *Ruche faite de pierrailles.*
23. *Homme qui fait entrer dans un ſac les eſſaims d'une ruche.*
24. *Deux ruches, miſes l'une ſur l'autre, pour faire paſſer, dans celle d'en haut, les mouches de celle d'en bas, par le trou qu'on y a fait exprès au haut, quand cette ruche inférieure eſt pleine.*
25. *Deux ruches accollées par l'embouchure, pour faire paſſer les mouches de l'une en l'autre, en frappant doucement ſur celle qui eſt pleine.*
26. *Seringue à ruches.*
27. *Grille à dents ſerrées, pour mettre l'hiver à l'entrée de la ruche.*
28. *Grille à larges dents, pour mettre au commencement du printems.*
29. *Couteau recourbé, pour tailler l'ouvrage des ruches.*
30. *Autre, en forme de ſerpette, pour les vuider.*
31. *Autre, pour en vuider la couronne ou le haut.*
32. *Bâton croiſé qui ſe met au-dedans des ruches, pour y ſoutenir & faciliter l'ouvrage des abeilles.*
33. *Couvercle à ruches, qui eſt de bois.*
34. *Appentis, ou auvent de chaume ou autre, ſous lequel on range les ruches.*
35. *Hommes qui tranſportent une ruche pleine d'abeilles, & enveloppée.*


35
22
21
20
19
18
17
16
15
14
13
12
11
28
27
26
28
31
29
9
30
32
33
8
10
24
6
5
1
2
3
4

Des connoiſſances néceſſaires pour acheter des Mouches, ou pour diſcerner les bons Paniers.

Les remarques qui ſuivent, ſont néceſſaires, tant pour ſe connoître aux ruches que l'on a chez ſoi, que pour réuſſir quand on en achete d'autres.

Pour peupler ſes paniers, on peut épargner la dépenſe & la peine de l'achat, en prenant les jettons de ſes autres ruches ou des eſſaims égarés, ou bien de ceux qu'on trouve dans les bois, comme nous le dirons ci-après : mais il ne s'agit pas encore de cela ici.

Il faut acheter les eſſaims dès qu'ils ſont ramaſſés, & avant qu'ils aient commencé à travailler.

Ou bien on achete les meres en Août, Septembre & Octobre, quand les ruches ſont pleines de cire & de miel ; & pour le mieux, au commencement du printems, parce qu'elles ont alors eſſuyé tous les riſques, & que le tranſport ne les affame plus. Il ne faut point les tranſporter en été, comme je le dirai, ſoit qu'elles ſoient pleines, ou ſeulement à demi, parce qu'alors la cire eſt molle à cauſe de la chaleur, & les alvéoles, où eſt le miel, ne ſont pas tous bouchés ; de ſorte que tout l'édifice de cire tomberoit, le miel couleroit, & noyeroit les mouches.

I. Pour bien choiſir celles qu'on achete, il faut, 1°. que les paniers ſoient pleins, & qu'ils ſoient pleins d'ouvrages & de mouches à proportion. Le trop grand nombre de mouches ſur un petit ouvrage, marqueroit qu'elles ſont pareſſeuſes & de mauvaiſe race ; & le trop de matériaux, ſans ouvriers, ne ſerviroit qu'à prouver la foibleſſe de la peuplade.

2°. Obſerver leur âge par la cire. J'ai déja dit que la cire blanche eſt de l'année, celle qui eſt jaune & brune de deux ans, & celle qui eſt noire ou preſque noire de trois à quatre ans, & quelquefois davantage. On pourra pourtant s'y tromper, ſi les paniers ont été châtrés : c'eſt pourquoi il faut examiner la cire en haut & en bas. Les vieilles mouches, de quatre & cinq ans, ne valent rien à garder, ni pour travailler, ni pour peupler : les eſſaims qui en ſortent ſont très-peu nombreux, & ne ſont pas la moitié ſi bons que ceux des jeunes mouches.

3°. Il faut prendre garde qu'il n'y ait aux ruches, ni ver, ni teignes ; & s'il y en a, il faudra changer les mouches de paniers.

4°. S'il y a deux eſſaims dans la même ruche, cela ſe connoîtra par un grand gâteau, qui fait la ſéparation de chaque eſſaim qui reconnoît ſa reine, ſans ſe mêler avec le voiſin : ces paniers jettent rarement, parce qu'ils ne ſont pas de couvain d'automne, & ils ſont ordinairement compoſés de deux eſpeces de mouches différentes.

5°. En un mot, une bonne ruche doit être lourde, pleine & peuplée ; & le peuple jeune, vif, & en nombre, proportionné à l'ouvrage qui doit être blanc.

Pour voir ſi une ruche eſt pleine, bien peuplée & jeune, une perſonne ſe met derriere la ruche, & la renverſe un peu en tirant le haut à lui, pendant que l'acheteur obſerve, par-deſſous, la quantité & la qualité de la cire & des mouches ; ou bien on les enfume légérement avec un bouchon de foin, mis dans un pot de terre, avec un peu de feu ; & mettant la ruche un inſtant ſur la fumée, toutes les mouches montent au haut ; s'il en ſort queques-unes, elles n'auront pas la force de piquer, & par conſéquent, elles n'empêcheront point qu'on examine le panier : le lendemain, elles ſont auſſi vives qu'auparavant.

Voici encore un autre moyen pour bien voir leur intérieur. La veille du jour qu'on y veut regarder, on éleve la ruche d'un demi-pied avec des pierres ou des morceaux de bois : la fraîcheur de la nuit engourdit les mouches, & le lendemain du matin on y regarde tout à ſon aiſe. La perſonne, qui en a ordinairement ſoin, peut en approcher ſans tant de myſtere ; mais il n'y feroit pas bon pour tout autre, à moins que d'être ganté & chaperonné, comme nous le dirons ci-après, en parlant de la taille des ruches.

II. Bien des gens jugent de la bonté des paniers, par la vue, par l'ouie, & par la peſanteur.

Par la vue. 1°. Quand on voit ſortir les abeilles de grand matin pendant la roſée,

qu'elles reviennent bien chargées & tard, qu'elles rentrent gaiement & ſans héſiter, & qu'elles ſortent très-peu par le mauvais tems ; car autrement cela marqueroit du déſordre ou de la diſette dans la ruche.

2°. Quand elles ſont vives, alertes au moindre mouvement de la ruche, bien actives, difficiles à approcher, & que le moindre coup qu'on donne à la ruche les alarme, & les fait ſortir en abondance en bourdonnant bien fort.

3°. Quand on leur voit emporter dans leurs ſerres, hors de leur ruche, toutes les ordures, les petits bourdons & mouches mortes ; qu'elles viennent à la porte, ſurtout pendant l'été, pour décharger les abeilles qui arrivent des champs, ou pour repouſſer les inſectes qui voudroient y entrer, & qu'elles y accourent au moindre bruit, de peur de ſurpriſe. Les mouches pareſſeuſes, au-contraire, ſe laiſſent manger à l'ordure, aux vers & aux papillons.

4°. Les paniers qui ne jettent qu'une fois l'an, & où l'on voit les bourdons morts & les autres mouches inutiles, ſur la terre, ſont ordinairement bons. Les grands paniers donnent plus d'ouvrage, & les petits plus de jettons.

5°. On prétend que les meilleures mouches ſont celles qui ſont rondes, courtes & les plus dorées, ou du moins qui ſont de diverſes couleurs : les noires ne ſont pas ſi bonnes pour multiplier : celles qui reſſemblent aux guêpes paſſent pour les petites, ſurtout quand elles ſont velues.

Par l'ouie. On les juge encore bonnes, quand dans un des beaux jours du commencement de Mars, en approchant l'oreille de la ruche, on entend un doux murmure qui ſemble venir de bien loin : au-lieu que les eſſaims foibles ſont triſtes, & ne font preſque point de bruit ; mais dans les bons, le murmure augmente avec les beaux jours, & diminue à meſure que le ſoleil s'éloigne.

Si elles ſont beaucoup de bruit quand on frappe contre la ruche, c'eſt un bon ſigne ; & il eſt à propos d'y frapper de tems en tems, pour ſavoir ſi elles profitent, ou ſi elles ſont malades, afin d'y remédier.

Le murmure, ou pour mieux dire, le bourdonnement des mouches, n'eſt autre choſe que l'agitation plus ou moins forte de leurs ailes qui frappent l'air.

Par la peſanteur, on connoît la quantité & la qualité de l'ouvrage & des mouches. Il eſt bon que la ruche ſoit toute pleine, & que la cire touche preſqu'au ſiege, autrement elles ne jetteront pas l'année ſuivante ; & quand celles que l'on achete pour eſſaimer, ne ſont pas peſantes & pleines, les fortes pillent & égorgent les foibles au printems ; & ſouvent elles deviennent malades & meurent de dyſenterie, pour s'être crevées du miel qu'elles ont pillé, comme nous le dirons à l'Article des maladies.

Il eſt bon de ſavoir que dans certaines années les mouches travaillent preſque toujours à la cire, & n'amaſſent que bien peu de miel.

III. Quand on a acheté une ruche, il faut y mettre un cachet de cire d'Eſpagne, pour qu'on ne la change point ; il faut auſſi marquer, ou bien ſe reſſouvenir de quel poids elle étoit lorſqu'on en a fait le marché, & ne la point enlever, qu'on n'ait vérifié ſi le cachet & le poids ſont les mêmes ; car les Payſans ſont ſujets à les changer ou à les châtrer dans l'intervalle qui s'écoule entre la vente & le tranſport.

Des différentes eſpeces de Mouches à miel.

Quoique toutes les abeilles amaſſent la cire & le miel, il y en a pourtant pluſieurs eſpeces différentes en bonté, & c'eſt une quatrieme choſe à laquelle il faut bien faire attention lorſqu'on les achete.

Il y en a de quatre ſortes, qu'on diſtingue par leur grandeur, par leur couleur & par leur ouvrage.

La premiere & la meilleure eſpece eſt celle des petites mouches : elles ſont polies, nettes, luiſantes au ſoleil, d'un jaune aurore, avec un peu de poils entre les ailes : elles ſe mêlent ſouvent avec les groſſes, & il faut l'empêcher, parce que c'eſt leur ruine.

Celles de la deuxieme eſpece ſont noirâtres ; elles ont le corps plus gros, & elles ſont moins privées & moins bonnes à garder que les premieres.

Ces deux premieres eſpeces ſont pourtant meilleures, parce qu'elles ſe conſervent plus long-tems dans leur bonté.

Celles de la troiſieme eſpece ſont auſſi de moyenne groſſeur, mais de couleur griſe: elles ſont ſauvages, reſtent peu aux paniers qu'on leur donne, & font déſerter les abeilles domeſtiques par leurs pirateries.

La quatrieme & derniere eſpece eſt celle des mouches qui viennent des bois : elles ſont groſſes, & de couleur brune.

Pour ne pas confondre ces eſpeces, il faut ſe régler particuliérement ſur la quantité de leur ouvrage, car leur couleur n'eſt pas toujours une regle certaine. Par exemple, les mouches, qui ont demeuré long-tems dans les paniers ſans ſortir, de jaunes qu'elles étoient, deviennent toutes noires.

De même, quoiqu'il ſoit vrai, en général, que les groſſes mouches étrangeres cauſent la ruine de leurs voiſines, elles ont néanmoins le mérite d'amaſſer beaucoup de miel, & de travailler avec plus de vigueur que les autres : c'eſt pourquoi il y en aura ci-après un Article particulier.

Du tranſport & de l'arrangement des Ruches.

On peut acheter les jettons auſſi-tôt qu'ils ſont bien arrêtés dans les ruches ; mais, à l'égard des paniers pleins, ce n'eſt pas la même choſe : on ne les vend guere qu'on n'en ait tiré auparavant tout le profit qu'on en peut avoir, ſoit en eſſaim ou en ouvrage : c'eſt pourquoi on ne les achete ordinairement que depuis la fin d'Août juſqu'à la Touſſaints.

On ne les peut tranſporter en ſûreté que depuis le commencement de Novembre juſqu'à la mi-Mars : avant ce tems-là la moindre chaleur, le moindre choc renverſeroit la cire & le miel quand les ruches ſont pleines ; & ſi elles ne le ſont pas, les mouches, qui auroient encore du beau tems, & qui n'auroient pas eu celui de faire de nouvel ouvrage dans la ruche, ſe débaucheroient volontiers, & abandonneroient leur nouvelle habitation. Si au-contraire on les tranſportoit après la mi-Mars, ce ſeroit trop tard : & elles retourneroient aux places d'où on les auroit tirées, quand il y auroit deux lieues, où elles mourroient plutôt que de revenir à leurs ruches.

Pour les tranſporter, il faut choiſir le matin ou le ſoir, non pas un tems de gelées, mais un jour ſombre & pluvieux, & ne les pas enlever que l'on n'ait reconnu, ſi le cachet que j'ai dit qu'il y falloit mettre en les achetant, & le poids qu'elles avoient alors, y ſont encore : il faut auſſi remarquer quelle eſt leur expoſition, pour leur donner la même dans l'endroit où on les mettra.

On enveloppe les ruches, qu'on tranſporte, avec des nappes ou de la toile claire, ou même de crin, pour que les mouches aient de l'air ; ſans quoi elles étoufferoient dans l'agitation du tranſport.

Pour ne les pas trop émouvoir, on les met ſur des civieres ; enſorte que l'air, paſſant entre les bâtons de la civiere, traverſe la toile, & rafraîchit les abeilles : on les tranſporte auſſi comme on fait les luſtres, en les ſuſpendant à un bâton porté ſur les épaules de deux hommes. Les chevaux & les charrettes ne valent rien pour ce tranſport.

Arrivé au lieu du tranſport, on doit placer, tout-d'un-coup, les ruches dans l'endroit où l'on veut qu'elles reſtent, ſur des ſieges, ſoit de pierres, d'ardoiſes, de planches, de pieds d'arbres, de plâtre ou de terre rouge bien corroyée & mêlée de tuileau, ce qui eſt à meilleur marché : n'importe de quelle matiere, pourvu qu'ils ſoient élevés de terre au moins d'un demi-pied, & d'un pied quand ils ſont de pierres ou de terre, à cauſe de l'humidité ; & pourvu encore que le ſiege ſoit bien uni & non biſcornu, comme en quelques endroits de la Brie, ce qui eſt cauſe que les ſouris gâtent tout.

Le ſapin eſt le meilleur bois pour les ſieges, parce que c'eſt le moins froid. Il faut poſer les ruches à un pied les unes des autres, & à deux pieds de la muraille ou paliſſade contre laquelle on les appuyera : quand on en fait un double rang, celles de derriere doivent être élevées au moins d'un demi-pied plus que les premieres, pour éviter l'ombre & être plus dégagées ; ſur-tout que le tablier ne déborde point trop, de peur de l'eau. Il eſt néceſſaire de mettre, à l'entrée de la ruche, une douve ou tuile, pour que les mouches, revenant des champs, aient plus de jour & entrent plus facilement. On met les ruches en pleine place, en amphithéatre, en quinconce ou en échiquier, ou bien ſur des tablettes ; & de cette maniere il en tient beaucoup dans un petit eſpace de jardin.

En plaçant les mouches, il faut, ainſi que je l'ai dit, les expoſer, autant que l'on peut, au même aſpect du ſoleil qu'elles avoient, & qu'elles ſortent par le même endroit.

On doit laiſſer repoſer la ruche avant que d'ôter la nappe qui l'enveloppoit, & ne la point ôter qu'il ne ſoit nuit : il y en a même qui ne l'ôtent que quelques jours après, quand les abeilles de tous les autres paniers ſont retirées, afin que les nouvelles venues aient le tems de ſe raſſurer.

Si elles ſont trop difficiles à calmer, il faut les fumer légérement avec de la bouze de vache ſeche, ou de la paille d'avoine : cette fumée leur eſt bonne, & les fait rentrer auſſi-tôt.

Les mouches placées, on enduira ou maſtiquera le bas de la ruche avec le ſiege, afin qu'il n'y ait pas d'autre entrée que la porte ; & celui qui doit les gouverner, ſe fera connoître à elles peu-à-peu, en les viſitant ſouvent, ce qui les rend moins farouches.

On enduit les ruches avec de la chaux & du menu ſable, ou avec des vieilles cendres & de la fiente de vache : le meilleur enduit eſt le plus chaud. Il ne faut pas qu'il y ait trop d'ouverture à la ruche, à cauſe des inſectes & du trop de chaud & de froid, qui nuiſent également à l'ouvrage, aux meres & au jet. L'entrée ne doit pas être plus groſſe qu'un œuf, & on doit la proportionner au nombre des mouches. L'hiver on couvre chaque ruche avec un paillaſſon, qui ne doit point paſſer le trou de la ruche, & être rogné juſte, pour être plus propre & jetter mieux l'eau : on met un petit cercle par-deſſus, pour que le vent ne l'enleve point.

En plaçant les ruches, il faut diſtinguer trois ſortes de paniers. 1°. Les vieilles ſouches. 2°. Les ſouches de l'année précédente, & les foibles qui n'ont pas jetté. 3°. Les eſſaims de l'année.

1°. Il faut placer les plus fortes au premier rang, parce que ce ſont celles qui réſiſteront le mieux aux mouches larroneſſes, aux guêpes & aux frélons.

2°. On doit éloigner les foibles des fortes, ſans les mêler & ſans les mettre les unes auprès des autres ; les fortes pilleroient les foibles.

3°. De même il faut placer enſemble celles de même eſpece, & n'y en pas mêler d'autres.

4°. On ne doit jamais mettre d'autres mouches contre celles qui ne veulent pas jetter dans la ſaiſon, particuliérement quand ce ſont de nouveaux eſſaims, parce qu'elles les feroient déſerter.

5°. A l'égard des ſouches foibles & des jettons de l'année précédente, pour les bien placer, il faut voir, vers le printems, qui eſt la ſaiſon propre pour les châtrer, s'ils ont beaucoup de mouches ; en ce cas on les laiſſera en leur place : au-contraire, s'ils ſont foibles & reſtés avec peu de mouches, on les mettra doucement au rang des derniers jettons.

6°. Quand on ne trouve pas les mouches bien placées, il faut attendre, comme je l'ai dit, au commencement d'Octobre pour les tranſporter, en les fumant doucement.

Les mouches étant bien choiſies & bien placées, on les gouvernera comme il faut, & ainſi qu'il ſera expliqué ci-après à l'Article IV. Je vais parler actuellement des eſſaims, parce que c'eſt un Article fort ample, important & fécond, & que c'eſt auſſi la voie la plus ordinaire pour peupler les ruches ; enſuite je paſſerai au régime & au gouvernement des mouches ; & ce que j'en dirai, ſera général & commun aux eſſaims & aux ſouches.

ARTICLE III.

Des Eſſaims.

C'eſt le principal produit & le point le plus important du gouvernement des mouches à miel, tant pour ſavoir conduire ſes propres abeilles, que pour ſavoir profiter des eſſaims qui travaillent & multiplient beaucoup.

Je crois que tout le monde ſait qu'en fait d'abeilles, *eſſaim* & *jet* ou *jetton*, c'eſt la même choſe, de même qu'*eſſaimer* & *jetter* ; & que l'on appelle *meres-mouches*, *meres-ruches* ou *ſouches*, celles qui ont eſſaimé.

Des

Des Eſſaims, & du tems qu'ils ſortent.

J'ai parlé ci-deſſus du tranſport & de l'arrangement des ruches : il faut à préſent veiller à la ſortie des eſſaims pour les rattraper.

Ils ſortent plutôt ou plus tard, dans le courant du mois de Mai & de Juin, qui eſt d'ordinaire le tems de leur jet, & ſuivant la chaleur du climat & du tems : ils ſortent de meilleure heure dans les pays chauds. Aux environs de Paris, & aux pays de même température, la ſaiſon du jet eſt depuis la mi-Mai juſqu'à la Saint-Jean : ceux qui viennent enſuite, peuvent difficilement réuſſir.

Dans les pays où le ſarraſin abonde, les mouches ne jettent que depuis le quinze Juillet juſqu'au quinze Août. Dans les années graſſes, c'eſt-à-dire, chaudes & humides, les eſſaims avancent de quinze jours, & ils retardent d'autant dans les années froides & ſeches.

Quelquefois il paroît des eſſaims avant le tems ; mais il ne faut pas s'y tromper : car ce ſont ſouvent de vieilles mouches qui abandonnent leurs paniers faute de proviſion, ou qui en ſont chaſſées par des plus fortes. Il y a auſſi des petits eſſaims qui n'ont pas quitté la ruche avant l'hiver, & qui ſe ſont rangés dans un coin, qui ſortent au premier beau tems : ils peuvent tous réuſſir, ſi l'on peut les arrêter dans les ruches, ce qui eſt fort difficile.

Des ſignes, heures & accidens du Jet.

Pour veiller à la ſortie des eſſaims, il faut ſe régler ſur le tems que les mouches ont coutume de jetter dans chaque pays, & les garder à vue pendant quinze jours ou trois ſemaines, depuis huit heures du matin juſqu'à quatre du ſoir.

Lorſque les bourdons ſortent pendant la chaleur du jour, & qu'ils font du bruit devant les ruches, c'eſt une marque qu'elles eſſaimeront dans peu de jours ; & c'eſt ce qui a contribué à faire croire à bien des gens que c'étoit les bourdons qui faiſoient éclorre le couvain, parce qu'ils ne ſortent jamais que l'eſſaim ne ſoit auſſi en état de ſortir. Ces bourdons ſont de l'année, ceux de l'année précédente ayant été exterminés.

Les mouches ſortent parce que la place ne ſuffit pas pour les contenir toutes, ce qui oblige un grand nombre de reſter en peloton juſqu'au moment du départ hors de la ruche, de peur d'étouffer ; & s'il n'y avoit point de jeunes reines pour les conduire ailleurs, elles aimeroient mieux périr que de la quitter.

C'eſt auſſi une preuve qu'elles veulent ſortir, quand elles deſcendent ſur les ſieges vers la mi-Mai.

On remarque encore que, quand les mouches veulent jetter, elles ſont oiſives deux ou trois jours auparavant, & qu'elles ne vont preſque point aux champs depuis les neuf heures du matin juſqu'au ſoir.

Lorſqu'on voit de l'eau exhaler le matin de la ruche, à cauſe de la grande chaleur qui y regne, & que l'entrée en eſt mouillée, c'eſt auſſi une marque que le jet eſt proche.

Les eſſaims qui doivent ſortir des paniers de l'année précédente, font ſouvent deux ou trois feintes de ſortir, & rentrent ; il ſemble qu'ils n'oſent encore s'expoſer à l'air : on dit que cela vient de l'intempérie de l'air, ou de ce que la grande chaleur de la ruche les oblige ſeulement à ſortir pour ſe rafraîchir. Il ne faut pourtant pas s'impatienter d'y veiller, car bientôt après ils prennent leur volée tout de bon : le pis eſt qu'il ſe trouve ſouvent d'autres eſſaims en l'air, qu'ils amenent avec eux dans leurs paniers ; ainſi l'on voit de deux ou trois jettons qui ſe font tuer par les mouches domeſtiques.

On voit des mouches qui rentrent auſſi dans leur ruche après en être ſorties, parce que la jeune reine, qui étoit à la porte prête à les ſuivre, n'a pu ſe réſoudre à quitter la mere-ruche pour les accompagner.

Quand il ſe trouve deux ou pluſieurs reines dans un même eſſaim, comme il arrive ſouvent, & qui ne veulent pas céder l'une à l'autre, l'eſſaim retourne quelquefois d'où il eſt ſorti, en attendant une autre occaſion. Quelquefois auſſi il y a une ſi grande quantité de mouches en l'air, & elles font un ſi grand bruit, que ne ſe connoiſſant pas les unes les autres, elles retournent à leur panier.

On a obſervé que, quand les eſſaims ont bien envie de jetter & de ne pas retourner, les mouches ne s'écartent pas, ſe tiennent ſerrées & s'attachent au premier arbre qu'elles

rencontrent : au-contraire, celles qui veulent retourner, veillent, font beaucoup de bruit, & s'écartent fort.

On ne peut savoir infailliblement ni l'heure ni le jour que les essaims sortent de leur ruche ; mais l'expérience a appris, 1°. que les mouches, avant de sortir, sont plus en mouvement qu'à l'ordinaire ; en y prêtant l'oreille, on entend aussi un petit bourdonnement qui avertit du départ, qui doit être fort proche, comme au lendemain ou dans deux jours : c'est pourquoi, dans la saison des essaims, le soir après le soleil couché, on s'approchera de la ruche, pour entendre aisément & sûrement ce bourdonnement, afin de se mettre à veiller à la sortie de l'essaim quand il le faut. Le bourdonnement va toujours en augmentant jusqu'au moment du départ de l'essaim.

Dans l'instant que les mouches vont partir, elles sont en foule à l'entrée de la ruche ; & ce sont celles qui s'y trouvent, tant vieilles que jeunes, qui composent l'essaim.

2°. Le jour qu'elles doivent partir, il y en a peu qui aillent aux champs ; celles qui y vont, partent plus matin, reviennent de meilleure heure, & demeurent chargées de leur cire, contre les paniers : il faut y être attentif depuis une heure après le lever du soleil, jusqu'à trois ou quatre heures après-midi ; elles ne sortent point plus tard.

3°. Quand l'heure du départ est venue, il se fait dans la ruche un merveilleux silence qui dure quelque tems, & aussi-tôt que la premiere sort, les autres suivent en foule, & sont dehors en un moment.

4°. Les essaims sortent à des heures différentes, suivant les différentes expositions de leurs ruches. Celles qui regardent le levant, jettent depuis sept à huit heures du matin jusqu'à une heure ou deux après-midi. Celles qui regardent le midi, jettent quelques heures plus tard. Celles qui sont exposées au couchant, donnent leurs essaims depuis dix à onze heures jusqu'à trois. Cela n'arrive pas toujours également ; car dans les tems chauds & étouffans, les mouches, dans toutes les expositions, jettent à toute heure, depuis huit heures du matin, jusqu'à quatre du soir. Les tems de pluie & de grand vent empêchent les essaims de sortir ; mais, si ce n'est qu'une petite pluie douce, on doit y être attentif, parce qu'elle les excite à quitter le gîte, cette pluie augmentant leur force.

Il faut garder soigneusement les mouches depuis la mi-Mai, jusqu'à la Saint-Jean, surtout les vieilles souches, qui souvent n'avertissent pas de leur départ : les jeunes paniers n'en font pas de même.

Quand les souches sortent en colere, ce qui paroît lorsqu'elles se jettent sur les personnes, il ne faut pas songer à les mettre d'abord dans les ruches, on doit attendre sur le soir.

Le tems, les approches & les accidens du jet étant expliqués comme ils le sont ci-dessus, avant d'en venir aux manieres & aux regles qui apprennent à rattraper & gouverner les jeunes essaims, il est bon de prévoir quelques autres accidens qui peuvent survenir intermédiairement.

L'expérience nous apprend qu'ils se réduisent à quatre cas. Le premier est qu'en certaines années les mouches ne donnent presque point d'essaims.

Le second est qu'elles ne jettent point de l'année.

Le troisieme regarde les cas & les manieres de les empêcher de jetter.

Et le quatrieme renferme les occasions où il faut forcer les mouches d'essaimer. Parcourons tous ces incidens, & commençons par celui de la stérilité.

Pourquoi, & à quels signes on connoît qu'une Ruche ne jettera point de l'année.

Cela se connoît premiérement, si les mouches jettent dehors leurs petits bourdons, bien formés & prêts à voler, avant la Saint-Jean.

Secondement, si le panier est léger & foible de provision au printems, il fera un couvain à diverses fois, gouverné par plusieurs reines, & rempli de mouches adultérines qui se mettent autour des paniers, dont elles ne veulent point sortir, parce que la saison étant avancée, elles ont peur de ne pouvoir pas amasser assez de provision pour l'hiver suivant.

Troisiémement quand une ruche a été pillée par les mouches larroneresses, les domiciliaires emploient le printems à réparer leur perte, & ne se défont point des jeunes, qu'elles regardent comme un secours en cas d'une seconde alarme.

D'où vient qu'en certaines années les Mouches ne donnent preſque point d'Eſſaims.

1°. Quand les mouches n'amaſſent pas beaucoup pendant l'été, & que l'hiver ſuivant eſt long ; comme elles ont conſommé leur proviſion de bonne heure, elles languiſſent, & ſont trop foibles pour donner des eſſaims.

2°. Quand il eſt mort beaucoup de mouches par la rigueur du printems, cauſée par les vents, les pluies ou le froid, à la campagne ou ailleurs, pour ſe fortifier elles conſervent les premiers eſſaims qui devroient ſortir, & en tuent la jeune reine qui devroit les conduire.

3°. On prétend auſſi que les paniers trop pleins de miel empêchent les mouches de jetter, parce que la froidure & la grande quantité de miel incommodent les mouches, & empêchent le couvain de réuſſir.

Comment on peut empêcher les Mouches de jetter.

Il y a du profit à avoir des eſſaims, mais il n'y en a pas à avoir des mouches qui jettent trop ; car, ſi au-lieu de deux eſſaims, elles en donnent par an trois & quatre, les meres-ruches ſe dépeuplent & s'épuiſent de ſujets, parce qu'il y a des vieilles mouches qui s'en vont avec les eſſaims, & qu'il y en a auſſi beaucoup qui meurent : d'ailleurs, il n'y a que le premier eſſaim, quelquefois le ſecond, qui aient le tems d'amaſſer des proviſions pour l'hiver : ceux d'après ſont trop foibles en mouches & en force pour amaſſer & réſiſter à l'hiver.

Cette fécondité exceſſive des ruches vient du trop de chaleur qui y regne, & qui fait que le couvain étant fort vif, il n'attend pas que toute la couvée ſoit écloſe, & ſort dès qu'il y en a une partie d'écloſe ; enſorte que de deux jettons que la ruche devroit ſeulement donner, il en ſort trois ou quatre, qui ne ſont que des demi-jettons, c'eſt-à-dire, qu'il n'y a que la moitié de ce qu'il devroit y avoir de mouches.

Dans les pays gras & fertiles en fleurs, comme montagnes, prairies & bois, ou plaines ſemées de ſarraſin, on doit moins craindre qu'une ruche jette trop, parce que les mouches, quoiqu'en petit nombre, y trouvent toujours aſſez de fleurs ; mais dans les pays dégarnis, ſecs ou froids, comme plaines ſans prairies, ou terres ſablonneuſes ſans fleurs, il faut empêcher qu'une ruche ne jette plus d'une ou deux fois.

Le ſoir du jour que la ruche aura jetté pour la ſeconde fois, celui qui veille aux eſſaims regardera deſſous la ruche : ſi on y voit les rayons à découvert, elle ne jettera pas davantage ; mais ſi elle paroît également pleine, qu'il n'y ait pas de vuide, & qu'on ne voie pas les rayons, c'eſt une marque qu'elle jettera encore, ſur-tout ſi la ſaiſon n'eſt point avancée.

1°. Pour l'empêcher de jetter, il faut tourner le panier devant derriere, en bouchant la premiere entrée, & en en faiſant une autre ſur le devant : cela ſuffit pour les ruches qui ſont fort légeres, parce qu'elles ſont peu fournies de miel, qui n'étant ordinairement que d'un côté, les mouches ſe trouvent obligées de travailler de l'autre, & tueront la jeune reine, pour conſerver le jetton dans la ruche.

Si le panier eſt bien plein de miel, & qu'il y ait peu de mouches, il faut lui donner de l'air, en l'élevant de deſſus le tablier avec quelques petits morceaux de tuile ou de planche, de l'épaiſſeur d'un pouce, ou mettre une hauſſe convenable, comme nous l'expliquerons ci-après : les mouches, voyant du vuide dans leur ruche, conſerveront leurs eſſaims pour les aider à la remplir, & tout ira bien.

Cependant il arrive quelquefois que les mouches jettent, malgré tous les ſoins que l'on ſe donne ; il faut prendre garde ſi ce ne ſont point des teignes qui les font enfuir.

Quelquefois auſſi elles ſortent pour ſe délivrer de la perſécution des groſſes mouches agreſtes, longues, noires & velues, auxquelles elles abandonnent leur maiſon : les eſſaims de l'année précédente y ſont les plus ſujets.

Il y a des perſonnes qui penſent que quand il ſe trouve de ces paniers qui jettent malgré qu'on en ait, il faut s'en défaire, parce qu'ils ne réuſſiſſent jamais, qu'ils périſſent ordinairement par les teignes, & qu'ils nuiſent preſque toujours aux autres mouches. Ils diſent qu'il faut remarquer le tems qu'ils ont du miel, afin de les faire mourir : pour

moi, je crois qu'on ne doit jamais agir ſi cruellement, mais qu'il vaut mieux les changer de ruche.

Les bonnes mouches à miel ne jettent jamais deux fois quand on leur donne des hauſſes convenables; & il eſt à propos de leur en donner, afin qu'elles ne jettent qu'un eſſaim: le ſecond & le troiſieme ne réuſſiſſent que fort rarement, & la récolte du maître eſt moins abondante.

Comment forcer les Mouches à jetter & à rentrer.

Souvent les eſſaims ne veulent pas abandonner leur mere-ſouche: cela vient ou parce qu'il fait encore trop froid, ou parce qu'il n'y a pas de reine pour les conduire; & plus ordinairement, parce que l'eſſaim ſent la mere-ruche bien garnie de miel: dans ce cas, on voit les jeunes mouches bien nourries s'opiniâtrer à ne pas quitter, & s'attacher par pelotons deſſous le tablier, à l'entrée & autour de la ruche. Les jettons ſe mettent rarement deſſous les ſieges avant le dix Juin: il ſemble alors qu'elles attendent que leur compagnie ſoit complette pour s'en aller par un beau jour.

Quelquefois les eſſaims, qui paroiſſent vouloir ſortir, ne ſont que de vieilles mouches, que les larroneſſes & mouches agreſtes troublent & chaſſent; comme les meres-abeilles ſavent qu'elles ne demeurent pas long-tems dans les paniers, elles s'établiſſent autour dans l'eſpérance d'y rentrer; & dans cette attente, ſouvent la ſaiſon de jetter ſe paſſe.

Les eſſaims foibles ont auſſi beaucoup de peine à jetter. Quelquefois auſſi la cauſe pour laquelle la ruche ne jette plus, eſt parce qu'elle aura eſſaimé, ou qu'il y ſera entré quelqu'eſſaim de dehors, ſans qu'on s'en ſoit apperçu.

Remedes. Si les mouches continuent plus de deux ou trois jours à s'attacher autour de la ruche, enfumez-les avec du vieux linge pour les faire rentrer; enſuite frottez l'entrée & le tour de la ruche, & tous les endroits où elles s'étoient attachées, avec des feuilles de ſureau, hieble, rue, & autres ſimples qui croiſſent à l'ombre contre les murailles, pour que les mouches, étant obligées de reſter dans la ruche, où elles ſont extrêmement preſſées & échauffées, eſſaiment promptement. Si cette fumigation & friction ne vous réuſſit pas la premiere fois, à la ſeconde mêlez-y un peu de farine de ſoufre, afin que l'eſſaim ne pouvant plus reſter dans la mere-ruche, où il eſt trop preſſé, & ne ſachant plus où s'arrêter à cauſe de ces mauvaiſes odeurs, parte au loin; ce qui arrivera le lendemain. Le ſoir d'après, il faut frotter les mêmes endroits avec thym, roſes, romarin & méliſſe, afin que les mouches, qui reſtent dans la ruche, ne ſe dégoûtent pas. C'eſt toujours le ſoir ou de grand matin qu'on touche aux ruches, ſur-tout l'été, de peur des piquures.

Il ſuffit quelquefois de hauſſer les ruches, pour que l'air, qui y entre, faſſe ſortir les jettons.

Il y a des gens qui, pour obliger les eſſaims de ſortir, découvrent leurs ruches, pendant une heure ou une heure & demie, à la chaleur du jour; il ne faut pas les y laiſſer plus long-tems, de peur que tout ne ſe fonde.

Si tout l'eſſaim eſt ſous le ſiege, enlevez la mere-ruche après ſoleil couché; enſuite renverſez le ſiege de haut en bas, couvrez l'eſſaim d'une ruche accommodée, les mouches y entreront, & le lendemain, du matin, vous la placerez ailleurs, & remettrez la ſouche en ſa place. Il y en a quelques-uns qui ſecouent rudement la ſouche ſur une ſerviette, & y jettent une ruche, lorſqu'ils y voient aſſez de mouches pour la remplir, & après, ils la remettent en ſa place. Quoique cette méthode ne réuſſiſſe pas toujours, elle n'eſt pas cependant inutile, car quelquefois les mouches jettent au premier beau tems.

Dans les pays médiocrement chauds, quand le dix-ſept Juillet eſt paſſé, il faut ſe contenter de leur donner des hauſſes pour les faire rentrer: les mouches deviendront ſi fortes, qu'elles donneront de bons eſſaims dès le mois de Mai de l'année ſuivante.

Moyens d'arrêter les Eſſaims.

1°. Le lieu où l'on met les ruches, doit être planté d'arbres à quelque diſtance des ruches, non-ſeulement pour leur donner de l'abri, mais particuliérement pour arrêter les eſſaims qui en ſortiront: ces arbres rompant le vol de l'eſſaim, & lui préſentant la

fraîcheur & le repos qu'il cherche, il s'y attache & on le reprend auſſi-tôt ; mais il eſt bon que ces arbres ſoient bas & petits, comme pommiers, poiriers, cerifiers ou pruniers : ils ſont plus commodes que les grands pour attraper facilement les eſſaims. Dès qu'un eſſaim s'eſt arrêté ſur ces arbres, tous ceux des ruches voiſines s'y joignent d'ordinaire : on en voit des tas gros comme des bariques ; il n'y a qu'à les ſéparer & les mettre dans les ruches.

Il faut remarquer encore qu'il eſt bon de mettre les mouches dans un lieu fréquenté ; elles ſont moins farouches, & ſe laiſſent prendre plus aiſément.

2°. Tout le monde ſait que l'on emploie le ſon des chaudrons, baſſins ou poëles, pour arrêter les mouches quand elles ſortent ; mais on doit prendre garde de ne pas ſonner que tout l'eſſaim ne ſoit ſorti du panier, parce qu'il y pourroit reſter des mouches, qui croiroient qu'il y auroit de la tempête en l'air ; & il ſemble que c'eſt pour cette raiſon que les eſſaims ſortent à pluſieurs repriſes.

Il y a des gens qui, pour arrêter leurs eſſaims, ne font que leur jetter de l'eau avec un balai, ou de la pouſſiere, ou du ſable : cette maniere eſt plus ſûre que la premiere ; cela les fait attacher au premier arbre, ou entrer dans la ruche, comme ſi elles ſe ſauvoient de quelqu'orage. D'autres tirent de l'arquebuſe, croyant que c'eſt le grand bruit qui étourdit & fixe l'eſſaim ; mais c'eſt plutôt la crainte de l'orage, car un grand charivari les fait fuir au loin.

C'eſt pourquoi il faut auſſi frapper doucement ſur une poële de fer, chaudron ou tuile : le trop grand bruit les éleve, & elles ont de la peine à ſe rabattre.

Quand, au ſortir de la ruche, l'eſſaim vole bas, il ne va pas loin, & s'attache aiſément : au-contraire, quand les mouches s'élevent d'abord, elles ſe perdent, ſi on ne les ſuit en diligence.

Lorſque l'eſſaim s'attache trop haut, il faut, avant qu'il ſoit tout raſſemblé, l'en chaſſer avec de la fumée au bout d'une perche, pour l'obliger à s'aller mettre plus à portée.

Si le vent l'enleve, on doit tourner autour, en jettant quelques poignées de ſable ou menue terre, ou de l'eau avec un balai ; cela les rabaiſſe & les raſſemble, & on les conduit où l'on veut.

Quand on voit une partie de l'eſſaim arrêté, il faut ceſſer le ſon, & les laiſſer en paix : elles s'attachent en monceau, acerochées par les pattes toutes enſemble, & font comme une eſpece de groſſe grappe de raiſin.

Si la ruche n'eſt pas prête auſſi-tôt que l'eſſaim eſt arrêté, il eſt néceſſaire de l'entourer d'un mouchoir ou d'une ſerviette, pour les garantir du ſoleil ; autrement la chaleur obligeroit les mouches à ſe détacher.

3°. Il y a une autre maniere pour arrêter les eſſaims, qui paroît plus ſûre & plus tranquille que le charivari & toute ſa ſuite. On plante des perches au-devant des ruches, quand elles ſont ſur des tablettes, ou entre chaque rangée, quand elles ſont à terre : on lie ces perches les unes aux autres par le haut, avec des cordes ou autres perches miſes en travers, & on y attache quelques poignées de paille, de jonc, de genêt ou de bouleau, liées comme des balais ; ce qui arrête les eſſaims preſqu'en ſortant de la ruche. On peut jetter par-deſſus tout cela quelques vieux filets de pêcheurs, qui prendront juſqu'à terre, ou couvriront tout le jardin, s'il eſt petit.

Le profit des mouches à miel ſeroit très-conſidérable, ſi on pouvoit en arrêter tous les eſſaims.

Comment il faut prendre, placer & fixer les Eſſaims.

I. Avant de ſe mettre à les attraper, on doit, 1°. prendre garde ſi toutes les mouches ſont bien arrêtées & bien tranquilles, ſans ſe mouvoir ; autrement elles s'envoleroient à la moindre approche, particuliérement quand il y a pluſieurs reines, & qu'elles ſe mettent en différens pelotons, ce qui en eſt une preuve certaine.

2°. Obſerver la qualité des mouches arrêtées, ſi elles ſont bonnes ou méchantes, petites, groſſes ou moyennes, jaunes, griſes ou mêlées, afin de les placer à propos.

3°. Faites attention à la groſſeur de l'eſſaim & à la ſaiſon, ſi elle eſt avancée ou non, afin de leur proportionner les ruches, qui doivent être bonnes & neuves, ou nettoyées avec attention, ſi elles ont ſervi, paſſées au feu, bien accommodées & frottées de miel en dedans, particuliérement au fond, ou ſeulement avec des fleurs de feves, ou autres

herbes, qu'on fait être du goût des mouches, & en cas que l'eſſaim ſorte de celles dans laquelle on l'aura mis, on lui en donnera une nouvelle qui pourra être plus convenable; car, ſuivant la groſſeur de l'eſſaim, la ruche doit être plus ou moins grande.

4°. Si les eſſaims s'attachent à des arbres qui ſoient au-deſſus ou proche des autres paniers, il ne faut pas les ſecouer, ni les mettre entre les autres, ce ſeroit les expoſer à les faire tuer avec les vieilles; mais on doit attacher un panier au-deſſus de l'eſſaim, à la maniere de Normandie, ou couper la branche & la tranſporter ailleurs, ſi faire ſe peut; ou, en cas qu'on ſecoue la branche, deux perſonnes tiendront une nappe étendue ſur la ruche & porteront le tout fort loin, pour empêcher le déſordre.

5°. Il eſt à propos que ceux qui ſont ſouvent auprès des mouches, & qui les gouvernent, les prennent eux-mêmes: ils ſont moins ſujets à être piqués que des inconnus. Ceux qui craignent l'aiguillon, ont coutume d'avoir des gants aux mains, un capuchon ſur la tête, avec un maſque de toile de crin bien éloigné du viſage.

6°. Il ne faut pas laiſſer l'eſſaim à la branche où il s'eſt attaché, plus d'une demi-heure, de peur qu'il ne ſe débauche, ou que la moindre pluie ou le moindre vent ne le faſſe envoler.

II. On ne doit pas mener les eſſaims rudement, ſoit en les prenant, ou en les mettant dans les ruches; la douceur les gagne, & l'on en eſt rarement piqué: elles ne prodiguent leur vie que pour la conſervation de leur république; & en les irritant elles ſe rendent difficiles, & ſe perdent.

Quand les eſſaims ſont arrêtés, on les prend de pluſieurs manieres. La premiere, eſt de couper la branche où ils ſe ſont attachés, la prendre à la main, & la deſcendre doucement juſqu'au lieu préparé: enſuite on la met ſur une ſerviette, & une ruche accommodée par-deſſus; ou bien on la ſecoue tout-d'un-coup dans la ruche ou ſur la ſerviette, en la couvrant auſſi-tôt de la ruche.

On peut encore, ſans couper la branche où eſt l'eſſaim, la ſecouer ſur une ruche préparée, que l'on tient d'une main, en ſecouant de l'autre, ou que l'on fait tenir par une ſeconde perſonne, qui aide à les prendre. Cette maniere eſt en uſage en bien des endroits, parce qu'elle eſt plus prompte. S'il retourne des mouches à la branche, on la ſecoue de tems en tems; & enfin elles ſuivent les autres; mais ſi malgré cela il y en a quelques-unes qui s'obſtinent toujours à y revenir, alors on frotte la branche avec la fumée d'un linge allumé, ou avec des fleurs de rue, du ſureau, ou quelques herbes qui ne ſoient pas de leur goût & qui leur déplaiſent: cela les empêche d'y revenir.

La ſeconde maniere eſt d'attacher une ruche par la poignée au bout d'une perche; & de la ruche bien apprêtée, dont l'entrée eſt en bas, on couvre l'eſſaim, qui entre de lui-même ordinairement. S'il fait difficulté, on lui jette de l'eau fraîche avec un balai, ou l'on met un linge mouillé au bout d'un bâton, dont on les pouſſe doucement dans la ruche; & ſi elles s'opiniâtrent, on met un linge au bout d'un ſemblable bâton; on l'allume & on enfume l'eſſaim, pour le faire changer de place. Quand elles ſont entrées, on les deſcend doucement, on les met ſur une nappe au pied de l'arbre, ou ſur le ſiege qui leur eſt préparé. Les eſſaims pris de cette maniere, ne s'enfuient preſque jamais.

Quelquefois il y a des eſſaims qui ſe placent ſur des arbres élevés; alors un homme, monté ſur une échelle à deux branches, tend une ruche renverſée au-deſſous de l'eſſaim, pendant qu'un autre monté ſur l'arbre, fait tomber avec un balai les mouches dans la ruche.

Si l'eſſaim ſe met en pluſieurs branches, ou s'attache au gros de l'arbre, on prendra un balai de plume, une ratiſſoire, ou de bons gros gants, & on mettra, comme on vient de le dire, la meilleure partie de l'eſſaim dans une ruche, que l'on renverſera ſur une nappe; & en y faiſant tomber le reſte, qui étoit diviſé, ou qui ſe tenoit attaché, elles joindront leurs compagnes, & tout ira bien, pourvu qu'on ne les irrite pas. On peut y employer les herbes puantes & la fumée, ſur-tout quand elles ſe jettent dans les haies, buiſſons, ou lieux difficiles: cela les obligera de ſortir & de s'aller mettre ailleurs, où l'on pourra les prendre plus commodément.

III. Quand l'eſſaim eſt dans la ruche, on la met ſur un rondeau ou planche, à quelque diſtance de l'endroit où il s'eſt arrêté; on l'enveloppe & on la couvre, à cauſe de l'ardeur du ſoleil; & le ſoir, après ſoleil couché, on la tranſporte ſur le ſiege qui lui a été deſtiné, & on l'enduit auſſi-tôt.

On ne doit point placer les eſſaims proche de leurs meres-ruches, de peur qu'ils ne déſertent pour y rentrer.

Il leur faut auſſi beaucoup plus d'air qu'aux meres-ſouches, parce que cette fourmilliere étoufferoit bientôt : c'eſt pourquoi il y a des perſonnes qui, avant que de les poſer à demeure, les portent en un lieu frais, à l'ombre, pendues en l'air, expoſées ſur quelques pierres, qui tiennent la ruche élevée du moins d'un demi-pied, pour y donner de l'air & du frais.

Bien des gens veulent qu'on les tienne enfermées pendant deux ou trois jours, & au moins pendant vingt-quatre heures, parce que, pendant ce tems, elles font de la cire, quoiqu'enfermées, & que cela les attache à leur ruche, qu'elles ne quittent preſque plus. D'autres les enferment quelques jours dans la maiſon, pour les accoutumer ; mais tout cela ne vaut rien, & elles aiment beaucoup mieux travailler tout-d'un-coup avec tranquillité en plein air & en liberté.

Si on a quantité de meres-ruches, on ne mettra jamais les eſſaims parmi, parce que le grand bruit qu'elles font en ſortant & en rentrant, feroit peur à l'eſſaim, les rebuteroit, & il s'envoleroit : ce ne ſera que l'hiver ſuivant qu'on le placera parmi les meres.

Par la même raiſon, ſi on a beaucoup d'eſſaims, il ne faut point les expoſer d'abord au grand ſoleil ; un ſeul qui s'éleveroit, ſuffiroit pour emmener tous les autres : ces déſertions arrivent ſouvent.

On doit bien fermer la ruche ſur le ſiege, pour qu'il n'y ait d'entrée que par la petite porte ; & pour les garantir de la pluie & du ſoleil, ſur-tout quand elles ſont en plein vent, on les couvre de chaperons de paille, de joncs, de genêt ou d'autre matiere, ſuivant l'uſage du pays. Il eſt bon que ces chaperons deſcendent ſur le ſiege la premiere année, pour empêcher le pillage.

Il ne faut pas remuer de long-tems les ruches des eſſaims nouvellement attrapés, cela ne fait que les inquiéter & les déranger ; & la délicateſſe des nouvelles raies, qu'ils y font, eſt ſi grande, qu'elles tombent ſi on heurte la ruche ; & ſi on la tourne, elles ſe pillent & s'attachent enſemble : ce qui fait un tort irréparable.

IV. Il y a des marques pour connoître ſi les eſſaims reſteront ou non dans les paniers : & ces marques ſont ordinairement certaines, quoiqu'elles ne ſoient pas infaillibles, puiſqu'on voit des eſſaims ſortir quelquefois au bout de trois, quatre & cinq jours, & même davantage.

Ces marques ſont, quand les mouches vont aux champs dès qu'elles ſont entrées ; qu'elles nettoient leur ruche, & l'enduiſent de propolis ; qu'elles vont au haut, pour y commencer leurs rayons ; & qu'enfin elles ſe réjouiſſent le ſoir par un bourdonnement qui marque leur joie, & que l'on entend en prêtant l'oreille, auſſi-bien que le bruit qu'elles font en nettoyant leur ruche pendant le jour. Si elles n'agiſſent de la ſorte, elles pourront bien s'enfuir le lendemain.

Il y a des mouches très-ſujettes à rentrer dans leur mere-ruche. Pour les fixer à leur nouvelle habitation, on les trompe : pendant que tout l'eſſaim eſt dehors, on recule de deux ou trois pieds la mere-ruche, en la place de laquelle on met une ruche neuve, où les jeunes mouches viennent ſe mettre, comptant rentrer dans leur mere ; & la nuit d'enſuite on les transfere ailleurs, pour remettre la mere-ruche en ſa place.

Comment ſéparer deux Eſſaims qui ſe ſont joints, ou qui veulent ſe joindre.

Quand on a beaucoup de ruches, ſouvent pluſieurs eſſains ſortent enſemble, & ſe mêlent dans l'air ou ſur le lieu où ils s'arrêtent, enſorte que de deux ou trois, il ne s'en forme qu'un ſeul ; ce qui en ôte le profit, ſur-tout quand ce ſont des premiers jettons.

Dans la ſaiſon du jet, celui qui a ſoin des eſſaims, doit ſe munir de ſoin, de paille, d'herbes, de linge, d'eau, de perches, de batte-feu, & de tout ce qu'il lui faut pour ſa manœuvre, afin de pouvoir, quand il voit pluſieurs eſſaims en l'air, les écarter l'un de l'autre à force d'eau, de ſable ou de terre menue, qu'on jette, ou de fumée que l'on fait dans le milieu, pour les empêcher de ſe joindre.

Si malgré cela ils ſe joignent, il faut tenir deux ruches renverſées ſous le peloton des mouches ; enſorte qu'à l'aide du linge ou de la fumée, il en tombe autant dans

l'une que dans l'autre. Si une des deux en a moins, on laiſſera reprendre les mouches à la branche, & on les fera tomber une ſeconde fois dans celle des deux ruches, qui ſera la moins peuplée; enſuite on l'éloignera de l'autre. Le ſoir on regardera dans les deux ruches; & ſi on en trouve beaucoup plus dans l'une que dans l'autre, on prendra une cuiller à pot ou une petite pelle, pour en faire tomber de celle où il y en a trop, ſur une nappe étendue à terre, la quantité ſuffiſante pour rendre le partage égal: ſur le champ, on poſera la moindre ruche ſur les mouches de la nappe, pour qu'elles y montent. Quand elles ſeront toutes retirées, on placera les deux ruches le plus loin l'une de l'autre qu'on pourra, pour que les mouches ne ſe mêlent plus.

Quelquefois les eſſaims, quoique mêlés ſur une même branche, ſe partagent d'eux-mêmes en deux, pour peu qu'on ſecoue la branche ou qu'on aide à les ſéparer, avec le linge & la fumée qu'on fait dans le milieu.

Ou bien, on couvre tout le peloton d'une nappe, pour joindre le tout enſemble, enſuite on le met dans une grande ruche & on l'enfume; afin que les eſſaims s'y rangent chacun de ſon côté & autour de ſa reine. Le ſoir on y va avec le chaperon & les gants; on fait tomber un des eſſaims dans une ruche préparée, & on laiſſe l'autre tranquille dans la ruche, à moins que, pour être trop grande, il ne faille auſſi le renverſer dans une autre plus petite.

Quand il y a pluſieurs eſſaims attachés à différentes branches voiſines, il faut les envelopper avec des ſerviettes, afin de les garantir de l'ardeur du ſoleil, & le ſoir les enrucher l'un après l'autre; enſorte que le premier pris ſoit tout-à-fait entré dans la ruche, & même tranſporté, avant de toucher à l'autre, pour qu'ils ne ſe mêlent pas: ce qui cauſeroit de la perte & de la tuerie.

Par la même raiſon, il ne faut jamais mettre des paniers où il y a pluſieurs eſſaims auprès l'un de l'autre.

Quand un eſſaim eſt attaché à une branche, ou qu'on vient de le ſecouer dans une ruche, ſi pendant ce tems il en ſort un autre, de peur qu'il ne vienne ſe mêler & ſe joindre au premier, on couvre celui-ci d'un linge, & on ſe range autour avec du ſable & de l'eau, que l'on jette à l'autre, pour l'éloigner.

Moyens de marier les Eſſaims.

Comme les eſſaims foibles ou tardifs n'ont pas ordinairement aſſez de peuples, ou de tems pour faire leurs proviſions d'hiver, on en met deux & juſqu'à trois enſemble, afin de les fortifier.

Pour cela, le ſoir, après le ſoleil couché, on enfume la ruche dont on veut augmenter le peuple, afin qu'il ne tue pas celui qu'on y va joindre; on étend auprès une nappe par terre; on y apporte doucement la ruche où eſt l'eſſaim nouvellement pris, & qu'on veut marier avec l'autre; on ſecoue rudement la ruche; & toutes les mouches étant tombées ou deſcendues ſur la nappe, on les couvre promptement de la ruche qu'on vient d'enfumer: elles y montent, reſtent & travaillent avec les autres, dès qu'elles ont paſſé une nuit enſemble: enſuite on replace la ruche le même ſoir, ou le lendemain, avant le lever du ſoleil. On peut auſſi faire cette opération de grand matin, pendant que les mouches ſont encore tranſies de la fraîcheur de la nuit; mais il eſt bon de ne jamais la faire proche des meres-ruches, parce que les nouveaux eſſaims y retourneroient.

Comment prévenir la diſette des Eſſaims.

Un eſſaim eſt ordinairement deux ou trois jours ſans rien amaſſer qu'un peu de cire; il s'amuſe pendant ce tems-là à nettoyer la ruche, à la godronner, à voltiger autour, & à prendre le chemin des champs; & s'il ſurvient des pluies de ſept ou huit jours, l'eſſaim périt de langueur & de faim, ſur-tout quand ce ſont des eſſaims foibles ou tardifs; car un eſſaim venu cinq ou huit jours avant un autre, le ſurpaſſe toujours d'un bon tiers en peſanteur & en travail; & quand le dernier ſeroit infiniment plus peuplé, tout ce qu'il peut faire, c'eſt d'égaler l'autre.

Pour prévenir la diſette, qui retarde au moins d'une année le profit de l'eſſaim, quand elle ne le fait point périr, il faut prendre environ une demi-livre de bon miel, un

quarteron

quarteron de ſucre en poudre & demi-verre d'eau-de-vie : le miel ſeul ſuffit ſi l'on veut; on mêlera le tout, & on le mettra ſous la ruche, dans une aſſiette, ſous quelque morceau de bois, preſqu'à la hauteur des mouches, avec une feuille de papier percé de petits trous par-deſſus le miel, pour que les mouches puiſſent aller le puiſer & le prendre ſans s'empâter les ailes : on laiſſera l'aſſiette & une très-petite ouverture à la ruche, tant que le mauvais tems durera; & auſſi-tôt qu'il ſe diſpoſera au beau, on ôtera l'aſſiette & on agrandira l'entrée de la ruche.

Différence des Eſſaims d'une même Ruche.

J'ai déja dit que les premiers eſſaims d'une ruche valent toujours mieux que ceux qui naiſſent des couvées ſuivantes, dans le cours de chaque année, parce qu'ils ſont plus vigoureux, & qu'ils ont plus de tems à ſe fortifier & à amaſſer leurs proviſions.

Pour fortifier le peuple des ſeconds eſſaims, il faut hauſſer les meres-ruches d'un pouce, afin qu'y ayant de l'air, les mouches du ſecond eſſaim puiſſent y reſter, s'exercer & croître, en attendant la perfection de tout le couvain. Quand on veut le faire ſortir, il n'y a qu'à abaiſſer la ruche, tout l'eſſaim ſortira enſemble un ou deux jours après. Si on ne veut pas élever les ruches, après le premier jet, il faut marier enſemble deux des ſeconds eſſaims, pour qu'ils ſe tirent mieux d'affaire.

Des Eſſaims perdus ou ſauvages.

On trouve ſouvent à la campagne des eſſaims que le maître n'a pas pu arrêter, ou qui ſont ſortis ſans qu'on s'en ſoit apperçu : on en trouve auſſi qui ſe mettent dans les trous d'arbres & dans les murailles; ils s'y établiſſent & travaillent comme dans les ruches.

Les eſſaims s'enfuient, ou parce qu'on ne les garde pas (mais quand les mouches ſont de bonne eſpece, elles ne vont pas loin), ou parce qu'en ſortant de leurs ruches, elles s'élevent tout-d'un-coup fort haut, & pour lors elles ne s'arrêtent que bien loin de leur domicile; & quand la reine eſt laſſe, elle s'attache quelquefois au bâton, au chapeau, ou au bras de ceux qu'elle rencontre.

Quand on trouve quelqu'eſſaim en l'air, il faut ſiffler doucement, frapper des mains ou avec deux cailloux, afin que, par le bruit, les mouches s'allient & s'aſſeient. Si elles ſont trop haut, on jette de la pouſſiere pour les faire abaiſſer, & on les prend comme on a dit ci-deſſus.

Quant aux eſſaims ſauvages, on en trouve de bonne eſpece dans les bois, dans les trous d'arbres & dans les murailles, ſoit qu'ils ſe ſoient échappés, ou qu'ils y ſoient établis de race en race.

On va chercher les mouches ſauvages, non-ſeulement pour en avoir les eſſaims dans le tems, mais auſſi pour en enlever le miel & la cire : on les guette ordinairement dans le printems, parce que c'eſt le tems qu'elles vont aux champs avec ardeur & qu'elles eſſaiment; enſorte qu'outre le profit des eſſaims, on a auſſi le profit de leurs ouvrages; & c'eſt leur propre ardeur qui les trahit, en faiſant découvrir leur gîte.

On les cherche dans les bois, principalement au mois d'Avril, tems de la fleur des ſaules, qui eſt preſque la ſeule de cette ſaiſon renaiſſante : ou bien au mois de Mai, quand la blanche-épine paroît. Dans les mois de Juillet & d'Août, on va dans les endroits où il y a le plus de fleurs : l'heure la plus propre, eſt ſur les quatre heures après-midi, parce qu'alors les mouches & l'air ſont plus chargés. Quand quelqu'orage approche, il eſt plus aiſé de les découvrir, parce qu'alors elles ſe retirent toutes, & on les ſuit, du moins des yeux, juſqu'à leur retraite, où elles vont toujours tout droit, quand elles ſont chargées. Pour les y voir aller plutôt, on pend à quelque arbre trois ou quatre pots enduits de miel; elles le ſentent de loin, viennent s'en charger, & s'en retournent au plus vîte à leur nid, où on les ſuit à meſure qu'on en voit paſſer pluſieurs, ſi on n'a pu ſuivre les premieres.

Leur demeure étant découverte, il eſt aiſé d'en enlever tout le tréſor, parce qu'on ne les ménage point.

A l'égard des eſſaims, on n'attrape pas facilement ceux qui ſe mettent dans les trous

des arbres ou des murailles, s'il y a long-tems qu'ils y ſont. On peut cependant les faire ſortir avec la fumée, & tenter de les mettre dans une ruche; & pour le faire plus aiſément, on perce un trou dans l'arbre ou dans la muraille, au-deſſous de l'eſſaim, on y fourre un bouchon de foin, que l'on allume, on fait enſorte que la fumée paſſe au trou où ſont les mouches, & où l'on applique une ruche préparée: la fumée faiſant ſortir l'eſſaim, il s'arrête quelquefois dans cette ruche, qu'il faut envelopper & garder juſqu'au ſoir, pour la tranſporter.

Quand l'eſſaim eſt dans le trou d'un arbre, on peut attendre aux environs de la Saint-Martin, pour ſcier l'arbre au-deſſus ou au-deſſous du trou, & tranſporter ainſi l'eſſaim chez ſoi.

Des Eſſaims & profits des groſſes Mouches.

Quoiqu'il ſoit vrai que les groſſes mouches étrangeres cauſent la ruine de leurs voiſines, elles ont néanmoins le mérite d'amaſſer quantité de miel, & de travailler avec plus de vigueur que les autres. Il faut donc conſerver les eſſaims qui en viennent, par rapport au profit que l'on en retire, & obſerver ce qui ſuit, quand ils ſortent de leurs ſouches.

1°. Il faut leur donner de grandes ruches, les éloigner des autres le plus que l'on peut, & tirer les ſouches avec le ſoufre, après qu'elles auront donné le premier eſſaim, ou tout-au-plus attendre le mois de Septembre.

2°. On doit ſavoir que ces groſſes mouches jettent rarement, parce qu'elles vont de panier en panier, & qu'elles abandonnent le leur, hormis durant le tems de la récolte, qu'elles travaillent fortement: ainſi quand on verra des paniers fort lourds jetter des derniers, c'eſt une marque que ce ſont des groſſes mouches, qui ont rarement du couvain l'hiver, pour éclorre au printems.

3°. Ce ſont ces mêmes mouches étrangeres qui avancent quelquefois la ſortie des autres eſſaims; ce qui arrive ordinairement quand on a perdu beaucoup de paniers pendant l'hiver: ceux qui reſtent jettent des premiers, non par la bonté des mouches, mais par la violence des groſſes & agreſtes, qui veulent être les maîtreſſes du panier; ce qui cauſe ſouvent beaucoup de déſordre, & fait déſerter les eſſaims: ils ſont alors plus difficiles à arrêter que quand ils ſont ſortis de leur gré. Les groſſes chaſſent auſſi ce qui eſt reſté de mouches domeſtiques après l'eſſor des eſſaims.

Des petits Eſſaims.

Les abeilles donnent ſouvent dans l'année des eſſaims ſi petits, que le maître n'en peut point tirer de profit: ce qui vient de pluſieurs cauſes.

La premiere eſt, quand il ſe trouve deux reines dans un même eſſaim; car chaque reine a ſa bande, & ils branchent & travaillent ſéparément.

On y remédie en prenant les deux bandes ſorties de la même ruche, & en les plaçant dans le même panier ou dans deux, que l'on mettra l'un auprès de l'autre, afin que les deux bandes ſe rejoignent plus facilement, comme elles ont coutume de faire: ſi elles ne le font pas, on les y mettra, comme nous le dirons dans l'Article ſuivant; & il ne faut pas craindre la rencontre des deux reines, parce que ſi les mouches ne ſe défont pas elles-mêmes des concurrens de leur reine, on s'en défera comme nous le dirons ci-après, dans l'Article du cas des deux reines.

Le mauvais tems & l'exceſſive fécondité de la reine ſont deux autres cauſes de la foibleſſe des eſſaims.

Il n'y a qu'à garder ces petits eſſaims juſqu'à ce qu'on en ait quelqu'autre pour les renforcer, en les mettant enſemble: pour cela, on les porte dans une chambre obſcure, afin de les y mêler dans la même ruche. On les arroſe de vin rouge ou d'hydromel, pour les mieux unir.

La quatrieme cauſe de la foibleſſe d'un eſſaim eſt, quand il en retourne une partie dans la ruche d'où il eſt ſorti.

On fait revenir ce demi-eſſaim fugitif, en le renverſant le ſoir hors de la ruche où il s'eſt refugié, devant celle d'où il eſt ſorti, & là on l'enfume: le lendemain tout l'eſſaim réuni ſort en bonne ſociété. Si la déſertion continue, on change les paniers de place, pour dépayſer les vagabonds.

Ou bien, on met deux eſſaims foibles dans un même panier : ils s'aideront & ſe conſerveront l'un l'autre. L'union eſt parfaite dès qu'ils ont paſſé une nuit enſemble, & ils vivent tranquillement pendant le printems, pendant l'été, & tant que l'abondance dure ; mais dès qu'elle diminue, ſouvent même dès l'automne, les plus forts étranglent les plus foibles.

Comment on fait entrer les Mouches d'une Ruche en une autre ſans violence.

Cela ne ſe peut faire utilement qu'entre les nouveaux eſſaims, dont les mouches ſympathiſent aiſément. Ainſi, quand il y en a un foible & un fort, on peut faire entre les mouches de l'un dans l'autre en cette maniere. Il faut placer ces deux eſſaims l'un proche de l'autre : ayant paſſé quatre ou cinq jours ſur leurs ſieges, on les change de place, & on les laiſſe ainſi deux jours tout-au-plus ; enſuite on les remet chacun dans leur premier lieu : les mouches vont d'un panier dans l'autre ſans ſe reconnoître, & du plus fort au plus foible.

On peut faire la même choſe au printems : après avoir débauché les mouches, on les laiſſe voler quatre ou cinq jours, & on les change de place comme les eſſaims ; mais il faut prendre garde qu'il y ait aſſez de miel pour les nourrir juſqu'au mois de Mai. On doit même en agir rarement de cette maniere, parce qu'elle ne réuſſit pas toujours ; & ſi on le fait, il faut que les mouches ſoient bonnes, & que l'on ne change point les jeunes avec les vieilles ; autrement on gâteroit tout.

Pluſieurs Reines au même Eſſaim ou au même Panier.

Premiérement, il y a dans chaque couvain, gros ou petit, pluſieurs femelles, qui ſont autant de reines, & il y a quelquefois deux ou trois couvains dans un même eſſaim : de-là vient la pluralité des reines ; ce qui rend les eſſaims ſauvages & diſtraits : ſouvent l'eſſaim ſe ſépare en deux bandes en ſortant, & s'attache à différens arbres ; ce qui eſt une preuve certaine qu'il y a au moins deux reines. On peut reconnoître les reines ſurnuméraires en les arrêtant, & les tuer pour empêcher le déſordre ; ſinon il faut donner, à ces eſſaims de double couvain, une ruche étroite du fond, mais longue, à proportion du nombre des mouches, afin qu'elles s'y puiſſent cantonner : alors il arrivera une ſédition, & l'on trouvera, le lendemain, une des deux reines mortes à la porte de la ruche, & celle qui aura été choiſie, demeurera dans une paiſible poſſeſſion.

Si on voyoit un jetton ſe ruer ſur ſon camarade, il faudroit auſſi-tôt fumer la ruche, & leur jetter du miel & du vin pour les appaiſer, & tirer la reine tuée, ſi elle étoit ſur le ſiege ou autour, pour donner la paix à la troupe.

Secondement, on peut trouver aiſément une des reines ſuperflues en cette maniere : on fait entrer un jetton dans un panier, on tire l'autre, ſur le ſoir, de deſſus ſon ſiege en le mettant ailleurs ; enſuite on prend le panier où eſt entrée la reine que l'on veut tuer, on frappe d'un ſeul coup, du panier ſur le ſiege, & toutes les mouches tombent ; on renverſe la ruche, & on laiſſe les mouches ſur le ſiege juſqu'au lendemain matin : pour lors on la trouve au plus gros de ſa troupe, on la prend avec des pincettes, & on l'emporte. Si les mouches ſont trop émues, on pourra les arroſer doucement, comme quand elles ſe mettent par pelotons autour de leur ruche.

Troiſiémement, quand on entend un grand bruit dans quelque ruche, il faut la lever au plutôt, & voir s'il ne paroît point un peloton de mouches gros comme le poing : pour lors, en prenant des pincettes & ſeparant ces mouches, on trouve la reine, qui cauſe la ſédition, on l'emporte, & le tumulte ceſſe.

Comment on peut avoir de bons Paniers & de forts Eſſaims.

C'eſt-là tout l'objet de ceux qui ont des mouches à miel : par-là, l'hiver ne leur nuit jamais ; elles ne ſouffrent ni froid ni faim ; les vers & les papillons s'y mettent rarement, & les larroneſſes ne leur font point la chaſſe. Le ſecret de tout cela conſiſte en deux points : ne les pas épuiſer par trop de jets, & renforcer leur nourriture dans l'arriere-ſaiſon ; du moins c'eſt ma méthode, & je m'en trouve bien.

1°. Il ne faut laiſſer jetter qu'une fois les bons paniers, & les foibles point du tout. Les mouches jettent ordinairement, ou de bonne heure, dans le mois de Mai, ou plus tard dans celui de Juin. Quand leur premier eſſaim ſera ſorti, il faudra hauſſer les ruches incontinent, ou deux ou trois jours après, au plus tard, avec des hauſſes de huit, dix ou douze pouces, plus ou moins ſelon leurs forces : les mouches tueront alors les jeunes reines, pour retenir le peuple des autres couvains, & on trouvera ces reines mortes devant les ruches que l'on aura hauſſées : on trouvera même, dès le lendemain, devant les ruches & deſſus les ſieges, des bourdons morts, comme bouches inutiles, & quantité de ces mouches blanches & informes, qui ne ſont encore que du couvain ; enſuite on verra les abeilles aller aux champs avec plus d'ardeur qu'elles n'avoient accoutumé, parce qu'elles ſe veulent conſerver ; & leur dernier eſſaim, qui reſtera dans la ruche, ne manquera pas de ſortir fort & nombreux, dans le mois de Mai de l'année ſuivante, ſi le tems y eſt propre, ou dans le commencement de Juin.

Il faut auſſi hauſſer les petits eſſaims de l'année précédente, & les ruches ou ſouches qui auront reſté avec peu de mouches, auſſi-tôt que le beau tems ſera venu, & après la Pentecôte, lorſqu'elles ſeront remplies de miel, d'ouvrage & de mouches, & non auparavant, à cauſe des mauvais tems, qui viennent quelquefois au mois de Mai, & qui les incommodéroient, ſi elles étoient hauſſées.

Il en faut uſer de même à l'égard des eſſaims de Mai & du commencement de Juin, pour les empêcher de jetter, & ſur-tout, quand on les voit regorger de mouches, & ſe mettre deſſous les ſieges & autour des ruches ; ce qui arrive ſouvent au mois de Juillet.

Il eſt donc avantageux de ne laiſſer jetter les ruches qu'une ſeule fois, & d'empêcher celles qui ſont foibles de le faire aucunement : il vaut mieux avoir moins de paniers, & les avoir tous bons : ceux qui en uſeront ainſi, connoîtront, par expérience, l'utilité qui en revient.

2°. Pour renforcer la nourriture de vos abeilles, dans l'arriere-ſaiſon, pour peu que vos paniers ſoient légers & le peuple languiſſant, ſur la fin d'Août ou en Septembre, ſelon le tems & le climat, tirez de vos meilleures ruches la quantité de miel dont vous aurez beſoin pour fortifier les foibles : pour cela, après avoir enfumé la ruche, vous y couperez proprement, avec un grand couteau, les rayons de miel qui ſont ſur le derriere ; au-lieu que le devant ne contient que du couvain : il ne faut couper, au plus, que le tiers de l'ouvrage, & n'y plus toucher de l'année.

Garniſſez vos ruches foibles de ces morceaux de rayons : pour cela, après avoir enfumé la ruche, le ſoir, avec du vieux linge, pendant un *Miſerere*, renverſez-la, arrangez proprement vos morceaux de miel à côté de l'ouvrage de l'eſſaim, au haut de la ruche renverſée ; ôtez-en les petits rayons qui pourroient vous nuire ; placez vos morceaux de rayons, pleins de miel, à un doigt de diſtance les uns des autres, ou tout-autour de la ruche, à côté de l'ouvrage ; ſoutenez-les, à diſtance égale, avec quelques petites brochettes de bois & quelques lattes ou bâtons croiſés, afin qu'en replaçant votre ruche ils ne tombent point à terre ; & pendant cette opération, contenez vos mouches, en les arroſant de tems en tems avec un petit balai trempé dans l'eau.

Si cette façon vous paroît embarraſſante, quoiqu'elle ſoit immanquable pour ſauver vos eſſaims, en voici une plus aiſée, qui eſt bonne, non-ſeulement pour les eſſaims, mais auſſi pour les meres qui ſe ſont épuiſées à force de jetter, ou qui ſe trouvent ſans proviſion à la fin de l'automne. Au commencement de Septembre, mettez-leur le ſoir, deſſous la ruche, dans un plat de terre ou aſſiette de bois, depuis deux juſqu'à ſix livres du meilleur miel liquide, pour qu'elles le puiſſent dégorger dans leurs rayons, & mettez par-deſſus le miel des brins de paille & une feuille de papier, percée de petits trous, afin que les mouches ne s'embarraſſent point dans le miel. Au commencement d'Octobre, enfermez dans des ſerres, dans des chambres ou dans des tas d'avoine, tous les paniers à qui vous aurez ainſi donné à manger, & veillez aux ſouris. Aux premiers beaux jours de Mars, remettez-les en leur place à l'entrée de la nuit ; alors donnez-leur, tous les trois ou quatre jours, une demi-livre de miel, un quarteron de ſucre & un demi-verre d'eau-de-vie, comme je l'ai dit en l'Article de la diſette des eſſaims, & continuez juſqu'à ce que les arbres ſoient en fleurs. Vous ſerez bien dédommagé de vos ſoins par le profit.

Moyens de rendre bonnes les méchantes Mouches.

Il arrive ſouvent que les mouches ne valent rien, parce qu'elles ſont mêlées avec des étrangeres & agreſtes qui leur font la guerre. Premiérement, il faut faire mourir les méchantes, & les autres deviennent bonnes. Pour cela, quand elles jettent leurs eſſaims, s'ils ſe ſéparent en deux ou en pluſieurs pelotons, il faut remarquer celles qui ſont groſſes & noires, & ne pas les mêler avec les autres ; mais les mettre à part pour les garder, ſi elles en valent la peine, ſinon les tuer dans la ſaiſon.

Secondement, on doit tenir les ruches des méchantes mouches ſerrées, avec peu d'ouverture, pendant toute l'année, ce qui les obligera d'abandonner les autres, parce qu'elles aiment trop la liberté pour demeurer contraintes.

Troiſiémement, quand on voit un panier qui regorge de mouches & ne jette point dans la ſaiſon, c'eſt qu'il eſt infecté de mouches agreſtes & ſauvages : il faut donc s'en défaire au mois de Septembre, après lui avoir donné des hauſſes convenables pour qu'elles amaſſent plus de miel.

Quatriémement, comme elles ſe ſéparent dans les ruches, il faut reconnoître le côté qu'elles ont pris, afin de les tailler & leur enlever leur proviſion, pour les obliger à chercher gîte ailleurs.

Cinquiémement, on doit donner à ces méchantes mouches de ruches étroites par le haut, afin que les eſſaims, qu'on y mettra, ne puiſſent faire bande à part & ſe cantonner : les meres laiſſeront peu-à-peu ces paniers, & les autres mouches jetteront dehors tout le couvain de ces malignes, & par-là deviendront bonnes : l'on n'en doit rien eſpérer tant qu'il y a du mêlange.

Maniere de prévenir le Jet & de profiter des Eſſaims ſans qu'ils ſortent des Ruches.

Il y a une maniere particuliere pour mettre les eſſaims à profit ſans ſortir des ruches : par-là on s'aſſure d'eux ſans avoir la peine de courir après.

Quand le tems d'eſſaimer approche, on prend une ruche vuide & ouverte par le haut comme par le bas ; on y met par-deſſus une planche de la même largeur, & percée de deux ou trois trous, & ſur cette planche on poſe la ruche-mere qui doit eſſaimer ; on bouche l'entrée de la mere-ruche, on la lie & on la garnit avec celle d'au-deſſous, avec de la bouze de vache ou de la terre graſſe, enſorte que les mouches ne peuvent ſortir que par le bas de la ruche inférieure & vuide.

Comme les ruches ne jettent preſque jamais qu'elles ne ſoient pleines, les meres-mouches de la ruche ſupérieure travailleront dans la ruche d'en bas, retiendront leur eſſaim, & l'y feront travailler avec elles auſſi-tôt que la ruche d'en haut ſera parfaitement pleine.

On en fera la dépouille quand on verra celle d'en bas tout-à-fait ou à demi-pleine de miel & de cire.

Il ſera aiſé de châtrer la mere-ruche, ſi elle eſt auſſi ouverte par le haut ; mais ſi elle ne l'eſt pas, il faut en enlever une petite calotte avec un couteau bien tranchant, y appliquer un cercle de paille entortillé, comme on en met dans les villages ſous le cul des chaudrons & poëles d'airain ; enſuite mettre ſur ce cercle une planche où il y ait pluſieurs trous, & une ruche vuide par-deſſus, le tout ſi bien clos, que les mouches ne puiſſent s'échapper entre-deux, & qu'elles ſoient obligées de monter dans la ruche vuide, à travers les trous de la planche poſée ſur la ruche pleine ; ce qu'elles feront dès qu'elles ſe ſentiront enfumées.

Pour connoître aiſément quand elles ſeront montées dans la ruche vuide, il n'y a qu'à frapper contre avec les doigts, & voir ſi elles font du bruit.

Alors on prendra la ruche qui étoit vuide, & où il n'y aura que des mouches, & on la placera à côté ; enſuite on portera à la maiſon la mere-ruche qui eſt pleine d'ouvrages, pour en faire la récolte ; & par-deſſus ou par-deſſous la nouvelle ruche pleine d'abeilles, on entera la ruche de l'année, & on les garnira bien, pour que les mouches y continuent leur travail.

Si avant la fin de l'été une des deux ruches (c'eſt ordinairement celle d'en bas) eſt

encore pleine, on en recueillera le miel & la cire comme je viens de l'expliquer : on pourra même en avoir de suite trois toutes pleines en un an ; & si l'année est bonne, elles jetteront encore. De cette maniere on multiplie considérablement les ruches & le produit qu'elles font, sans courir après les essaims, & sans tuer les mouches en automne, comme on fait en bien des Provinces. Mais d'un autre côté il y a un inconvénient, c'est qu'en agissant ainsi on perd le couvain, qui n'est pas une petite perte.

Les essaims de l'année ne jettent ordinairement que l'année suivante.

ARTICLE IV.

Comment on nourrit, soigne & gouverne les Mouches à miel.

Je comprends sous ce titre tout ce qui concerne les mouches à miel, soit souches ou essaims.

De la nourriture des Mouches à miel.

Comme j'ai expliqué ci-dessus tout ce qui regarde les ruches, les essaims, le choix, le transport & l'emplacement des mouches, je vais parler actuellement de leur nourriture.

Pendant le printems & l'été elles en trouvent de reste, & en amassent pour l'hiver : le sarrasin leur en fournit entr'autre ; il dure ordinairement depuis le commencement d'Août jusqu'en Octobre : on peut en semer en différens tems, pour prolonger ce secours. On peut aussi avoir beaucoup de bourrache, buglose & hyssope ; leur fleur dure jusqu'à la Toussaints, & les abeilles s'y plaisent fort : ainsi le seul soin qu'elles demandent de nous, est de ne pas laisser manquer l'eau vis-à-vis le rucher.

Le miel qu'elles ont amassé pour vivre l'hiver, leur dure presque toujours jusqu'au commencement de Février, & souvent jusqu'au mois d'Avril, qu'elles commencent à aller aux champs. Mais, quelque ménageres qu'elles soient, le miel leur manque souvent de bonne heure, ou parce que l'été aura été trop sec pour essaimer à tems & amasser abondamment, ou parce que les essaims seront sortis des meres-ruches, la saison étant avancée, & par conséquent n'ayant pas eu assez de tems pour faire une ample provision ; ou enfin, parce que l'hiver qui sera survenu ayant été long, doux & humide, les mouches auront consommé davantage, à cause que les différentes sorties qu'elles font, occasionnent qu'elles se vuident, fatiguent & mangent beaucoup plus que quand elles restent une partie de l'hiver dans leur ruche sans bouger, & dans une espece d'engourdissement : c'est pourquoi plus l'hiver est rude, moins elles dépensent ; plus il est doux & long, plus elles consomment leurs vivres, & se trouvent bientôt en disette. Rien n'est plus nécessaire pour leur conservation & pour leur augmentation, que de savoir leur donner à manger à propos, principalement depuis le mois de Février jusqu'à la mi-Mai.

On connoît celles qui manquent de miel. 1°. A la légéreté du panier. 2°. A la paresse des mouches qui entrent & sortent. 3°. Au grand nombre de mouches qu'on trouve mortes au trou & aux environs de la ruche ; ce qui arrive assez souvent sur la fin de l'hiver jusqu'au mois de Mai. On peut alors les enfumer d'herbes odoriférantes, les arroser d'un peu de vin pour les ranimer, & leur donner à manger comme nous l'allons dire. On peut aussi connoître à quoi elles en sont de leurs provisions, en perçant & fondant la ruche avec une longue alêne ou aiguille à bas, avec laquelle on peut faire à la ruche, sans la remuer, assez de trous pour qu'on puisse voir à travers ce qu'il y a encore de miel.

Il y a des gens qui nourrissent leurs mouches de farine de sarrasin, d'avoine ou d'orge avec un peu de miel ; d'autres leur mettent simplement sur leurs sieges des grosses feves moulues, ou leur donnent des rôties trempées dans le miel & dans le vin, des figues ou des raisins de Damas ; d'autres encore se contentent de mettre leurs ruches foibles sur un tas d'avoine, dans des tonneaux ; mais tout cela est grossier & dangereux, & ne donne pas aux mouches assez de force.

Comme le miel est leur vraie nourriture, il n'y a point de ménage à l'épargner à celles qui en ont besoin, parce qu'elles le rendent au centuple. On peut même faire mourir les

mouches de deux ou trois ruches, ou les faire paſſer dans des neuves, pour faire de leur miel une proviſion ſuffiſante, pour le beſoin des autres.

Il y a pluſieurs manieres de donner le miel aux mouches: les uns le répandent ſur les rayons; les autres le leur ſeringuent par le trou pour ne les pas remuer; d'autres leur en donnent dans un plat ſur le tablier; & d'autres enfin le leur mettent à l'entrée de la ruche. Ces différentes manieres ſont paſſables quand on ne ſait pas faire mieux, mais elles ont toutes leur inconvénient. L'odeur du miel, expoſé en dehors, frappe & attire les mouches étrangeres, qui pillent & tuent tout: en ſeringuant le miel ou en le répandant ſur les rayons, on en répand ſur les mouches, on les colle, on les agite, on les expoſe au froid: & ſi le miel n'eſt que ſur le tablier ou au bas de la ruche, les mouches qui languiſſent en haut, n'y daigneront pas deſcendre, le froid les ſaiſira, ou bien elles demeureront priſes dans le miel; ce qui en fait périr beaucoup.

Voici donc la vraie maniere de donner à manger aux mouches foibles. Donnez-leur une livre de miel à-la-fois, afin de ne les pas remuer ſi ſouvent; mettez-le ſur une aſſiette ou petite écuelle de bois, élevée dans la ruche, à la hauteur des rayons, afin que les plus foibles y viennent ſans grand effort, & couvrez le miel d'une feuille de papier, pereée de petits trous, & ſoutenue par quelques brins de paille ou de bois fichés dans le miel, pour qu'elles le prennent ſans ſe gâter les pattes ni les ailes. Renouvellez la proviſion, tous les huit ou dix jours, ſelon le tems & leurs beſoins.

Pour épargner le miel, quand on a beaucoup de mouches à nourrir, on peut y mêler de la fine fleur de petites feves noires, & en faire, avec le miel, une eſpece de gâteau qu'on leur donne ſur le tablier, ou élevé à la hauteur des rayons.

Au-lieu de feves, on peut encore faire bouillir une pinte de miel, avec deux pintes de vin vieux, & réduire le tout à deux pintes: ce breuvage eſt excellent pour les mouches, & les nourrit auſſi-bien que le miel pur.

Sur la fin de l'automne, on doit viſiter toutes les ruches, & les parfumer de fumée de quelques herbes odoriférantes, pour connoître les foibles & les ſecourir dans le tems. L'été ſuivant dédommagera amplement de ces petits ſoins & de cette menue dépenſe, par la force de l'ouvrage & des eſſaims qu'elles feront.

Au mois d'Avril, les mouches commencent à rapporter; & depuis la mi-Mai juſques dans l'automne, elles ſavent bien trouver aux champs de quoi ſe nourrir. C'eſt la quantité & la qualité des herbes, fleurs & plantes des lieux voiſins, qui font la fécondité & la bonté de leur miel & de leur cire, & qui les rendent elles-mêmes ſaines & fécondes. On remarque même que leurs ouvrages conſervent le goût & les vertus des plantes qui ſont les plus communes dans les lieux de leur nourriture: ainſi le miel de Languedoc eſt délicieux & ſpiritueux, parce qu'il y croît force romarin, & que cette plante y a plus de force; celui de Mingrelie eſt fort bon, parce qu'il y croît force méliſſe; celui de Champagne paſſe pour le meilleur des miels jaunes, parce que le terroir y eſt ſec & les herbes fines: c'eſt pourquoi on ne ſauroit prendre trop de ſoins pour bien placer les abeilles, & pour conſerver les champs abondans en herbes aromatiques & autres qui leur conviennent. On verra, ci-après, une liſte des plus ordinaires. Il eſt bon d'en ſemer, de tems en tems, les graines dans les lieux que les mouches fréquentent, ſoit jardins, vergers ou prés: ces graines ne ſont jamais perdues, & elles ſont nombre avec les autres.

Pour bien nourrir les mouches, les Anciens tranſportoient leurs ruches, de place en place, à meſure que les fleurs y épanouiſſoient. Les Hollandois ſont actuellement la même choſe, & promenent leurs mouches dans les champs ſemés de navets, de feves, de millet & de ſarraſin; ce qui dure juſques dans l'arriere-ſaiſon, à cauſe des plantes qui fleuriſſent tard.

Il y a lieu de croire que les Hollandois ont pris à la Chine cette ancienne méthode; car les Chinois, habitant un pays qui eſt fort coupé de canaux & de rivieres, mettent leurs ruches dans des bateaux, ſur des tablettes à pluſieurs étages, les menent ainſi vis-à-vis des campagnes ſemées d'herbages, légumes, grains, & autres plantes en fleurs, & les changent de place à meſure que les plantes défleuriſſent & que d'autres y ſuccedent; & quand ils voient leurs bateaux s'enfoncer juſqu'à une certaine hauteur, ils jugent que leurs paniers ſont pleins, & ils en font la dépouille.

Les Habitans de la Baſſe-Egypte font auſſi de même: ils mettent leurs ruches ſur des bateaux, & leur font remonter le Nil; & à meſure que les champs fleuriſſent, ils leur font deſcendre le fleuve.

Les Italiens font encore la même choſe ſur le Pô, & conduiſent leurs ruches près des montagnes du Piémont.

Mais, ce qui paroîtra extraordinaire, c'eſt de voir un particulier en France, qui, n'étant point à portée de riviere, a trouvé le moyen de faire voyager ſes abeilles ſur des charrettes faites exprès, & ce moyen lui réuſſit tous les ans : je veux parler du propriétaire de la blanchiſſerie d'Yevre-la-Ville, près de Petiviers.

D'autres curieux, auſſi de France, ſans ſuivre méchaniquement cette méthode, ſe ſont aviſés de ſemer des feves primes, des tardives & du bled ſarraſin en différentes ſaiſons; enſorte que les fleurs de ces différentes ſemailles ſe ſuccedent les unes aux autres, & durent juſqu'en Septembre ou Octobre dans les pays tempérés; & comme la fleur de ces plantes eſt fort bonne pour les mouches, la terre, où on les ſeme, rapporte au double le profit qu'elles auroient fait en froment.

Des Herbes & Plantes, bonnes ou mauvaiſes, pour les Mouches à miel.

Il faut les éloigner de toutes les herbes, fleurs, arbres & plantes qui ont une mauvaiſe odeur, ou qui peuvent en donner une telle à l'ouvrage des abeilles, ou les incommoder. Telles ſont l'oignon, l'ail, la ciguë, la juſquiame, l'amourette, l'*ægolethron* *, qui font un miel puant; l'orme, le tilleul, le tithymale, qui leur donnent le flux de ventre; l'ellébore, le buis, l'arbouſier, l'if, le cornouiller, qui les rendent malades, & donnent une mauvaiſe odeur à leur ouvrage.

Au-contraire, les bonnes plantes, pour les mouches à miel, ſont le thym, l'origan, le timbre, la ſarriette, le ſerpolet, le baume, la lavande, le romarin, la ſauge, la méliſſe, le treſle, la giroflée, les flambes, la violette, le ſoleil-vivace, les lys, les jaſmins, les roſes, les paſſe-velours, le baſilic, le genêt, le pavot, le mélilot, les mille-feuilles, & toutes les fleurs odoriférantes; l'amandier, le pêcher, le chicotin, le prunier, le pommier, le cerifier, l'oranger, citronnier, grenadier & laurier; le lentiſque, le lierre, la térébenthine, le ſafranier, le moutardier, le cyprès, le cedre, le palmier, le pin, &c. & entre les légumes, la pimprenelle, la chicorée, la raiponce, les raves, le perſil & les feves.

Nettoyer les Ruches, les enfumer.

Il faut les nettoyer au moins quatre fois l'an, en entrant & en ſortant de l'hiver, & deux fois au mois d'Avril, à cauſe des petits vers qui s'amaſſent alors ſur le tablier.

On leve doucement la ruche, on la renverſe ſur le côté, pour voir s'il n'y a pas quelque ver, teigne ou moiſiſſure : s'il y en a, on lave doucement la place avec de l'urine ou du vin ſalé, & on frotte de même le tablier. La propreté excite autant les mouches, que la mal-propreté les dégoûte.

Quand on trouve de l'humidité dans la ruche, il faut l'enfumer deux ou trois jours de ſuite, avec un peu de linge, de thym & de méliſſe; l'on ſoutient, ou bien l'on poſe la ruche ſur cette fumée l'eſpace d'un *Miſerere* : ce qui ſéchera toute l'humidité, qui eſt mortelle aux mouches quand elle vient de pluie, neige ou autre cauſe étrangere; à la différence de l'humidité qui ne vient que de la grande chaleur des mouches, & que la même chaleur ſeche & diſſipe.

Toutes les fois que l'on nettoie les ruches, il faut avoir ſoin de les bien recrépir, & de boucher les trous & fentes que l'on y fait en les remuant.

Griller & couvrir les Ruches l'hiver.

Au mois d'Octobre, on grille l'entrée des ruches avec un morceau de fer-blanc, d'ardoiſe ou de bois bien uni, auquel on ne laiſſe que quelques petits trous ou dents en forme de ſcie, aſſez larges pour qu'une mouche puiſſe paſſer à chaque trou ou dent : on joint la grille, avec de la terre franche, au trou ou entrée de la ruche, afin qu'étant bien enduite d'ailleurs, elle ſoit, pendant tout l'hiver, hors d'inſulte des ſouris, oiſeaux

* C'eſt le *Ranunculus longi-folius paluſtris minor.*

& inſectes. Au commencement du printems, que les mouches commencent à ſortir, on peut y mettre une grille à dents un peu plus larges, pour qu'elles puiſſent rentrer avec leurs petites charges. On les débouche tout-à-fait ſur la fin d'Avril.

Il faut auſſi avoir ſoin de tenir les ruches couvertes pendant tout l'hiver ; & dans les grands froids, outre leurs couvertures ordinaires, on leur met des paillaſſons, qu'on fait de tout ce qu'on a, ſoit roſeaux, pailles, genêts, oſiers ou planches.

Quelles Ruches il faut enfermer l'hiver.

On laiſſe l'hiver, dans les jardins, les bonnes ruches peſantes & bien garnies, parce que les mouches y étant en grand nombre & plus vives que les autres, elles ſortent les beaux jours, & s'obſtinent tellement à ſortir, qu'autrement elles meurent au bas de la ruche, ou s'y échauffent par le grand nombre ; enſorte que l'humidité qu'elles y excitent, corrompt les rayons, dégoûte & indiſpoſe les meilleures mouches.

Mais à l'égard des ruches foibles en peuple ou en proviſions, comme elles n'ont ni aſſez de force pour réſiſter aux froids & aux courſes, ni aſſez de monde pour cauſer dans la ruche une chaleur ſupérieure à la rigueur de la ſaiſon, ni aſſez de proviſions pour fournir à l'appétit que les fréquentes ſorties leur donnent, il faut les boucher tout-à-fait l'hiver, c'eſt-à-dire, depuis le mois d'Octobre ou de Novembre, juſqu'au mois de Mars ou d'Avril, ſuivant la ſaiſon ; les enfermer dans une chambre, ſerre ou orangerie, où il n'y ait pas de jour, les y tenir bien enduites, de peur des ſouris, juſqu'à la belle ſaiſon, qu'on les rapportera en leur ancienne place, à l'entrée de la nuit ; & alors, pour les fortifier contre l'air & le vent, on mettra ſous chaque ruche, dans une aſſiette, une demi-livre ou une livre de miel & un quarteron de ſucre, qu'on retirera au bout de deux jours.

Voici un moyen dont j'ai vu une perſonne de Province ſe ſervir, tant pour ſes ruches foibles, que pour les fortes, qui me paroît infaillible & le plus ſûr. Il m'a dit l'avoir appris d'un de ſes amis, qui a toujours fait ſon amuſement, & même une étude particuliere des abeilles.

Mettez au fond d'une vieille futaille défoncée par un bout, la hauteur d'un demi-pied de terre en poudre fort ſeche, preſſez-la bien ; mettez ſur cette terre les douves qui ſervoient de fond à la futaille ; & pour empêcher les mouches à miel de mourir de faim, au cas qu'elles viennent à conſommer toute leur proviſion, poſez au milieu une aſſiette remplie de miel, couverte d'une feuille de papier percée de petits trous, & ſoutenue par quelques brins de paille ou de bois fichés dans le miel, pour qu'elles le prennent ſans ſe gâter les pattes ni les ailes ; enſuite placez la ruche deſſus ; & afin de ménager l'air, qui eſt néceſſaire aux mouches, & en même tems leur laiſſer la liberté de ſortir, faites un trou à la futaille, vis-à-vis la porte de la ruche, & paſſez-y un tuyau de ſureau ou autre bois, qui aille de la porte de la ruche, en dehors la futaille : après cela comblez la futaille avec la même terre pulvériſée, & preſſez-la bien. Les mouches reſteront en cet état pendant tout l'hiver, ſans qu'il ſoit beſoin de les viſiter, & on peut être aſſuré qu'elles ne courront aucun riſque de mourir de faim ni de froid.

Lorſqu'on a une grande quantité de ruches, au-lieu de futailles, on peut faire, avec des claies, dont les mailles ſoient ſerrées, ou avec des grandes planches, de longs quarrés, & placer les ruches dedans, en pratiquant ce qui eſt dit ci-devant, pour celles qu'on met dans des futailles. Il ne faut point oublier de donner à chaque ruche ſon aſſiette remplie de miel, & ſon tuyau de communication au dehors.

De celui qui gouverne les Mouches à miel.

Il faut que ce ſoit toujours la même perſonne qui les approche & qui les ſoigne ; elles en ſeront plus traitables & plus tranquilles, quand elles la connoîtront une fois : mais il faut que cette perſonne ſoit aſſidue & bien affectionnée pour tout ſon petit peuple ; qu'elle ſoit attentive à viſiter ſes ruches toutes les ſemaines, à les bien nettoyer, à fournir à tous les beſoins ; prudente dans la taille, prompte à courir après les eſſaims, & qu'elle entende & exécute bien tout le détail de ſon gouvernement ; ſur quoi le maître doit lui ſervir de tems en tems de ſurveillant.

Des ſoins que les Abeilles demandent pendant chaque mois de l'année.

En *Janvier*, il faut nourrir les foibles, veiller aux ennemis qui les dérangent : comme ſouris, muſaraignes, crapauds & araignées ; & ſur-tout les bien garantir du froid, de la neige, de la pluie & du vent de biſe : pour cela, tenir toujours la ruche bien ſcellée, bien fermée & bien couverte.

En *Février*, mêmes ſoins : parfumer d'herbes fortes ; & ſi le tems eſt doux ſur la fin de ce mois, mettre la grande grille au-lieu de la petite, & prendre garde à la dyſenterie, qui commence ſouvent à les prendre dès-lors ; nettoyer les ruches, en acheter.

En *Mars*, c'eſt preſque les mêmes ſoins : elles y ont moins de froid & de diſette ; mais elles ſont plus ſujettes au flux de ventre, comme nous le dirons ci-après, en parlant de leurs maladies : ainſi bonne nourriture & bons remedes, & veiller exactement au pillage des ruches. Vers la mi-Mars, on taille les mouches en bien des endroits ; en ce cas, on donne aux foibles quelques morceaux de gâteaux.

En *Avril*, continuer à les nourrir un peu, & les défendre contre le pillage, la dyſenterie & l'humidité ; & ſur la fin de ce mois, ſe préparer à courir après les eſſaims.

En *Mai*, veiller aux eſſaims, les arrêter, les reprendre & les placer ; nettoyer les ruches vieilles & nouvelles, empêcher le pillage, veiller & prévoir aux beſoins des nouvelles colonies, hauſſer les ruches dans les lieux où l'on a coutume d'y mettre des hauſſes, pour en faire la récolte en Septembre ; hauſſer auſſi celles qu'on veut empêcher de jetter, pour qu'elles ſe fortifient, & celles qui ont jetté une fois ſeulement, pour qu'elles ne jettent pas davantage & fructifient mieux, ſuivant les différentes remarques qui ont été faites ci-devant, & ſuivant celles qui ſeront expliquées ci-après, tant à l'Article des hauſſes, qu'à la récolte du miel.

En *Juin*, mêmes ſoins ; & de plus, il faut veiller attentivement au déſordre que la ſéchereſſe, les vers, les papillons, les chenilles, les araignées, les punaiſes, les fourmis & les mulots peuvent cauſer. En quelques endroits, on fait la récolte du miel & de la cire dès la fin de ce mois : on y ôte les deux tiers du miel des vieux paniers qui ont eſſaimé, quand ils ſont pleins d'ouvrage, afin que les mouches les rempliſſent ; & ſi l'on voit qu'il y ait encore quelque nouveau jetton prêt à ſortir ou à éclorre, on y joint un rayon de miel coupé d'une autre ruche, afin que le nouveau jet retarde, & que les meres-mouches les retiennent pour travailler au nouvel ouvrage.

En *Juillet*, continuer à préſerver les mouches de la ſéchereſſe & des inſectes ; faire la guerre aux bourdons & aux guêpes ; & s'il y a quelque ruche qui n'ait pas jetté, on l'empêche de le faire, ſoit en tuant les reines ſuperflues, ſi on le peut, ou en hauſſant les ruches. On fait auſſi la récolte dans ce mois, quelquefois plus tard en d'autres endroits.

En *Août*, mêmes ſoins ; & ſur la fin de ce mois, veiller de nouveau au pillage, aux ſouris, aux pluies & aux vents. Vendange en quelques endroits.

En *Septembre*, mêmes ſoins : c'eſt auſſi le tems qu'on achete des ruches, & qu'on ſe défait des mouches qu'on veut détruire : on nettoie les ruches ; & s'il y reſte des gâteaux maigres, bien des gens les arroſent d'eau miellée ou de lait, ce qui fortifie le rayon & les abeilles, & y en attire d'autres : il y en a qui font deux ou trois de ces arroſemens, pour opérer mieux, & y attirer plus de mouches. Dans quelques pays, à la fin de Septembre, on viſite les ruches, & on les ſépare en trois claſſes. La premiere, eſt celle des graſſes, c'eſt-à-dire, qui ont plus de miel qu'il ne leur en faut pour leur hiver, & on les châtre de nouveau. La ſeconde, eſt celle qu'on conſerve pour la multiplication de l'eſpece, parce que les abeilles ont du miel à ſuffiſance. Dans la troiſieme, ſont les ruches qu'on appelle impuiſſantes, & dont on ſe défait, parce qu'elles ſont ou moiſies, ou trop peu fournies de proviſions & d'abeilles, pour pouvoir réſiſter à l'hiver & profiter.

En *Octobre*, on vendange encore les ruches en quelques endroits : par-tout on veille au pillage & aux guêpes ; on tranſporte les ruches, on les ſcelle ſur le ſiege après les avoir nettoyées, & on les tient propres, couvertes & chaudes, pour les garantir de la pluie, du vent & du froid.

En *Novembre* & *Décembre*, mêmes ſoins, & redoubler ſes attentions pour garantir les mouches des rigueurs de la ſaiſon, les nourrir, & mettre la petite grille devant la porte.

Préceptes.

I. Les mouches quittent ſort ſouvent leurs ruches, quand elles n'y ſont pas viſitées & ſoignées comme il faut ; au-lieu qu'en en prenant ſoin, on leur donne le néceſſaire, on prévient la déſertion de la colonie, & on obſerve ce qui ſe paſſe : quand il y a guerre, on les ſépare, & on les empêche de ſe tuer.

II. Les lieux mal-propres y occaſionnent quantité d'ordures, qui les font mourir ou déſerter.

III. L'ignorance & la négligence de ceux qui les gouvernent, eſt encore une cauſe ordinaire du peu de profit que ſont les mouches : il y faut de l'aſſiduité & un peu d'expérience, qui eſt bientôt acquiſe dès qu'on s'y affectionne.

IV. On doit ſur-tout s'appliquer à la recouſſe des eſſaims, principalement des premiers, & leur proportionner les ruches, comme on l'a dit ci-devant. On doit auſſi ne laiſſer jetter les mouches qu'une fois, & point du tout celles qui ſont foibles, ſuivant les regles expliquées ci-deſſus.

V. Faire fructifier ſes paniers, 1°. en conſervant les bonnes eſpeces, & en vendant les mauvaiſes. 2°. En s'étudiant à bonifier ceux qui ne donnent pas aſſez, comme on l'a obſervé. 3°. En les taillant à tems & prudemment. 4°. En ſe ſervant à propos des hauſſes ; en changeant les paniers comme il faut ; en veillant aux accidens, aux pirateries, aux ennemis & aux maladies des abeilles.

De l'utilité des Hauſſes : maniere de les faire.

Par l'uſage des hauſſes, on a toujours de bonnes mouches & beaucoup d'ouvrages, pour pluſieurs raiſons, qu'il eſt aiſé de concevoir.

1°. Parce que la mouche à miel eſt un animal très-laborieux, qui veut toujours avoir de l'eſpace pour travailler. Si le lieu eſt trop petit pour ſa demeure & ſes proviſions, & que les eſſaims ne veuillent pas lâcher pied, faute de jeunes reines apparemment pour les conduire, elles jettent hors des ruches les vers & les petites nymphes formées ou non, ſouvent toutes blanches, & cela pour remplir de proviſions les alvéoles qu'elles occupoient : on ne voit autre choſe devant les paniers qu'on n'a pas hauſſés, depuis la Saint-Jean juſqu'à l'automne : on prévient ces déſordres en hauſſant les ruches.

2°. On ſe ſert auſſi de hauſſes pour empêcher les foibles de jetter, & pour obliger les fortes à ne jetter qu'une fois : ce qui conſerve beaucoup les unes & les autres, & multiplie l'ouvrage conſidérablement, comme on l'a expliqué ci-deſſus.

3°. Il y a des endroits où l'on hauſſe les ruches uniquement pour avoir plus d'ouvrage à recueillir, comme nous le dirons à l'Article de la récolte ; & cela rend auſſi les mouches plus vigoureuſes, les ruches mieux garnies & d'abeilles & de proviſions, & les eſſaims plus hâtifs au printems ſuivant.

4°. Il y a auſſi des endroits où au-lieu de hauſſe on fait un grand trou en terre, de la circonférence des ruches ; on les met ſur le trou, & elles travaillent juſqu'à la Saint-Remi, qu'on leur coupe tout cet ouvrage ; on les laiſſe l'hiver ſur leurs ſieges, & ainſi on ſauve la vie à une multitude de mouches qui travaillent toujours.

5°. En hauſſant les paniers, on remédie à la fainéantiſe des meres-ruches, qui négligent le travail & ſe laiſſent piller, quand elles voient leurs paniers pleins de bonne heure : ce qui occaſionne que les paniers, qui ſont fort peſant une année, diminuent de moitié l'année ſuivante. Quelques-uns croient que cela oblige encore les jeunes mouches à s'enfuir une à une, ſans vouloir jetter, ne voulant pas demeurer dans ces vieux paniers, où les vieilles ſe laiſſent manger aux autres : un panier n'eſt pas bon deux années de ſuite, à moins qu'on ne le taille dans le tems convenable.

6°. Quoique l'uſage des hauſſes ne ſoit pas général, loin de le négliger, on devroit s'en ſervir par-tout ; on s'en trouveroit bien, il eſt fort commun dans le Poitou & le Limoſin, où l'on trouve des paniers de cinq pieds de haut ; ce qui apporte un grand profit & conſerve les mouches en leur bonté : les eſſaims ne s'arrêtent pas autour des ruches, & la teigne & les vers n'y apportent pas de dommage, parce que les mouches de ces ſortes de paniers ſont toujours fortes.

Il ne faut point donner de hauſſes, que les paniers ne ſoient remplis d'ouvrage à deux ou trois doigts près du bas, ou qu'ils ne ſoient trop pleins de mouches.

On donne quelquefois une petite hauſſe aux ruches légeres, qui ont pourtant beaucoup d'ouvrage, auquel cas on tourne le devant derriere. S'il y avoit peu de mouches, il faudroit ſe contenter de les tourner, ſans les hauſſer.

Les ruches, dont les mouches jettent leurs petits bourdons dehors, après avoir donné le premier eſſaim, ou du moins devant la Saint-Jean, ne doivent point être hauſſées: c'eſt une marque qu'elles ne veulent plus jetter.

Les hauſſes ſont des cercles faits de la même matiere & du même diametre que les ruches, qui répondent à leur grandeur, & qui ont aſſez de force pour ſoutenir le fardeau. On peut auſſi faire les hauſſes de planches clouées enſemble, d'oſier entrelaſſé, ou d'écliſſes, dont on ſe ſert à faire des ſéaux & des cribles, pourvu toutefois qu'elles ſoient de la largeur des paniers.

Il ne faut pas ſe ſervir de briques pour hauſſer la ruche; les mouches veulent être à couvert & à l'abri des ardeurs du ſoleil. Quelques-uns maçonnent autour des ruches, & empliſſent les eſpaces qui ſe trouvent vuides entre les briques; mais tout cela ne vaut rien.

On met ſur les hauſſes deux bâtons en croix, ſur leſquels la ruche poſe; ce qui la rend ſtable, & l'empêche de périr.

Quand on veut hauſſer les ruches, il faut faire de la fumée avec du vieux linge, ou bien avec du foin mis à force dans un pot ſans fond; la fumée fait retirer les mouches, & donne le loiſir d'ajuſter les hauſſes, ſans danger d'etre pique. On doit les mettre après le ſoleil couché, ou dès les quatre à cinq heures du matin.

Il faut laiſſer des iſſues d'environ deux pouces de long, pour donner la liberté aux mouches d'aller & de venir, & avoir ſoin de bien boucher le vuide qui ſe rencontre entre la ruche & la hauſſe.

Quand il y a beaucoup de mouches dans un panier, on peut lui donner d'abord une hauſſe de huit pouces ou davantage; & ſi l'on en avoit donné une moindre, on y en ajoute une ſeconde.

On peut tailler ces hauſſes dès la Saint-Remi ſuivante: il eſt cependant plus à propos d'attendre à la mi-Mars, en ôtant ce qui ſurpaſſe le premier panier, & même plus haut. On laiſſe ces hauſſes, quand les paniers ſont trop petits, après en avoir tiré l'ouvrage. Il faut prendre garde de ne pas ôter le couvain en tirant le miel, ce ſeroit tout gâter.

Pourquoi, quand & comment on change les Mouches de panier.

C'eſt la meilleure méthode pour conſerver les ſouches; & elle eſt néceſſaire, quand les paniers ſont uſés ou attaqués des vers, teignes ou moiſiſſure, de même que pour conſerver les bonnes eſpeces de mouches.

Pour cela, cinq ou ſix jours après leur premier jet, prenez une ruche neuve, qui ait l'embouchure, autant que faire ſe pourra, de la même largeur que la vieille, ou bien un peu plus large; frottez-la de miel, & la préparez comme pour mettre un eſſaim; mettez-la dans des bâtons de chaiſe, l'embouchure en haut; prenez doucement la vieille ruche, mettez-la par-deſſus l'autre, & auſſi-tôt entourez & enveloppez le tour de ces deux ruches, d'une couche de terre détrempée avec de la bouze de vache, & une ſerviette ou nappe par-deſſus, que vous attacherez bien avec des cordes, pour que rien ne tombe, & qu'il ne puiſſe ſortir aucune mouche. Il faut ſe mettre à cet ouvrage à l'entrée de la nuit, & pour le mieux, à la pointe du jour, afin qu'il ſe perde moins de mouches. Enſuite retournez vos ruches, en mettant la neuve deſſus la vieille; puis frappez ſur le fond & autour de la vieille ruche, pendant une bonne demi-heure, ſans toucher à la neuve, pour que toutes les mouches y montent. Quelque tems après que vous aurez ceſſé de frapper, ſi vous entendez un bourdonnement dans la ruche neuve, c'eſt une marque que la plus grande partie des mouches y ſont entrées; mais ſi elles ne veulent point quitter l'ancienne, le plus court moyen eſt de la ruer & de ſecouer le plus fort qu'il ſera poſſible, les deux ruches, en prenant garde qu'elles ne ſe ſéparent l'une de l'autre; cela obligera les mouches d'y monter. Enſuite, développez vos ruches, & portez la neuve en la place où étoit l'ancienne; tournez-la de même, mettez-y la

même couverture, enduiſez-la ſur le champ, s'il ſe peut, & laiſſez-y une entrée pareille à l'ancienne, pour que les mouches la prennent toujours pour la même. Auſſi-tôt que la nouvelle ruche eſt placée, il faut étendre un drap au-devant, poſer un des bouts d'une planche ſur ce drap, & l'autre ſur l'appui & vis-à-vis de la ruche ; y rompre au plus vite l'ancienne ruche, en tirer tous les rayons, faire tomber ſur ce drap, avec un paquet de plumes, toutes les mouches qui y ſeront encore attachées, & toutes celles qui ſeront encore dans la ruche, & enlever diligemment le miel & la ruche loin du rucher : pendant ce tems, toutes les mouches qui ſeront ſur le drap, ſi c'eſt au matin, ſe leveront au ſoleil levant, & monteront, par le moyen de cette planche, dans la nouvelle ruche, avec leurs compagnes ; & ſi c'eſt la nuit, elles ſe mettront par pelotons, que vous ramaſſerez avec une cuiller à pot, & les mettrez ſur le tablier de la ruche neuve, en la levant doucement. Il ne faut, pour cette expédition, qu'un peu de diligence, & avoir des maſques & des gants de toile, afin de traiter les mouches doucement & ſûrement, & par précaution, un peu d'eau & un balai, pour les appaiſer.

Sur-tout n'attendez jamais la fin de la ſaiſon des eſſaims, pour faire faire aux mouches ces changemens de maiſons : vous riſqueriez à les perdre, faute de tems & de force pour regarnir leur nouvelle demeure.

Voici un autre moyen, qui eſt même plus aiſé que le premier : on prend un ſéau, on poſe deſſus une planche trouée, de la largeur au moins de l'embouchure d'une ruche, & dont les trous ſoient petits, pour que les mouches ne paſſent point au travers ; enſuite on place deſſus cette planche la ruche qu'on veut vuider, à laquelle on fait au haut une ouverture un peu grande, & on met la ruche neuve ſur ce trou : après cela, on jette dans le ſéau des tampons de linge tout en feu, dont la fumée monte par les trous de la planche dans la vieille ruche ; ce qui force les abeilles de ſe ſauver dans la nouvelle, qui eſt au-deſſus, & où on les arrête.

Il y a quelques autres manieres pour changer les mouches de panier, comme d'accoupler un panier neuf ſur le vieux, pour les y laiſſer travailler, & en couper enſuite l'ouvrage neuf avec un fil ; ou bien de mettre la vieille ruche ſur une ruche neuve, quarrée & percée par le haut de cinq ou ſix gros trous, qu'on bouche au bout de quinze jours, & qu'on ſépare au bout d'environ quinze autres jours, quand on juge qu'il s'y eſt fait une nouvelle colonie ; mais les deux manieres que j'ai expliquées ci-deſſus, ſont beaucoup plus ſûres, plus utiles & plus aiſées.

De quelles Mouches il faut ſe défaire, & comment.

Il faut vendre, s'il ſe peut, 1°. toutes celles qui ont été quatre ou cinq ans dans la ruche ſans être changées ni taillées : ces vieilles mouches ne font que languir, piller ou même tuer les autres. 2°. Toutes celles qui ſont ſujettes à jetter pluſieurs fois, malgré le maître. 3°. Celles qui, malgré les ſoins, diminuent au-lieu de profiter. 4°. Celles qui ſont mêlées de groſſes mouches larroneſſes ; elles périſſent infailliblement.

Il y a des gens qui les tuent, ou par la fumée du ſoufre, ou en les noyant, la ruche enveloppée, pour qu'il n'en échappe point ; mais je ne ſuis pas de ce ſentiment-là.

Avis ſur la vente des Mouches à miel.

Il ne faut jamais vendre celles de bonne eſpece, qui ſont toujours bien fournies de miel, & qui ne manquent pas de jetter tous les ans. Marquez-les toutes en viſitant vos ruches, quelques jours avant que le Marchand vienne, & ne laiſſez en vente que celles dont l'ouvrage eſt chétif & noir, & celles qui n'ont pas coutume de jetter, ou qui ne promettent pas aſſez pour paſſer l'hiver ſans grands ſoins. Les bonnes eſpeces, quelque vieilles & écraſées que ſoient les ruches, ſont précieuſes : il n'y a qu'à les changer de panier, pour retirer, plus qu'au double, de profit du prix qu'on pourroit vous en offrir.

Pluralité, mort ou déſertion des Reines.

Ces accidens n'arrivent guere qu'aux eſſaims.

On ſe défait des reines ſurnuméraires, comme je l'ai dit ci-devant ; ou bien, quand

les deux eſſaims ſont établis dans une même ruche, ce qu'on connoît à leur ouvrage, qui eſt ſéparé; enſorte qu'une partie des rayons eſt tournée d'un côté, & l'autre, de l'autre. S'il ſurvient quelque trouble ou diſcorde entre les deux peuples, & qu'on voie les mouches fort agitées, faire un bourdonnement extraordinaire, il n'y a qu'à les enfumer; la fumée les engourdit & les met d'accord, & chaque parti reprend ſon ouvrage.

Lorſque la reine quitte elle-même la ruche, toutes les mouches la ſuivent, & toute la proviſion reſte à l'abandon : il faut l'aller enlever au plus vîte, pour prévenir le pillage.

Si la reine meurt, auſſi-tôt le travail ceſſe, les mouches diſſipent le miel & déſertent; elles entrent & ſortent ſans ceſſe, voltigent autour de la ruche à heure indue, c'eſt-à-dire, pendant que les autres ſont tranquilles; elles marquent même leur inquiétude par un bourdonnement plus clair & entrecoupé. Quand cela continue pluſieurs jours de ſuite, il faut changer de ruche ce qui reſte de mouches, & tirer tout le miel & la cire du panier, avant que les mouches de la ruche même ou les étrangeres, les conſomment.

Des diſcordes & guerres.

Elles viennent ou de quelques-unes des cauſes marquées dans l'Article précédent, ou pour le pillage, dont nous parlerons ci-après. Quelquefois auſſi les abeilles ſe font au printems la guerre, devant leurs ruches, ſans ſujet : un peu de pouſſiere ou d'eau les appaiſe, & encore mieux un peu d'hydromel ou de vin.

Des Rayons rompus ou gâtés.

Les nouvelles ruches ſont plus ſujettes à cet inconvénient que les autres; il arrive pourtant quelquefois que, par un choc imprévu, ou par une trop grande agitation de la ruche, on en aura caſſé preſque toutes les raies ou attaches.

Le remede eſt de mettre la ruche dans une chambre obſcure pendant ſept ou huit jours, durant leſquelles les abeilles réparent elles-mêmes les ruptures; car, pourvu qu'on ait mis l'embouchure de la ruche en haut, elles font de longues traverſes & des ſoudures de forte cire, qui lient le tout à merveille.

Mais, ſi un rayon ou quelque morceau dudit rayon vient à tomber, les mouches ôtent tout ce qu'il peut y avoir dans les alvéoles de ce rayon, comme vers & nymphes, & elles vont le jetter dehors.

Il y a quelquefois dans un panier tant de rayons, que beaucoup reſtent vuides, ſe corrompent & gâtent le miel. On prévient cet accident en mettant deux eſſaims dans la ruche, ou bien on coupe les rayons ſuperflus : c'eſt ce qu'il ne faut pas manquer de faire à ceux qui ſont gâtés.

Des Mouches larroneſſes, & du pillage des Ruches.

Il y a des mouches qui ſont ennemies les unes des autres, & elles le ſont ou naturellement, comme les groſſes & les griſes le ſont des autres; ou par accident, comme les vieilles, celles qui ſont chaſſées de leurs paniers, & les faux jettons. Le tort que font ces animaux, eſt en ce qu'elles tuent quelquefois les autres, & qu'elles leur enlevent leurs proviſions : c'eſt pourquoi on les appelle *larroneſſes* : elles ſe cantonnent aſſez ſouvent dans les ruches, & s'y fortifient d'une maniere qui donne de l'admiration.

1°. Les groſſes mouches ſe retirent ordinairement dans des trous de murailles, dans les creux d'arbres ou dans la terre; elles font des carreaux de cire, & viennent enlever le miel des domeſtiques, pour en faire leur propre proviſion; ce qui cauſe la ruine de celles-ci. Quelquefois elles leur font abandonner leur ruche, & s'en étant rendues les maîtreſſes, elles empêchent les autres de rentrer : on s'apperçoit de leur malice, quand on voit une ruche donner beaucoup d'eſſaims, mais tous fort foibles. On ne voit entrer & ſortir, dans ces ruches, que peu de mouches, ſi ce n'eſt vers le ſoir, qu'elles emportent ailleurs la proviſion de la maiſon : ſi l'on s'en apperçoit, il ne faut laiſſer qu'une petite entrée à ces ruches; cela les obligera de ſe retirer ailleurs. Si elles perſéverent à y vouloir demeurer, il les faut faire mourir avec la fumée du ſoufre.

2°. Les mouches griſes & blanchâtres ſont produites par les mouches agreſtes, qui veillent autour des paniers ; elles ſe jettent dans les ruches où elles trouvent entrée, & les rempliſſent d'une quantité prodigieuſe de couvains, qui écloſent dans la ſaiſon, & qui n'ont d'autre inclination que de déſerter & d'emmener les domeſtiques avec elles : c'eſt d'où vient que les eſſaims s'enfuient ſi volontiers en ſortant de leurs ruches ; les domeſtiques leur font ſouvent la guerre, les chaſſent de leurs paniers quand elles ſont prêtes à voler, & quelquefois même toutes blanches.

3°. Les vieilles mouches ſont celles que le travail a affoiblies, & qui n'étant plus propres à courir la campagne, reſtent dans la ruche, dont elles conſomment la proviſion ; les jeunes mouches les chaſſent ou les tuent quand elles ſont hors des paniers : elles veillent autour des autres, y entrent quelquefois, & enlevent le butin, ſur-tout dans l'été, que les alvéoles ne ſont pas ſcellés ; & cela arrive ſouvent depuis la mi-Août juſqu'à la Saint-Remi.

4°. Les mouches, qui ſont chaſſées des paniers, contribuent auſſi à la ruine des autres : elles en ſont chaſſées ou par la teigne, les vers & les papillons, ou par les mouches larroneſſes, ou par la faim, lorſqu'elles ne trouvent rien chez elles.

5°. Les faux jettons ſont ceux qui ne jettent pas dans la ſaiſon ; étant foibles, ils ne cauſent pas grand dommage, & ſe font bientôt tuer.

6°. Comme les mouches commencent à avoir de la force, & ne trouvent pas encore beaucoup de fleurs au printems, les fortes pillent ſouvent, chaſſent ou égorgent les foibles : ces fortes deviennent foibles à leur tour, & ſe laiſſent piller par les autres, & de cette ſorte il en périt des milliers quand on n'y remédie point ; parce que ces pillardes crevent par l'excès du miel dont elles ſe gavent ; ce qui leur cauſe une dyſenterie mortelle, qui ſe connoît quand elles fientent à leur porte ou dans leur ruche ; car on ne les voit jamais fienter en ſanté.

On doit donc être attentif à connoître celles qui pillent & celles qui ſont pillées ſans s'y tromper, comme ſont la plupart des Payſans, qui croient que les pillées ſont les plus fortes, parce qu'ils y voient quantité de mouches entrer & ſortir avec un grand bruit ; & quand ils trouvent leurs paniers vuides, ils diſent qu'elles ont été s'établir ailleurs.

Quand on voit les mouches ſe tourmenter autour de leur ruche, ſur-tout le ſoir, c'eſt une marque qu'il y en a d'autres dans la ruche qui les pillent, & il faut y remédier auſſi-tôt.

Les paniers les plus expoſés en vue, ſont les plus ſujets au pillage ; & on connoît qu'une ruche y eſt actuellement, lorſqu'on voit une quantité extraordinaire de mouches entrer & ſortir avec un grand bruit, principalement ſur le midi, comme autant de voleurs qui triomphent, qui entrent vuides, le ventre petit, & qui ſortent le ventre gros & plein ; & le ſoir, quand les pacifiques ſont rentrées, ou le matin avant qu'elles aillent aux champs, on voit un grand nombre de pillardes voltiger autour de leurs ruches. On connoît aiſément ces pillardes à leur gros ventre, d'où on feroit ſortir le miel tout pur, ſi on les preſſoit entre les doigts au retour du pillage ; quoique dans la ſaiſon du pillage, qui eſt en Mars, Avril & Mai, elles ne recueillent point ou preſque point de miel à la campagne.

On remédie à ces déſordres en viſitant les ruches trois fois chaque jour, le matin, à midi & au ſoir : auſſi-tôt qu'on en trouve quelqu'une au pillage, on doit l'enlever, & la mettre dans quelqu'endroit de la maiſon bien fermé, de peur que les larroneſſes ne ſuivent leur proie ; car elles y ſont fort acharnées ; & il eſt rare qu'un panier, qu'elles ont attaqué, en échappe ; elles y retournent aux premieres chaleurs, ou elles périſſent de langueur : c'eſt pourquoi bien des gens s'en défont tout-d'un-coup, en y mettant le ſoufre, pour ſauver les reſtes du pillage.

Si vous avez quelque ruche, où il y ait peu d'abeilles & beaucoup de miel, pour empêcher que les autres ne le viennent piller, enduiſez cette ruche, tout à l'entour, avec de la bouze de vache, & n'y laiſſez qu'un petit trou, que vous frotterez avec de l'eau-de-vie & du plâtre battus enſemble dans un mortier ; enſuite mettez-la à l'écart juſqu'à ce que la ſaiſon du pillage ſoit paſſée, & qu'il y ait aux champs pleine abondance de fleurs ; ou bien mettez dans la ruche une gouſſe d'ail ou un oignon pelé & coupé par quartiers : ces fortes d'odeurs dégoûteront les mouches étrangeres, & ne ſe-

ront point de mal à celles de la ruche même, parce qu'elles y ſeront bientôt accoutumées.

Quant aux larroneſſes, pour empêcher qu'elles ne faſſent plus de dégât, & qu'elles ne ſe crevent elles-mêmes de miel, on les tient enfermées pendant deux ou trois jours, en mettant des pailles dans les trous ou mailles de la grille qu'on doit laiſſer à la porte de leur ruche juſqu'à la fin du printems : après quelques jours de priſon, pendant leſquels il eſt bon de leur donner à manger, on les lâche quand on les voit bien calmées ; autrement, ne trouvant plus la ruche qu'elles ont attaquée, elles ſe jetteroient ſur toutes les autres.

Pour prévenir le pillage des ruches, il faut faire quatre choſes. 1°. Ecarter les ruches les unes des autres, ſi le lieu le permet. 2°. Ne point laiſſer de jour derriere les ruches ; les larroneſſes s'en ſervent pour paſſer : c'eſt pourquoi il eſt donc néceſſaire qu'elles poſent juſte & à plomb ſur les ſieges, & qu'il n'y ait d'ouverture que par le devant : elle peut être de quatre pouces au tems de la récolte des fleurs. Si l'on appréhendoit la trop grande chaleur, on pourroit donner aux ruches un peu d'air avec un couteau. 3°. Avoir ſoin de ſe défaire des mouches étrangeres, des vieilles mouches & des faux jettons, qui cauſent ordinairement le déſordre, & ne pas mettre une ruche forte contre une foible. 4°. Les bien nourrir toutes dans les ſaiſons ſtériles.

Les bourdons n'approchent des ruches qu'en tremblant, car les abeilles s'en défont aiſément : cependant bien des gens mettent de pots pleins d'eau auprès des ruches, pour que les bourdons, qui ſont échauffés & pleins de miel, y viennent boire & s'y noyer, ou ſe livrer au bras de celui qui les approche : il n'y a pas de danger à courir en les prenant.

ENNEMIS DES MOUCHES A MIEL.

Des Souris, Mulots & Muſaraignes.

Les ſouris font la guerre aux mouches depuis la fin du mois d'Août juſqu'au mois de Mai, qui eſt le tems que les mouches ſe retirent au haut de leurs ruches ; dans l'été elles s'en défendent bien ſeules par le moyen de leur aiguillon.

Il eſt à propos que les ſieges ſoient aſſez élevés de terre, & aſſez unis pour que les chats y puiſſent aller, & non les ſouris. On doit y tenir auſſi des ſouricieres toujours tendues, & y mettre de la noix pour appas ; découvrir ſouvent les paniers, & voir ſous les chapiteaux s'il n'y a point de retraite pour les ſouris.

Les mulots & les méteilles ou muſaraignes ſont des eſpeces de petites ſouris que les chats ne prennent pas volontiers, parce qu'elles ont la dent venimeuſe ; mais on les prend dans des ſouricieres & dans des pots d'eau couvertes de paille ou de cendres. On peut encore les en délivrer en mettant, en hiver, à la porte des ruches, un morceau de fer-blanc, d'ardoiſe ou de bois bien uni, auquel on a fait de petits trous.

Des Papillons, Vers & Teignes.

Le papillon eſt très-dangereux, parce qu'il engendre des vers qui rongent la cire & mangent le miel, & font périr la ruche. Il faut laver les dehors des ruches & le tablier avec de l'urine trois ou quatre fois de ſuite.

Il s'engendre dans les ruches pluſieurs ſortes de vers. Les plus à craindre ſont ceux qu'on nomme teignes, qui viennent au haut des paniers ; ils ſont de la groſſeur d'une mouche & plus longs ; ils mangent & rongent la cire, & font une eſpece de fourreau de ſoie qu'on appelle auſſi teigne : cet inſecte fait un ravage étonnant dans les ruches. C'eſt ordinairement dans les vieux paniers qu'on trouve les teignes ; l'ouvrage trop vieux les attire. Il n'y a pas d'autre parti à prendre que de changer les mouches de paniers, d'ôter le meilleur de l'ouvrage & de brûler le reſte.

Il y a d'autres vers moins gros, que certains petits papillons gris engendrent autour des ruches ſur le tablier : ſi on les laiſſe groſſir & multiplier, ils dégoûteront les mouches, & les feront déſerter : ils viennent ſur-tout au mois d'Avril & au commencement de Mai.

Dans

Dans ce tems il faut avoir ſoin de lever les ruches, les bien nettoyer, & frotter avec de l'urine ou du vin ſalé, le tablier & l'endroit où il y a de ces vers.

De même pour les petits vers blancs, qui s'amaſſent aux morceaux de cire que les mouches laiſſent tomber en travaillant.

Il y a une quatrieme eſpece de vers aſſez menus, & longuets, blanchâtres, la tête & le bout de la queue noirs : ce n'eſt que du couvain avorté ; ils ne ſont pas à craindre, les mouches les tirent de leurs trous, les tuent, & les emportent.

Des Guêpes & des Frêlons.

La guêpe, *veſpa*, & le frêlon, *crabro*, ſont deux eſpeces différentes de mouches mauvaiſes, qui ſe bâtiſſent, ſous terre ou dans des creux d'arbres, des ruches dont les cellules ſont exagones comme celles des abeilles, mais plus grandes, & où il n'y a ni miel ni cire : ce n'eſt qu'un édifice de pellicules de légumes & d'écorces, où ces méchans inſectes habitent & ſe multiplient chaque eſpece à part, & pendant la canicule ils viennent guetter les abeilles & piller leurs ruches. On raconte de la république des guêpes & des frêlons, des choſes encore plus merveilleuſes que celle des abeilles.

Les guêpes, comme plus fortes que les mouches à miel ſeule à ſeule, quand elles peuvent les attraper entre leurs ſerres, les tuent pour avoir le miel qu'elles ont dans le ventre : elles attaquent preſque toujours les eſſaims de l'année, comme plus jeunes & moins capable de ſe défendre. Ce qui accoutume les guêpes au pillage, c'eſt que depuis la Saint-Jean juſqu'au mois de Septembre, les mouches jettent hors de leurs ruches les bourdons & petites mouches défectueuſes, pour mettre en leur place leurs proviſions d'hiver. Les guêpes s'approchent pour enlever leur proie, & petit-à-petit entrent dans les ruches où elles déſolent tout, ſi l'on n'y remédie promptement.

Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit de ce déſordre, il faut boucher la ruche avec de la terre détrempée, & ne laiſſer que l'entrée principale, qui ſera environ d'un pouce : les mouches ſauront bien empêcher les ennemis d'entrer ; & de peur que la trop grande chaleur ne gâte l'ouvrage, on peut donner au panier une hauſſe fort mince. Comme les guêpes aiment beaucoup le fruit, on peut en mettre par morceaux proche des ruches ; ce qui les attirera, & on les écraſera.

Les guêpes vont en campagne plus d'une heure avant les mouches à miel, qui ſont retirées au fond de leurs ruches à cauſe de la fraîcheur de la nuit ; c'eſt pourquoi les guêpes y entrent ſans réſiſtance. On pourroit, pour les empêcher d'entrer, poſer les ſoirs la petite grille, & l'ôter les matins ; mais c'eſt bien de la beſogne. Il y en a qui pendent un cœur de bœuf en quelqu'endroit aux environs des paniers, les guêpes qui l'aiment beaucoup, s'y attachent, & il eſt aiſé de les tuer avec une ſemelle de cuir ou de feutre.

Au reſte, on n'a point encore trouvé de vrai moyen d'empêcher les guêpes & les frêlons d'entrer dans les ruches : c'eſt aux mouches à s'en défendre. Tout ce qu'on peut faire de mieux, c'eſt de détruire les guêpieres & les frêlons : ce qui ſe fait aiſément, en mettant à l'entrée de leurs retraites ou nids, le ſoir ou le matin, avant qu'elles ſoient aux champs, une poignée de verges ou d'oſier menu, bien garnies de glu ; on frappe aux environs de leur nid ou de l'arbre où elles ſont logées, elles ſortent en foule & ſe prennent à la glu : celles qui en échappent étant rentrées, on nettoie les gluaux, & on retourne à la charge, juſqu'à ce qu'elles ſoient détruites ; en trois fois on en vient à bout, ſur-tout des frêlons, qui, étant deux fois plus gros que les guêpes, ſont moins alertes & de plus de priſe.

Des Fourmis & des Araignées.

Les fourmis aiment le miel, mais elles ne ſont point tentées d'entrer dans les ruches, parce que les abeilles leur donnent la chaſſe & les tuent. On peut, ſi l'on veut, ſuivre leurs traces, & jetter pluſieurs fois de l'eau très-chaude dans la fourmilliere ; on peut auſſi mettre autour des ruches ſur la terre un cordon de ſuie & de cendre, ou de chaux vive, & frotter le tour du tablier de la ruche de ſuif, d'huile d'aſpic ou de fiel de bœuf.

Quant aux araignées, il faut nettoyer & enfumer les ruches, tenir le tout propre & net, & ne leur point laiſſer de retraite auprès des paniers. Au ſurplus, c'eſt aux abeilles à ne point s'aller jetter dans leurs filets.

Des Poux & des Punaiſes.

Les poux qui viennent aux mouches, ſont rouges & un peu plus gros que des cirons; ils s'attachent ſous leurs ailes & dans le duvet dont elles ont le corps garni, & ils les ſucent: cette vermine leur eſt ordinaire dans les hivers humides & pluvieux. Il n'y a que les vieilles mouches qui en ſoient attaquées, & il n'y en a jamais qu'un ſur chaque mouche. Les paniers qui ſont infectés de cette vermine ne ſont point eſtimés. S'il y a quelque remede à ce mal, c'eſt d'arroſer le dedans des ruches avec de l'eau-de-vie, & de les enfumer deux ou trois fois de ſuite, environ pendant deux minutes à chaque fois.

Les punaiſes ſont auſſi de petits inſectes rouges qu'on voit par bande aux pays chauds, & qui ſe jettent dans les ruches, mangent la proviſion & font déſerter les mouches. Il faut en uſer comme pour les araignées ou pour les poux, ou bien ſimplement leur abandonner une vieille ruche, dont on aura retiré tout l'ouvrage, à la réſerve de quelque mauvais morceau, qui les attirera toutes, & on les noyera.

Les Anciens diſoient qu'on doit tuer ou écarter des ruches, le plus que l'on peut, les hirondelles, les crapauds, les léſards & les grenouilles; mais ces ſortes d'animaux ne leur font pas grand mal; celui qui eſt le plus à craindre, pour les mouches à miel, eſt le moineau; il en détruit plus lui ſeul que tous les autres enſemble; ils les attrape en volant, & les porte à ſes petits.

Des maladies des Mouches à miel.

Le *flux de ventre* eſt ordinaire aux mouches au printems, à cauſe du changement d'air & de nourriture: elles ſe vuident à l'entrée de la ruche, & on en trouve quantité de mortes qui ont le ventre petit & fort retréci.

Remede. Prenez une demi-livre de ſucre, autant de bon miel, une chopine de bon vin, & environ un quarteron de fine fleur de feve, le tout mêlé enſemble: que vous leur donnerez ſur une aſſiette.

La perſonne, dont nous avons parlé, au ſujet des ruches qu'il faut renfermer l'hiver, penſe que cette maladie peut venir, plus volontiers, de ce que les mouches ont manqué pendant l'hiver de matiere à cire, qui eſt un de leurs alimens; & que, pour les guérir, il faut détacher d'un autre panier un rayon, dont les alvéoles ſoient remplies de matieres à cire, & le leur donner.

La *Pareſſe* vient, ou de la foibleſſe des mouches, qui ont ſouffert la faim ou le froid pendant l'hiver, ou de leur mauvaiſe ſituation, ou, enfin, de la ruche même qui les dégoûte, parce qu'elle eſt trop grande, trop mal faite, ou de matiere qui ne leur convient pas.

On connoît ce mal, 1°. à la légéreté de la ruche, qui n'eſt pas garnie de miel; 2°. par le nombre & la vigueur des mouches qui vont aux champs, d'où elles reviennent preſque ſans charge; 3°. en ce qu'elles ſortent & rentrent en héſitant, & preſque ſans faire de bruit.

Remede. Donnez d'abord à ces pareſſeuſes une demi-livre de miel, autant de ſucre en poudre, & un verre d'eau-de-vie, le tout mêlé enſemble, dans un plat, élevé à la hauteur des rayons. Après l'hiver, enfumez-les avec thym, romarin & vieux linge, pour diſſiper le mauvais goût ou la mauvaiſe odeur de la ruche, & changez-les d'expoſition. Si, après cela, elles continuent dans leur pareſſe, au commencement de Juin, mettez-les dans une ruche plus petite.

L'*engourdiſſement* eſt un diminutif de pareſſe, qui prend aux mouches lorſque l'hiver a été trop fort, ou que, s'étant rendues groſſes & peſantes à force de manger, elles reſtent dans leur ruche au-lieu d'aller aux champs.

Quand donc on ne voit pas aſſez de mouvement, au printems, dans une ruche forte en miel & en mouches, il faut l'enfumer, rogner le bout des rayons, & les

arroſer avec de l'eau-de-vie, mêlé de ſucre en poudre : cela les réveille & les met dans le train ordinaire.

La *rougeole*. La plupart des Auteurs, qui ont traité des abeilles, parlent de la rougeole : ils diſent que c'eſt une eſpece de miel ſauvage, ou matiere rouge épaiſſe, plus amere que douce, qui n'emplit jamais que la moitié des rayons, & qui devient enſuite jaunâtre, ſe corrompt & engendre des vers. Ils diſent encore, qu'en coupant les rayons, ou en fondant la ruche, avec une alêne, on connoît s'il y a de la rougeole ; que s'il n'y en a qu'au bas de la ruche, on doit avoir grand ſoin de tirer tout ce vilain miel ; & que, ſi elle eſt dans le haut il faut que la ruche ſoit percée par le haut, pour l'en tirer, ſinon qu'on doit changer les mouches de panier dans le mois de Juin. Mais la même perſonne, dont il eſt déja fait mention au ſujet de la maladie du flux de ventre, dit que ce que ces Auteurs appellent rougeole, n'eſt autre choſe que de la cire brute, ou matiere à cire, très-néceſſaire pour la nourriture des mouches à miel, & que par conſéquent cela n'eſt pas capable de leur faire mal.

Dégoût & déſertion. Quand on n'a point ſu les prévenir, tout ce qu'on peut faire de mieux, c'eſt de faire paſſer le reſte des mouches dans le plus foible eſſaim qu'on a, après l'avoir enfumé, pour le rendre plus ſociable, & tirer enſuite tout ce qui reſte de rayons dans l'ancienne ruche.

Moiſiſſure. Elle vient quand le tablier retient l'eau, ou que la pluie, le brouillard ou l'humidité de l'air peuvent atteindre les rayons. Quand on en trouve de gâtés, il faut couper tout ce qui eſt corrompu, frotter avec un linge l'endroit de la ruche qui paroît moiſi, & donner du jour à la ruche, en l'élevant ſur des petits morceaux de tuile ou de planche, afin que l'air deſſeche & emporte l'humidité.

De la piquure des Mouches à miel.

Pour ramaſſer les eſſaims & travailler aux ruches, on a coutume d'avoir des gants aux mains, un capuchon ou chaperon ſur la tête, avec un maſque de toile de crin, bien éloigné du viſage, afin de voir clair à ſon ouvrage, ſans craindre l'aiguillon. Il y a des gens à qui la piquure des mouches à miel ne fait aucun mal, & qui ſe paſſent de tout cet attirail-là, lorſqu'ils vont travailler aux ruches.

Lorſqu'on eſt piqué, il faut à l'inſtant arracher l'aiguillon, s'il eſt reſté dans la chair, parce que plus il y reſte, plus il s'agite & s'enfonce ; enſuite on élargit la piquure & on la preſſe, pour lui donner de l'air & en faire ſortir une petite eau rouſſe, qui eſt le venin, qui brûle & fait enfler la peau ; & après on y applique de la terre graſſe détrempée avec un peu de ſalive.

Le voiſinage des hommes n'effarouche point les mouches à miel, & elles ne font jamais de mal, à moins qu'on ne les tourmente : c'eſt pourquoi, en les viſitant, il faut les laiſſer voltiger librement ; & quand on y touche, le faire doucement & imperceptiblement : elles ne piqueront pas.

Comment on peut voir travailler les Abeilles dans leurs Ruches.

L'économie de ce petit peuple eſt admirable à voir. Quelques curieux ont prétendu ſe donner la ſatisfaction de pénétrer juſques dans l'intérieur de leur ménage, en ſe ſervant de ruches vitrées ; mais ils n'y ont pu rien voir, où ils n'y ont vu qu'en gros le travail, parce que les rayons oppoſés bouchent la lumiere, joint à cela, que les mouches ne s'y plaiſent point. Ainſi, pour avoir le plaiſir de les voir travailler dans leurs ruches, il faut en prendre une, la mettre dans le jardin, l'embouchure en haut, & la couvrir d'une forte toile, capable d'empêcher la pluie & l'humidité de la nuit d'y pénétrer : il eſt pourtant néceſſaire que l'entrée ſoit toujours libre aux abeilles. Quand on voudra les y voir travailler, avant le ſoleil couchant, on ſoulevera un peu cette toile, & on verra des abeilles demeurer tranquilles ſur les rayons, pendant que d'autres viennent ôter leurs charges, & les vont porter & travailler ſuivant leur ſcience naturelle. Quoique toute la ruche ſoit toujours en mouvement, l'ouvrage ne ſe fait pourtant pas aſſez vîte pour qu'il avance à vue d'œil : le progrès n'en eſt pas plus ſenſible que le cours de l'ombre d'une aiguille de cadran.

Si quelque curieux veut avoir des ruches de verre, pour l'ornement, comme quelques-uns en ont à Paris, où l'on en voit de placées entre deux fenêtres, on doit préserver ces ruches des maladies qui ont coutume de les y attaquer, à cause que le verre eſt froid & humide l'hiver. Pour cela, il faut, depuis la Touſſaints juſqu'au mois d'Avril, tenir la ruche enfermée dans un endroit où l'on faſſe du feu tous les jours, enſorte que l'eau n'y gele point, que la ruche porte juſte ſur une planche de bois bien unie, pour que les mouches ne puiſſent pas ſortir, & y remettre exactement le couvercle de bois qui la couvre : par ce moyen on pourra les voir travailler jour & nuit.

Ou bien, pour mieux faire, ayez une ruche à panneaux de vitre montés ſur du bois car le verre ſeul eſt trop chaud l'été & trop froid l'hiver, & il fatigue & rebute les abeilles, qui n'y peuvent monter qu'à peine. Il faut que cette ruche vitrée ſoit quarrée, large en bas d'un pied & demi ; qu'il y ait quatre panneaux avec leurs volets à chaque face, poſés à différentes hauteurs, afin de mieux voir par toute la ruche, qui, allant un peu en retréciſſant par le haut, ſe terminera en forme de pavillon ou de dôme, ſelon le goût. Il eſt néceſſaire que le bois ſoit peint en verd, rouge ou bleu, pour qu'il ne travaille point. Il faut que l'ouvrier faſſe pluſieurs crans ou dentelures au-dedans de la ruche, afin que les mouches montent & deſcendent plus facilement. Il faut auſſi y croiſer pluſieurs bâtons, & tenir toujours la ruche fermée de ſes volets, pour garantir les mouches du grand chaud & du froid. L'hiver, on peut encore mettre un paillaſſon par-deſſus.

Comment les Grecs gouvernent leurs Abeilles.

Il y a ci-devant une figure des ruches à la grecque : elles ſont faites de ſaule ou d'oſier, comme un de nos paniers médiocres, larges par en haut, étroites par en bas, & plâtrées de boue ou de terre par dedans & par dehors. On les place l'extrémité la plus large en haut, & ce haut eſt couvert de cinq ou ſix petites planches, qui ſont auſſi plâtrées de terre en deſſus, avec un petit toit de paille, pour les défendre du mauvais tems. Les abeilles attachent leurs rayons à ces planches ; & ainſi, quand les Grecs veulent tailler leurs ruches, ils n'ont qu'à tirer ces planches, ſans briſer le reſte, ce qui eſt fort facile. Ils les partagent, pour les accroître au printems, (c'eſt-à-dire au mois de Mars & d'Avril, juſqu'au commencement de Mai), premiérement, en ſéparant avec un couteau les planches où les rayons ſont attachés avec les abeilles ; & ainſi, en ôtant les premiers rayons & les abeilles enſemble, ſur chaque côté, ils les mettent dans une autre ruche, dans le même ordre qu'ils les ont ôtées, juſqu'à ce qu'ils les aient partagées également. Après cela, lorſqu'ils les ont raccommodées avec les planches & les plâtras, ils mettent une ruche neuve en la place de la vieille, & la vieille en quelqu'autre endroit. Tout cela ſe fait ſur le milieu du jour, pendant que la plupart des abeilles ſont en campagne, enſorte qu'à leur retour, elles ſe partagent d'elles-mêmes dans les paniers. Par-là on a l'adreſſe de les empêcher de ſe mettre en eſſaim & de s'envoler. On ôte le miel au mois d'Août, ce qu'on fait encore en plein jour, pendant qu'elles ſont en campagne ; on prend les rayons comme auparavant, c'eſt-à-dire, en commençant à chaque extrémité & autour, & n'y en laiſſant, au milieu, que ce qu'il en faut pour nourrir les abeilles pendant l'hiver.

Celles qui étoient dans les rayons enlevés, ſe raſſemblent dans la ruche, qu'on recouvre de nouvelles planches enduites de terre.

Des Ruches Indiennes.

Les Indiens ont des abeilles privées, & ils creuſent des troncs d'arbres pour leur ſervir de ruches : ils poſent ſur un ais l'un des bouts de ce tronc, après l'avoir ſcié bien unîment : ils y laiſſent un trou dans le bas, afin que les mouches puiſſent entrer & ſortir ; & le haut eſt couvert d'un autre ais, qui bouche fort juſte.

A qui les Abeilles appartiennent.

Il faut ſur-tout être bien attentif à la ſortie des eſſaims ; car, pour ſavoir à qui en ſeront les abeilles, on n'en juge pas comme des autres biens. Auſſi-tôt qu'une choſe m'a-

appartenu, elle ne peut plus ceſſer d'être à moi, ſans mon fait. Les Loix ſont différentes pour les mouches à miel; elles n'ont d'autre maître que celui qui les a actuellement en ſa poſſeſſion, parce qu'étant d'un naturel ſauvage, on n'en eſt le maître qu'en les retenant. Celles qui ſe ſeront attachées à une branche de mon arbre, ou qui ſe ſeront établies dans ſon tronc, ne ſont pas plus à moi, que l'oiſeau qui auroit fait ſon nid à ce même arbre; enſorte que toute autre perſonne peut les y venir prendre, ou enlever leurs rayons, & tout ſera de bonne priſe : je n'aurois que le droit d'empêcher qu'on n'entrât ſur mon fonds. De même, les eſſaims qui ſeront ſortis de mes ruches, vieux ou jeunes, ne ſont à moi qu'autant que je ne les ai point perdus de vue, & que je peux aiſément les prendre : autrement, ſi je les ai une fois perdus de vue, ou s'il m'eſt impoſſible, ou même difficile de les prendre, quoique je les voie toujours, ils appartiendront à celui qui s'en ſera emparé plutôt que moi, fût-ce ſur mon propre héritage, au point qu'il ne me ſuffiroit pas de les avoir mis hors d'état de m'échapper en bleſſant leur reine ou autrement. La raiſon qu'en rendent les Loix, eſt que ce n'eſt pas l'intention ni l'eſpérance, quelqu'apparentes & ſuivies qu'elles ſoient; ce n'eſt que la priſe & la détention actuelles qui nous rendent propriétaires & maîtres de tout animal d'une nature ſauvage, comme le ſont conſtamment les abeilles : c'eſt pourquoi on ne peut trop veiller ſur leur inclination coureuſe & vagabonde.

Du droit d'Aboilage.

L'*Aboilage* ou *Abeillage* eſt un droit que les Seigneurs Châtelains ont en pluſieurs lieux, de prendre ſeuls les abeilles qui ſe trouvent dans les forêts dépendantes de leur Seigneurie.

L'aboilage ſe prend auſſi pour un droit établi dans pluſieurs Coutumes, en vertu duquel les Seigneurs ont droit de prendre une certaine quantité d'abeilles, cire ou miel ſur les ruches de leurs ſujets.

De la prétendue réſurrection des Abeilles, & des ridicules manieres d'en faire par art.

Il y a des gens qui aſſurent, d'après d'anciens Auteurs, que les mouches à miel, mortes depuis trois jours, reſſuſcitent en les mettant dans un lieu chaud : de même que, ſelon eux, une mouche commune, morte même depuis long-tems, miſe ſur de la cendre tiede, couverte de ſel, reprend vie & s'envole.

D'autres encore diſent qu'il faut pour cela, les garder dans du miel fondu, & au printems les laver dans de l'eau tiede, les mettre ſur des linceuls étendus ſur des tables d'oſier, avec un petit feu deſſous, fait de la bouze de vache ſeche, ou de mottes de Tanneurs, comme on fait au Grand-Caire, en Egypte, pour faire éclorre les pouſſins ſans poule.

Mais ces anciens Auteurs ſe ſont trompés, & ceux qui les ont ſuivis, auſſi : ils ont pris pour une mort réelle, une eſpece de léthargie ou d'engourdiſſement, dans lequel les abeilles tombent auſſi-tôt qu'elles ſentent un degré de froid plus grand que celui qui leur eſt propre. Il eſt certain que ce qui eſt une fois mort, n'a plus à eſpérer de pouvoir jamais revivre.

Paſſons actuellement aux ridicules manieres de quelques perſonnes, qui prétendent qu'on peut faire des abeilles par art.

Ils diſent qu'il n'y a qu'à tuer un bœuf l'été, l'enfermer dans une chambre baſſe bien cloſe, l'y laiſſer pourrir dans ſon cuir, & qu'au bout de quarante-cinq jours, il en ſortira une infinité d'abeilles.

D'autres ont écrit que, ſi l'on prend de la fiente de cheval ou de bœuf, & qu'on l'arroſe tous les jours, avec de l'eau qu'on aura tirée des herbes dont les abeilles ſe repaiſſent, & ſur leſquelles les inſectes laiſſent couler leurs excrémens, on verra naître de cette fiente, premiérement, de petites bouteilles, qui dans la ſuite ſe convertiront en vers, leſquels enfin prendront des ailes & deviendront abeilles.

N'eſt-ce pas ſe moquer du genre humain, que de vouloir lui perſuader qu'on peut faire des inſectes par art ? La choſe eſt ridicule. Ne ſait-on pas que rien ne reſpire ſur

terre, qu'il n'ait eu pere & mere ? Nos ancêtres étoient de pauvres gens de croire de pareilles fadaiſes. On dira peut-être que tous les jours on voit des vers s'engendrer de chair corrompue, de fumier, de fromage, & de mille autres choſes ; mais on a tort encore une fois : ces inſectes ne ſont point engendrés par la corruption, ils ont pere & mere, & c'eſt cette mere qui vient dépoſer ſes œufs ſur cette chair corrompue, ſur ce fumier, ſur ce fromage. Et pourquoi eſt-elle venue les dépoſer là plutôt qu'ailleurs ? C'eſt parce qu'elle ſavoit que ſes petits devoient trouver en ces endroits la nourriture qui eſt propre à les faire croître & fructifier. Ceux qui ne ſe rendront pas à des raiſons ſi ſolides, n'ont qu'à eſſayer s'ils pourront faire des abeilles par art : ils ont deux moyens. Je ne m'arrêterai pas davantage ſur cet objet, parce qu'il eſt inſoutenable, & que je l'ai déja combattu, en parlant de la génération des abeilles.

ARTICLE V.

De la taille des Mouches, & de la récolte du Miel & de la Cire.

Cet Article, quoique le plus court du Chapitre, eſt pourtant le plus utile : car on n'a des abeilles que pour en tirer de la cire & du miel ; elles ne travaillent elles-mêmes que pour en donner ; elles ne font des eſſaims que pour la même fin ; elles les chaſſent ou les retiennent, conſervent ou détruiſent leurs couvains, ſelon l'ouvrage qu'elles ont à faire : c'eſt à l'utilité de l'homme ſeul, que ce nombre infini de petits peuples ſacrifient juſqu'à leurs propres races.

I.

De la taille des Ruches.

Tailler, *châtrer* ou *couper* les mouches, c'eſt leur ôter le miel & la cire qu'elles ont fait, en tout ou partie : on ſe ſert pour cela de couteaux recourbés.

Pourquoi on les taille.

On taille les ruches pour pluſieurs raiſons. 1°. Pour avoir le miel & la cire.

2°. Outre ce profit, comme la taille ne ſe fait réguliérement qu'aux paniers forts & pleins, l'abondance rendroit les mouches fainéantes, & elles ſe laiſſeroient piller par les plus vigoureuſes, qui ſont faites au travail : c'eſt pourquoi un panier n'eſt jamais bon deux années de ſuite ; le travail & l'abondance abâtardiſſent les mouches.

3°. Quand elles ont été taillées, elles vont aux champs avec plus d'ardeur, pour remplacer ce qui a été enlevé ; elles épargnent leurs proviſions, elles ſont plus attentives & plus courageuſes contre les larroneſſes, & elles font un ſecond couvain plus vîte, parce qu'elles jugent qu'elles ont beſoin de jeunes mouches pour les aider, & parce que l'ouvrage neuf qu'elles font, eſt plus propre aux couvains que le vieux.

4°. On coupe, dans les ruches, tout ce qui eſt noir & gâté par l'humidité de l'hiver ou autrement : la cire, qui eſt telle, eſt abandonnée des mouches, elles n'y mettent rien, & elle n'eſt bonne que pour attirer & nicher des vers & des papillons.

5°. En taillant, on voit ce qui manque aux paniers ; la fumée dont on ſe ſert pour calmer & écarter les mouches, diſſipe l'humidité, les rend plus vigoureuſes, & en même tems on voit, par la force du couvain, ſi l'on aura beſoin de beaucoup de ruches.

Tems & manœuvre de la taille.

On taille ordinairement les ruches vers la mi-Mars & au mois de Septembre. La taille de Mars ne ſe fait que par précaution, dans les pays où la récolte du miel & de la cire ſe fait en d'autres mois, comme nous le dirons ci-après.

Pour tailler, on doit, 1°. choiſir un beau jour, ſans froid & ſans pluie.

2°. Se mettre à l'œuvre dès le grand matin, parce qu'à cette heure toutes les mouches ſont engourdies du froid de la nuit. Suivant quelques Auteurs, on doit ſe mettre

à cet ouvrage sur le midi, à cause, disent-ils, qu'à cette heure la plupart des mouches étant en campagne, le peu qui en reste dans la ruche, n'est point capable d'empêcher qu'on ne les châtre ; mais, en parlant de la sorte, ils ne font point attention que, s'il en reste peu, il en rentre aussi beaucoup à chaque instant, qui reviennent de la récolte.

3°. Il faut que celui qui le fait, ait la précaution de bien se ganter & de se couvrir d'un capuchon de toile, qui descende jusqu'à la ceinture, & qui ait des yeux de verre, afin de pouvoir travailler sûrement & facilement. Il y en a qui se frottent de vinaigre, pour empêcher les abeilles de piquer, & qui se contentent de mettre, au-lieu d'un capuchon, un masque de toile de crin, qui avance & s'éloigne assez du visage, pour que l'aiguillon des mouches n'y puisse pas atteindre.

4°. Celui qui châtre, doit enfumer les ruches sur lesquelles il travaille, tant pour faire resserrer les mouches dans le haut de la ruche, & les éloigner, que pour les rendre plus vigoureuses & dissiper l'humidité de leur demeure. Pour cela, il aura auprès de lui un pot de terre, dans lequel, avec un peu de feu, il fera fumer un toupillon de vieux linge, ou un peu de foin, pressé le plus qu'il pourra, afin qu'il brûle plus longtems ; ensuite il soulevera le panier, placera le pot dessus, l'entretiendra fumant pendant toute l'opération, & fera ensorte que la fumée monte toujours au haut de la ruche. Il est même nécessaire qu'il fasse aller aussi la fumée, de tems en tems, à l'entour de lui, afin de n'être point tourmenté par les mouches. Il ne faut jamais se servir de paille pour faire de la fumée ; parce qu'elle donne un mauvais goût au miel.

Quand on taille, à la fin d'Août ou au mois de Septembre, pour faire retirer les mouches & les couper plus commodément, il n'y a qu'à renverser le soir sur le côté, les ruches qu'on veut tailler, & aller le faire le lendemain de grand matin : on les trouvera retirées au haut de la ruche, & engourdies par la fraîcheur de la nuit. On en perd moins de cette façon, que par la fumée.

5°. Celui qui taille, aura son couteau recourbé bien préparé, & un petit pot pleind'eau à côté de lui, pour l'y tremper, à mesure qu'il coupera, afin que le couteau taille net.

6°. Il prendra doucement la ruche qu'il voudra tailler, & la fumant & la menant à lui peu-à-peu, si elle n'a point d'ouverture par le haut, par où il puisse tailler, il la mettra, la bouche en haut, dans les bâtons d'une chaise couchée sur terre, ou bien sur un trepied ou scelle à cuvier, où il aura attaché deux bottes de paille, comme les Couvreurs en mettent à leurs échelles.

7°. Il mettra, sous les ruches qu'il taillera, un gros linge double, pour recevoir ce qui se cassera ou coulera des rayons : cela est toujours bon, ne fût-ce que pour faire de l'hydromel ; il ne faut rien perdre.

8°. Il conduira sa taille suivant les regles qui vont être dites à l'Article suivant, & selon les différens cas qui ont été prévus ci-devant, soit pour les hausses, ou pour la qualité des essaims, & selon la saison, la quantité de l'ouvrage ou autrement.

Regles de la taille.

1°. Il ne faut pas châtrer les ruches, qu'elles ne soient pleines ou à peu près ; autrement on perdroit le miel & le profit que les mouches pourroient faire dans la suite, & on les rebuteroit.

2°. On doit d'abord couper proprement toute la vieille cire, & ne pas prendre le couvain pour le miel. Le couvain est ordinairement sur le devant du panier, & il est facile à connoître, étant couvert d'une pellicule plus brune que celle qui couvre le miel. Au surplus, pour ne pas s'y méprendre, il n'y a qu'à en détacher un petit morceau, on verra bientôt si c'est du couvain ou non.

3°. On doit aussi dégarnir plutôt le derriere de la ruche que le devant, ne pas découvrir le couvain, & laisser un gâteau de cire contre ; autrement il périroit, parce que les mouches n'y iroient pas

4°. Il ne faut jamais ôter plus de la moitié du miel de la ruche, excepté dans les pays où elles ont grande abondance de fleurs. On taille fort haut les vieux paniers qu'on veut conserver, pour en ôter le vieil ouvrage. On ne fait que rafraîchir les rayons des ruches qui n'ont pas beaucoup de miel.

On coupe cinq ou six pouces d'ouvrage aux jeunes paniers qui sont pleins ; & quand ils ne le sont pas, il n'y faut point tailler, on retarde les essaims.

Si les paniers ont été haussés, vers la Saint-Jean précédente, on coupera tout l'ouvrage de la hausse, & cinq pouces plus haut, s'il n'y a point de couvain : on peut laisser les hausses si les ruches sont trop petites.

5°. S'il y a des grosses mouches sauvages, qui se soient mêlées avec les autres, on les fera mourir, de peur qu'elles ne fassent périr le reste des mouches. On connoît ces sauvages par leurs cellules, qui sont plus grandes que celles des bonnes mouches.

On trouve aussi, sur-tout dans les vieux paniers, aux extrémités des rayons, des trous plus grands & plus profonds que les autres, & dont l'entrée est ronde & bâtie plus solidement : ce sont les alvéoles où éclosent & s'élevent les reines des essaims. On peut, lorsqu'on ne veut point que les mouches essaiment, couper & détruire tous les grands trous, afin qu'il n'y ait qu'une reine dans la ruche.

La taille étant faite, on remet la ruche en sa place avec la grille, si la saison le demande, & on met le côté où l'on a le plus coupé, à l'exposition du soleil, à cause que les abeilles y travaillent plus volontiers. Deux jours après, on nettoie tous les petits fragmens de cire, on ôte les mouches mortes qu'on trouve sur le tablier, & on l'enduit proprement.

II.

De la récolte du Miel & de la Cire.

Les Anciens la faisoient, & disoient qu'il falloit la faire, par tout pays, deux fois par an, au mois de Mai & vers le mois d'Octobre ; mais, à présent, on la fait plutôt ou plus tard, selon les lieux & les climats. En Provence, on la fait à la fin de Septembre, & l'on coupe la moitié de la cire & du miel ; en Champagne, c'est à la fin de Juin ; dans l'Isle-de-France, au commencement de Juillet ; en Normandie, au commencement d'Août ; en Poitou & Limosin, on ôte les hausses au commencement d'Octobre, & l'on coupe tout ce qui surpasse le premier panier ; vers Paris, les Marchands, qui n'achetent les ruches que pour en avoir l'ouvrage, en faisant mourir les mouches, choisissent le mois de Septembre, avant qu'elles aient touché à leurs provisions. Il faut suivre l'usage du pays où l'on est.

En général, la récolte du miel se fait dans les trois belles saisons, au printems, en été, & au commencement de l'automne ; & cela à mesure que les rayons sont complets, & les paniers bien garnis : les mouches se rebutent & se fatiguent quand on les vendange avant qu'ils soient pleins. La chaleur du climat contribue beaucoup à avancer l'ouvrage : ainsi, dans les pays chauds, on recueille le miel & la cire trois fois l'an, un tiers au printems, un autre tiers l'été, & autant l'automne, si la ruche se trouve pleine de nouveau ; mais cela seroit bien difficile dans nos climats tempérés : il y a même des gens qui ne veulent pas châtrer leurs mouches passé le 15 Août, afin qu'elles aient le tems de faire de nouvelles provisions pour l'hiver.

On ne dépouille ordinairement les ruches, que quand les abeilles n'ont plus rien à faire, c'est-à-dire, quand elles ne font plus qu'un bruit sourd, qu'elles sont opiniâtres à chasser les bourdons, & qu'on trouve les paniers pleins : alors il ne faut plus attendre, le maître ne feroit qu'y perdre, aussi-bien que les mouches elles-mêmes qui se laisseroient piller.

On doit remarquer qu'il est difficile d'avoir, dans une même année, & d'un même panier, des essaims & beaucoup de miel ; car les mouches consomment bien du tems inutilement avant que leurs essaims sortent, & outre cela, il ne reste presque point de mouches dans les souches qui s'épuisent à jetter.

Maniere dont se fait cette récolte ; préceptes pour l'avoir bonne.

On la peut faire en quatre manieres ; 1°. en faisant mourir les mouches ; 2°. en les changeant de panier ; 3°. en les taillant seulement ; 4°. en ôtant les hausses, quand on y en a mis dans la saison.

On fait mourir les mouches par la fumée de soufre, ou bien on les noie en renversant la

la ruche dans l'eau. Il vaut mieux les faire périr par le soufre, supposé qu'il soit à propos de les détruire. Pour cela, on trempe un petit morceau de linge ou d'étoffe dans du soufre, qu'on aura fait fondre dans une écuelle de terre ; un morceau de trois doigts en quarré suffit : quand il est bien ensoufré, on le met dans une fente qu'on fait au bout d'un bâton ; on met la ruche à terre sur un trou, dans lequel on fourre, sous la ruche, le morceau de linge soufré, auquel on a mis le feu, & on l'environne de terre pour empêcher que la fumée ne sorte : elle fait mourir les mouches en un moment, & on sait qu'elles sont mortes quand, en frappant sur la ruche, on n'entend plus de bruit. J'ai déja dit qu'il ne faut point les enfumer avec de la paille, parce qu'elle donne un mauvais goût au miel.

Au reste, cette maniere impitoyable de recueillir le miel & la cire, en détruisant celles qui l'ont fait & qui peuvent encore en faire d'autre, n'est guere en usage que parmi les Marchands qui ne les achetent que pour avoir leurs dépouilles : les autres leur laissent la vie en prenant leur bien. Il y a des personnes qui disent qu'il vaut pourtant mieux, pour l'économie, détruire tout-d'un-coup celles qui ne sont pas bonnes, que d'entretenir long-tems de vieilles & de mauvaises ou languissantes ouvrieres ; mais c'est une cruauté qui n'est pas pardonnable, comme on le dira à la fin de cet Article.

Quant aux trois autres manieres de recueillir la cire & le miel ; savoir, le changement de paniers, les hausses & la taille, j'ai parlé ci-dessus de toutes ces façons : ainsi il ne reste ici que quelques avis à donner.

1°. Il faut faire toutes ces opérations le plus promptement qu'on peut ; car les mouches qui voient qu'on veut enlever leur trésor, s'aigrissent & se crevent de miel pour l'emporter avec elles : ainsi la dépouille est moins riche, & le maître y perd doublement, en ce qu'il recueille moins, & qu'outre cela, les mouches périssent presque toujours par la dysenterie que leur donne la grande quantité de miel qu'elles mangent.

2°. Quand on ne se défait pas des mouches, il est bon de ne les point châtrer qu'elles ne soient pleines, & de ne point faire cet ouvrage pendant les grandes chaleurs, parce qu'alors le miel & tout l'ouvrage est liquide ; on en perd une partie, ou on en détruit une autre, & les abeilles, qui restent ou qui reviennent, s'embourbent & se gâtent les ailes : ce qui est souvent cause que les reines désertent avec toute leur suite, & on ne les attrape qu'avec beaucoup de peine.

3°. Il ne faut pas non plus enlever tout l'ouvrage des paniers qu'on veut conserver aux hausses : on prend tout ce qui excede la ruche par la taille, on coupe ordinairement l'ouvrage par moitié, & on a toujours soin de se régler sur la saison plus ou moins avancée, sur le climat, sur le nombre & la force des abeilles, pour ne les pas laisser dépourvues l'hiver.

4°. Il faut mettre les rayons, à mesure qu'on les ôte de la ruche, dans des vases de terre ou de bois bien propres, & les emporter à la maison, le plutôt que l'on peut, afin que les mouches de la ruche ou les voisines, que l'odeur attire, ne viennent pas les piller : par la même raison, il faut les mettre à la maison, dans un endroit bien fermé & bien chaud, pour les presurer, comme nous le dirons ci-après.

5°. Ceux qui veulent avoir beaucoup de miel, en changeant les mouches de panier, ce qui ne se fait que dans le tems que les fleurs sont en abondance dans la campagne, comme au printems, doivent empêcher de jetter auparavant, & observer ce qui en a été dit ci-devant ; mais s'ils font une récolte abondante de cire & de miel, ils perdent aussi le couvain, qui n'est pas peu de chose.

6°. Ceux qui veulent couper la moitié de l'ouvrage, comme on fait ordinairement en taillant pour la récolte, doivent aussi auparavant hausser, vers la mi-Mai, les ruches qu'ils ont dessein de châtrer, & les laisser travailler jusqu'au mois d'Août, afin qu'elles puissent amasser davantage, & elles répareront leurs pertes sur les fleurs de l'automne & parmi les bruyeres : par-là on trouvera plus dans un panier que dans quatre, & les mouches passeront l'hiver sans disette.

7°. Pour ceux qui haussent leurs ruches, comme les Limosins, il est bon qu'ils le fassent dès le mois de Juin ; leurs mouches jettent peu avant la Saint-Jean : cela produira trois bons effets. 1°. Leurs ruches haussées, jetteront l'année suivante, de bonne heure, dans le mois de Mai, parce qu'elles auront une grande quantité de mouches qui jetteront dès la premiere saison. 2°. Ils recueilleront plus dans un panier que dans quatre, parce qu'il y

aura plus d'ouvrieres & plus d'émulation. 3°. La bonne proviſion mettra les mouches à couvert des rigueurs de l'hiver.

8°. De même ceux qui font mourir leurs mouches, doivent marquer les paniers dont ils veulent ſe défaire, & leur donner des hauſſes de ſeize à dix-huit pouces, ſelon leur force, à la mi-Mai, avant qu'ils aient jetté, puis les laiſſer travailler juſqu'à la mi-Septembre, & les tuer alors; on y trouvera juſqu'à quatre-vingt ou cent livres de miel, & de la cire à proportion; mais, je le répete, c'eſt une barbarie que de faire périr ainſi des paniers entiers. On a beau dire que c'eſt parce que toutes les mouches en ſont vieilles, languiſſantes ou mauvaiſes: cela peut-il être, puiſque les ruches ſe renouvellent, & que par conſéquent il y a des jeunes & des vieilles mouches? Ainſi tout ce qu'on peut dire pour autoriſer de ſemblables uſages, ne doit point déterminer à ſe ſervir de pareils moyens pour avoir le miel & la cire.

Il ſeroit trop difficile, comme je l'ai dit, d'avoir dans la même année des eſſaims & beaucoup de miel du même panier.

Manieres de quelques Pays étrangers, pour dépouiller les Ruches.

En Italie ils ont beaucoup de ruches à trois faces, & ouvertes en deſſus. Lorſqu'on veut tirer le miel, on leve le couvercle, on bouche le trou qui eſt au bas de la ruche, on fait de la fumée deſſous pour en chaſſer les mouches, & avoir par ce moyen le tems de faire la récolte du miel, qu'on tire entiérement ou en partie, ſelon qu'on le juge à propos: cela fait, on raccommode la ruche comme elle étoit auparavant, puis on l'expoſe au midi, & la chaleur excite les abeilles à recommencer leur ouvrage.

On en agit de même, lorſque les ruches ſont quarrées ou rondes, & qu'il y a un couvercle par-deſſus.

Les peuples, aux environs de Gironne & de Mantoue, châtrent leurs mouches de cette maniere. Ils commencent par ôter le couvercle du panier, enſuite ils prennent un ſac, dont ils enveloppent le haut de la ruche par la bouche, ils l'attachent bien; puis, en fumant les mouches par-deſſous, elles montent toutes dans le ſac, qu'ils lient auſſi-tôt, & ils le laiſſent à terre pendant qu'ils tirent le miel du panier ſans crainte d'être piqués: cela fait, ils remettent le couvercle de la ruche, ils y attachent le ſac à l'entrée, & les mouches y rentrent & travaillent tout de nouveau.

Ces mêmes peuples ſe ſervent auſſi d'un autre moyen, qui paroît meilleur. Suppoſons que ce ſoit un panier rempli de vieilles mouches, on met tout proche, un autre panier vuide: (c'eſt en plein jour que cela ſe doit faire, ſur la fin de Juin ou de Juillet, & le panier vuide doit avoir été parfumé d'herbes odoriférantes); puis on a ſoin de laiſſer au couvercle un trou large comme la main & en rond, afin que les mouches y entrent, lorſqu'elles auront rempli le panier où elles travaillent juſqu'en haut & à plus de moitié: enſuite, on leve celui qui eſt plein, au commencement de Septembre, bouchant le trou de la ruche qui eſt deſſous: cela fait, il n'y a plus de mouches à craindre, & on tire tout à l'aiſe le miel qui y eſt. On fait la même choſe aux abeilles qu'on a châtrées, en Mai ou Juin, parce qu'y ayant une grande abondance de fleurs en cette ſaiſon, elles empliſſent également le panier de deſſus & celui de deſſous: on prétend même que les eſſaims nouveaux quittent leurs meres, & s'y arrêtent ſans aller chercher d'autres gîtes.

On agit encore autrement en d'autres endroits: les uns coupent par-deſſous une partie des rayons, y en laiſſant néanmoins aſſez pour entretenir les abeilles.

D'autres prennent tout ce qu'il y a de meilleur dans la ruche environ vers le commencement d'Août, après avoir chaſſé les abeilles; puis ils les y remettent, & les mouches recommencent à travailler comme auparavant: c'eſt ainſi qu'on le pratique dans la Lorraine, & les Habitans de ce pays appellent ce travail *traverſer*.

Quelques-uns d'entr'eux ſuivent une méthode plus groſſiere; ils rompent tous les rayons, & ils les font tomber dans queque vaiſſeau, après avoir fait mourir les mouches avec de la fumée de ſoufre, de foin ou de paille: c'eſt ainſi que les peuples du Luxembourg en agiſſent; mais c'eſt, à proprement parler, couper un arbre pour en avoir le fruit.

Pour revenir à la pratique des Lorrains, lorſqu'ils veulent faire la récolte du miel, ils creuſent autant de foſſes d'un pied de large & d'un pied & demi de profondeur, qu'ils ont de paniers; enſuite ils mettent les ruches le bas en haut, ſur le ſoir, &

ils les laiſſent ainſi paſſer la nuit ; la fraîcheur ralentit les abeilles : le lendemain, de bon matin, ils ajuſtent un panier vuide ſur chaque panier plein ; enſorte que les embouchures ſe rapportent, & ils les environnent d'une toile qui empêche les mouches de ſortir : il y en a qui font cette jonction des ruches dès le ſoir : le matin venu, ils frappent doucement avec deux bâtons, ſur la ruche d'en bas, l'eſpace d'un quart d'heure ; le bruit & le mouvement que cela excite dans la ruche, fait monter les mouches dans le panier de deſſus, qu'ils ferment avec la même toile, pour les porter dans un lieu accoutumé à y paſſer l'été, pendant qu'ils tirent tout le miel des paniers.

III.

Du Miel.

Les rayons étant ôtés de la ruche, & apportés à la maiſon le plutôt que l'on peut, il faut, 1°. les y mettre dans un lieu qui ſoit non-ſeulement frais, mais encore ſecret & bien fermé, enſorte que les mouches, qui s'acharneroient à avoir leur bien, n'y puiſſent point du tout entrer ; car ſi elles y avoient la moindre entrée, il ſeroit impoſſible d'y travailler, elles piqueroient cruellement les Ouvriers, ou leur perdroient les yeux ; & quelque ſoin qu'on pût prendre à boucher les portes & les fenêtres, elles conſommeroient tout le miel en très-peu de tems. Malgré la bonté de la clôture de ce lieu, il eſt toujours bon d'y faire continuellement, en-dedans & tout-autour, en-dehors, de la fumée avec du vieux linge ou du foin mouillé, pour empêcher les abeilles d'en approcher.

2°. Si on a chaſſé les mouches des paniers, & qu'on apporte dans le laboratoire les ruches pleines d'ouvrages pour les façonner, il faut les mettre auſſi-tôt ſur la fumée de ſoufre, pour tuer les mouches qui pourroient y être reſtées, parce qu'elles piqueroient les Ouvriers, en maniant les rayons.

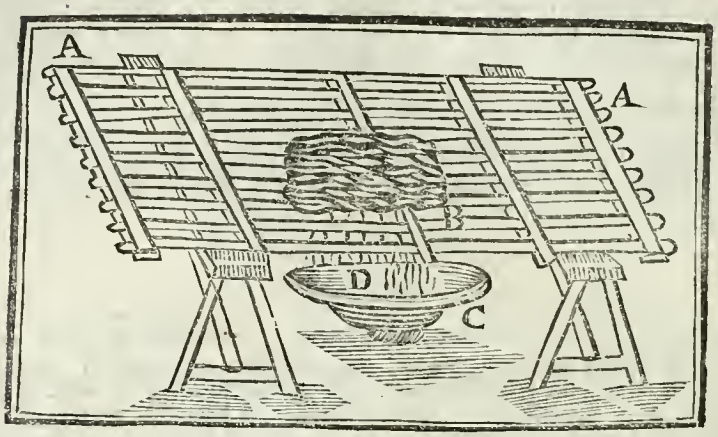
3°. Si on fait la récolte avant la fin de Septembre, on trouvera du couvain dans les ruches : il faut le mettre à part ; car il ſe convertiroit en une eau blanchâtre, qui donneroit mauvais goût au miel, l'empêcheroit de durcir, & en diminueroit le prix. Il faut auſſi ôter ſoigneuſement la matiere à cire, parce qu'elle fait tourner le miel ou le corrompt. On peut fondre, avec la cire, tous ces rayons où il y aura du couvain & de la matiere à cire.

4°. Avant de preſſurer le miel, on doit éplucher ſoigneuſement les gâteaux, en ôter toutes les ordures, les mouches, la vieille cire, les vers & les papillons ; ſinon le miel gâteroit ou diminueroit notablement.

5°. Cela fait, on tire le miel des gâteaux de trois façons différentes, qui ſont autant d'eſpeces différentes de miel.

Miel vierge, ou miel blanc ; premier miel.

La premiere eſt celle du *Miel vierge* : c'eſt comme le vin de mere-goutte, c'eſt-à-dire, que c'eſt le miel qui coule de lui-même, ſans expreſſion & ſans feu, des gâteaux nouvellement tirés, qu'on poſe tout chauds (après les avoir rompus ou coupés, ſur une petite claie d'oſier, ou ſur une nappe ſuſpendue par les quatre coins, ſous laquelle on met un vaiſſeau bien propre, pour recevoir le miel.) Voici la figure de la claie.



A. *Claie d'oſier.* B. *Gâteau de miel rompu.* C. *Vaiſſeau pour recevoir le miel.* D. *Miel qui diſtille.*

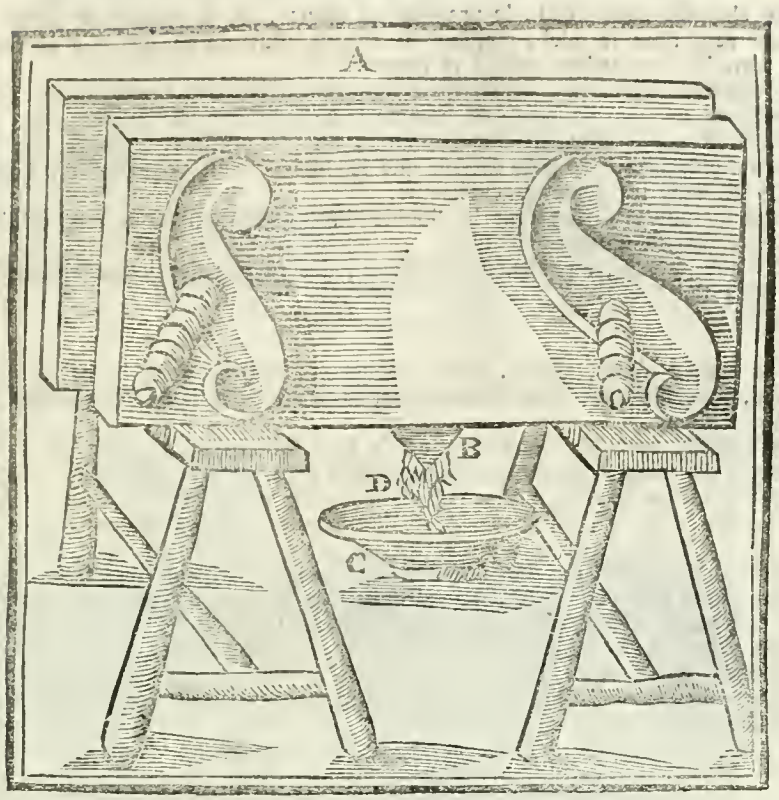
Il y en a qui, ſans ſe ſervir de claie ni de nappe pour tirer le miel vierge, & ſans en rompre les gâteaux, les mettent tout chauds, les uns contre les autres debout dans un panier, ſur une poële, dans un lieu fort chaud, ils égratignent ſeulement un peu les rayons, afin que le miel coule plus promptement.

Le miel vierge eſt incomparablement meilleur & plus délicat que les autres : on le met dans des pots de terre bien propres & verniſſés ; il devient fort dur, & il eſt preſque toujours blanc. Celui de Languedoc, & particuliérement celui de Corbiere, près Narbonne, eſt le plus eſtimé.

Après que le miel vierge a coulé, on peut encore tirer du miel blanc des gâteaux d'où il vient, en les mettant ſeuls légérement en preſſe ; mais comme il s'y mêle toujours un peu de cire, ce ſecond miel, quoique blanc, n'eſt pas ſi bon, à beaucoup près, que le miel vierge, & il ſent la cire.

Second Miel.

Le ſecond miel ſe tire par la preſſe, ſans feu, & il eſt plus épais que le premier. La ſeconde maniere de tirer le miel eſt donc de prendre les gâteaux tout chauds & bien épluchés, d'en remplir des petits ſacs de toile claire, ronds & pointus, comme des chauſſes à hippocras, de les mettre dans une preſſe, & d'en exprimer le miel, qu'on laiſſe tomber dans un vaiſſeau mis pour cela ſous la preſſe. En voici la figure.



A. *Preſſe.* B. *Bout du ſac , qui eſt en preſſe.* C. *Vaiſſeau recevant le miel.* D. *Miel diſtillant.*

Les pots de terre ou autres , dans leſquels on mettra ce ſecond miel , doivent être placés dans un lieu propre & ſec. On les y laiſſera découverts pendant quelque tems , juſqu'à ce que le miel ait fermenté : il ſe purifie & s'éclaircit , en pouſſant dehors une écume qu'on aura ſoin d'ôter , avec une cuiller nette ; & quand toute l'écume ſera ſortie , on couvrira les pots : il n'y faut que du papier.

Troiſieme Miel.

La troiſieme maniere de tirer le miel , donne celui qui eſt le moins eſtimé. On ramaſſe tous les gâteaux vieux ou nouveaux , même ceux qui ont donné le miel vierge , ceux qui renferment la matiere à cire & les couvains ; on jette tout cela dans une chaudiere , avec un pot d'eau , qu'on fait tiédir ſur le feu , en remuant toujours : quand ces gâteaux ſont tiedes , on en remplit des petits ſacs , & on les preſſure , comme je viens de le dire du ſecond miel.

Il ne faut pas trop faire chauffer le miel , car il deviendroit noir & de mauvais goût , & outre cela , il s'y mêleroit de la cire ; ce qui ſeroit une double perte , parce que la livre de cire vaut toujours beaucoup plus que celle de miel.

Il ne faut pas non plus mettre beaucoup d'eau pour chauffer le miel ; il en eſt bien moins bon , à proportion.

Quand on n'a point de preſſe , on ſe ſert du preſſoir : chaque pays a ſa maniere , & il y en a où l'on ne fait que deux ſortes de miel , le vierge & celui qu'on exprime

des gâteaux chauffés dans l'eau : le premier eſt blanc, & le ſecond eſt jaune.

Plutôt on peut tirer le miel, meilleur il eſt, & plus on en tire. La chaleur du lieu où on le travaille, contribue auſſi à la quantité.

Le miel commun eſt jaune, & il vient des deux dernieres manieres de le tirer : il emporte toujours un peu de cire ; & comme il a paſſé par le feu, du moins par la preſſe, & qu'il n'eſt par ſi nouveau que le blanc, qui eſt preſque toujours miel vierge, il eſt plus âcre, plus laxatif & plus déterſif que le blanc : c'eſt pourquoi on l'emploie dans les lavemens & dans les remedes extérieurs.

Le miel blanc vaut ordinairement le double du commun ou jaune, & celui de Narbonne vaut, à Paris, quatre fois plus.

Le miel blanc ſe fait, aux environs de Paris, des rayons des jeunes eſſaims de l'année, qu'on tire ſans feu.

Choix du Miel.

On doit le choiſir épais, grenu, clair, nouveau, tranſparent, lourd & filant, d'une odeur douce, agréable, un peu aromatique, & d'un goût doux & piquant : celui qui ſurnage eſt le moindre.

Entre les blancs, celui de Narbonne eſt le plus délicieux, à cauſe de la chaleur & de la quantité de romarin & de méliſſe qu'il y a dans le pays ; lorſqu'il eſt pur, il eſt auſſi dur que du ſucre candi : le miel blanc jaunit en vieilliſſant. Quant au miel commun, celui de Champagne paſſe pour le meilleur des jaunes, à cauſe qu'en général le terroir y eſt ſec, & les herbes fines & aromatiques : le moins eſtimé de ceux de France, eſt celui de Normandie. Celui de Mingrelie eſt excellent, parce qu'il y croît force méliſſe. Celui de Sardaigne eſt amer, & celui d'Eſpagne a le goût du genêt.

Le miel fait au printems eſt plus eſtimé que celui qui a été fait en été, & celui de l'été plus que celui de l'automne, à cauſe de la force des fleurs.

Il faut préférer le blanc ou le pâle au plus foncé, le nouveau au vieux, celui qui écume un peu en bouillant à celui qui écume beaucoup, l'âcre-doux à celui qui n'a que de la douceur, enfin le miel d'une médiocre odeur à celui d'une odeur trop ſenſible, ce dernier étant d'ordinaire ſophiſtiqué par le thym ou autres herbes qu'on y mêle.

Uſages du Miel.

Il eſt d'un grand uſage, non-ſeulement en alimens, mais auſſi en boiſſons, ſoit hydromel vineux, hydromel commun, ou ſimple eau miellée, comme nous l'expliquerons ailleurs : il en entre dans le pain d'épice : le miel ſert encore en médecine. Autrefois on l'employoit par-tout au-lieu du ſucre, qui n'étoit point connu. Bien des ménageres en mettent encore actuellement dans leurs confitures communes, pour épargner le ſucre.

IV.

De la Cire.

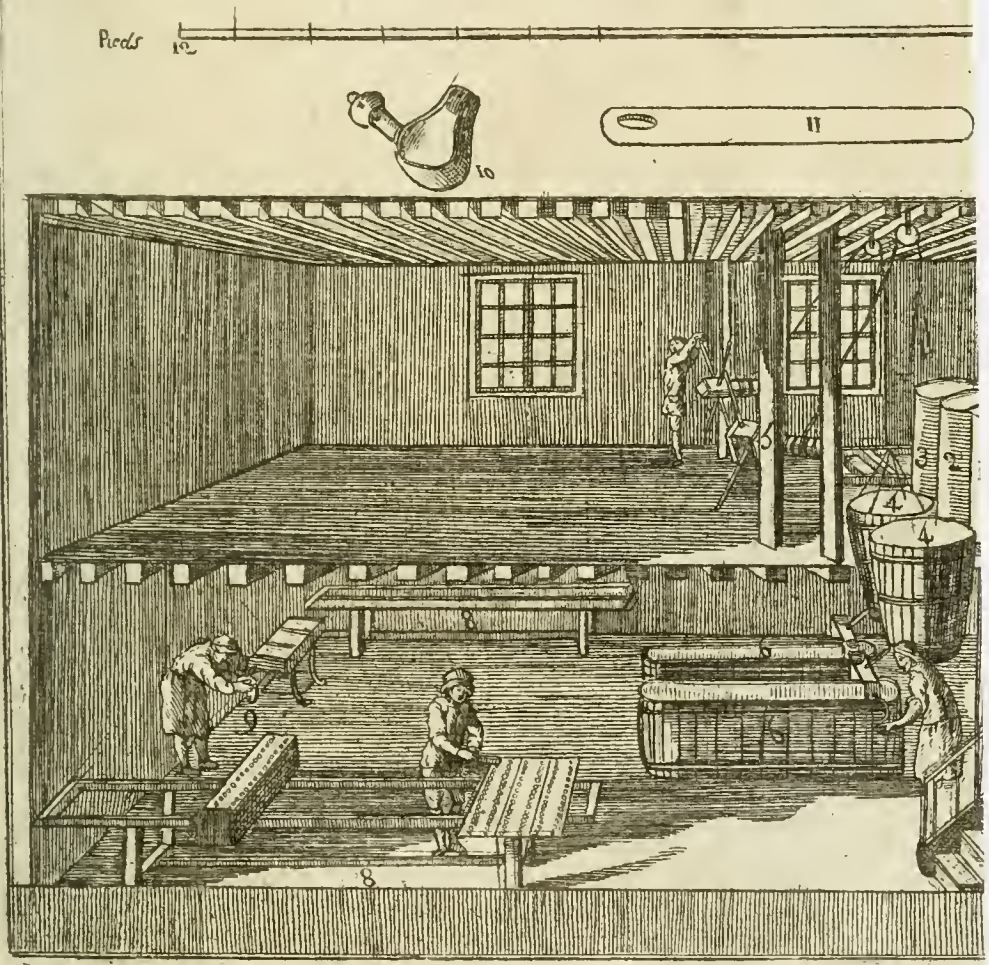
Le miel étant preſſé & coulé, la cire & le marc reſtent dans les ſacs.

Pour avoir de la cire & la ſéparer d'avec le marc, on met le tout dans un chaudron, avec une quantité ſuffiſante d'eau claire, qu'on fait bouillir, à petit feu, en la remuant avec un bâton. On peut augmenter le feu peu-à-peu, de peur que la cire ne ſe brûle ; enſuite on jette le tout, tout chaud, dans les mêmes ſacs qui ont ſervi à tirer le miel, & on preſſure la cire de même : elle paſſera à travers des ſacs & tombera dans des vaiſſeaux, où l'on aura mis un peu d'eau pour qu'elle ne s'y attache point : on peut jetter, de tems en tems, de l'eau bouillante ſur le ſac, pour en exprimer davantage de cire : quand il n'en ſortira plus rien, on en remettra d'autre ſur le feu, & deſſus le marc de la premiere tirée ; la cire ne s'en exprimera que mieux.

On raſſemble toute la cire dans les vaiſſeaux où elle eſt tombée, & on la refond, dans un chaudron, avec de l'eau : on l'écume lorſqu'elle bout ; & après qu'elle a bien bouilli, & qu'on l'a bien écumée, on la jette dans un autre vaiſſeau, où il y a auſſi un peu d'eau, de peur qu'elle ne s'attache au fond ; enſuite on la met dans quelqu'endroit

LE BLANCHISSAGE DE LA CIRE

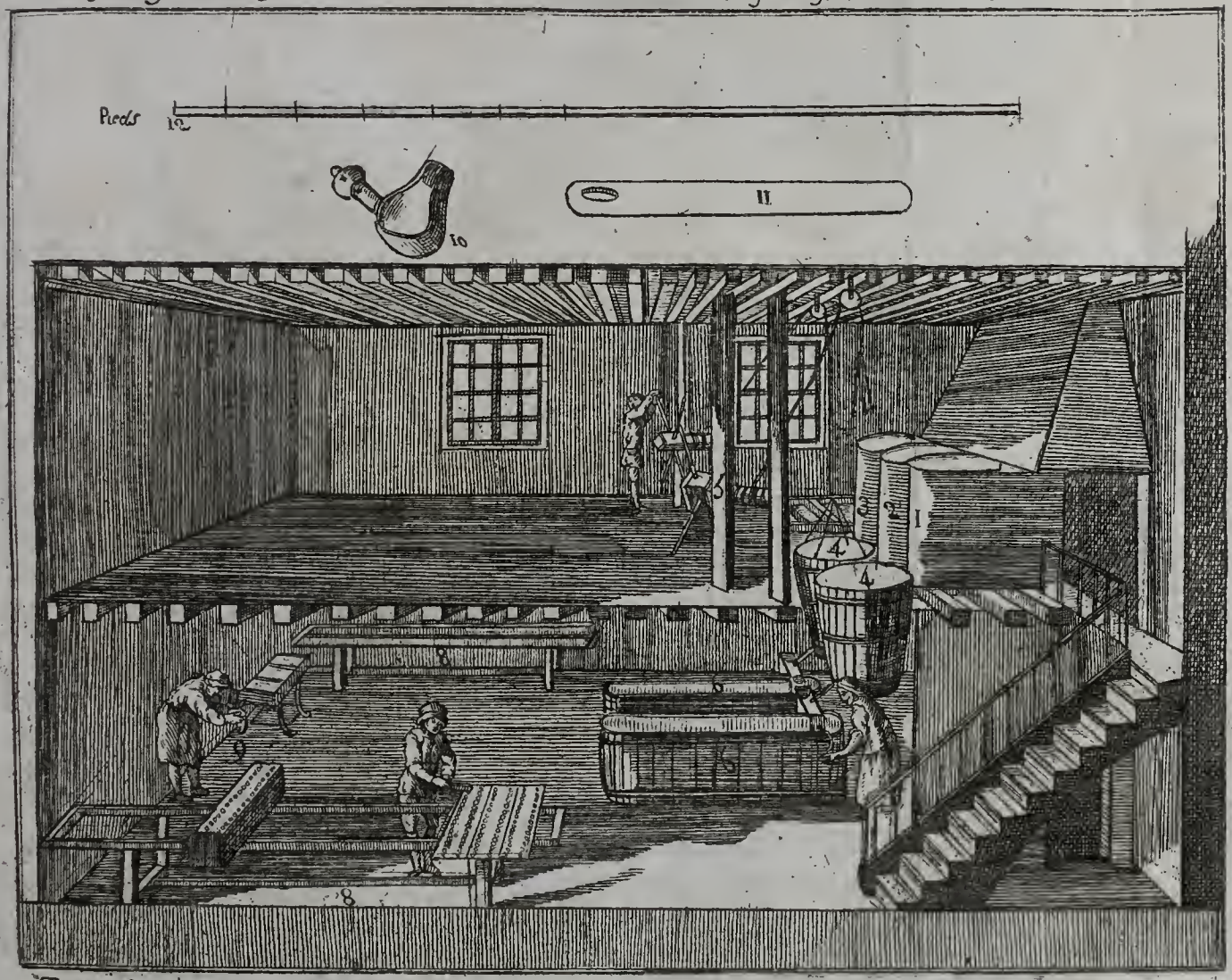
1 Poelle ou lon fond la Cire jaune 1ere fonte.
2 Poelle pour le demi blanc 2eme fonte
3 Poelle pour mettre en pains 3eme fonte
4 Cuves avec leur Cagelle elle, sont ordinairement de bois
5 Treuil pour tirer les Cuves pleines de Cire fondus
6 Baignoires pleines deau froide.
7 la grelloire.
8 la tille ou sont les mo
recevoir la Cire.
9 l'Ecuellon dans la mai
10 le Pot à Cue ou Pot a
11 Barre plate pour rece



Tome 1 N° 7.

LE BLANCHISSAGE DE LA CIRE

1 Poelle ou lon fond la Cire jaune 1ere fonte.
2 Poelle pour le demi blanc 2me fonte
3 Poelle pour mettre en pains 3me fonte
4 Cuves avec leur Canelle elle, sont ordinairement de bois
5 Treuil pour tirer les Cuves pleines de Cire fondus
6 Baignoires pleines deau froide,
7 la grelloire.
8 Tables ou sont les moulles pour recevoir la Cire.
9 l'Ecuellon dans la main de l'Ouvrier,
10 le Pot à Cue ou Pot a écueller
11 Barre plalle pour recevoir la Cire



Tome 1 N° 7.

ſec, & hors de la portée des rats ; on l'y laiſſe refroidir à loiſir, & on jette l'eau qui étoit dans le vaiſſeau : s'il ſe trouve quelque ordure dans le fond ailleurs, on la ſéparera avec le dos d'un couteau.

En retirant la cire de deſſus le feu, après qu'on l'a fondue pour la ſeconde fois, il faut la faire couler dans des baſſins de la grandeur dont on veut que ſoient les pains de cire : on en peut faire d'un poids conſidérable, & on en a vu peſant juſqu'à deux & trois cens livres ; quand les pains ſont bien gros, la cire en eſt bien meilleure, & elle ſe vend trois ſols par livre plus que les petits pains, que font d'ordinaire les Payſans : la raiſon eſt que l'on donne aux petits pains un feu trop âpre, ce qui deſſeche la cire, & fait qu'elle dure & éclaire moins, & ne blanchit pas ſi aiſément : ainſi tout le ſecret, pour faire de bonne cire, eſt de ne point la laiſſer trop cuire, & de la bien écumer. Il faut y jetter beaucoup d'eau, & faire refondre le marc plutôt trois ou quatre fois, que de la faire trop chauffer tout-d'un-coup. Quand elle eſt repoſée & refroidie, on doit en ôter, avec un couteau, le ſédiment, qu'on appelle le pied de la cire ; c'eſt-à-dire, les ordures échappées à travers de la toile ou des trous du preſſoir. Les ordures qui reſtent dans les ſacs, après que la cire en a été tirée par la preſſe, s'appellent *marc de mouches*, & ſervent pour les foulures de nerfs & pour les chevaux.

Le vrai ſecret, je le répete, pour avoir de belle cire jaune, eſt de la faire fondre à propos, & ſur-tout, de ne la point faire trop chauffer, ce qui eſt un défaut aſſez ordinaire & eſſentiel, qui empêche les cires de prendre le beau blanc qu'elles prendroient ſi elles avoient été ménagées au feu.

Uſages & choix de la Cire.

Elle eſt d'une grande conſommation, ſur-tout dans les pays chauds, comme en Eſpagne, Portugal & Italie, au Pérou & au Mexique, où les lumieres de ſuif ſont trop coulantes & hors d'uſage, à cauſe de la chaleur. On en conſomme auſſi beaucoup en France, ſur-tout à Paris. La cire ſert, par-tout, à faire des cierges, des flambeaux, de la bougie grande & petite, des figures, des onguents, emplâtres & pommades, &c.

On appelle *cire-vierge*, celle qu'on tire ſans qu'elle ait paſſé par le feu. Après la cire-vierge, la meilleure eſt celle qui eſt d'un beau jaune, qui ſent le ſtorax, qui eſt ductible en ſa ſiccité, & qui ſe peut filer comme le maſtic.

Il y a des Auteurs qui ont dit que la *propolis* eſt une autre ſorte de cire-vierge, ou eſpece de maſtic rouge que les abeilles font dans leurs ruches ; mais ils ſe ſont trompés : la propolis n'eſt autre choſe qu'une réſine que les mouches à miel recueillent toute faite ſur le bouleau, le ſaule & le peuplier, & dont elles ſe ſervent pour boucher les trous & les fentes de leurs ruches.

La cire blanche, de quelque blanchiſſage qu'elle vienne, doit être choiſie blanche, claire, tranſparente, en pains épais, & qui, caſſée ſous les dents, n'y adhere point, & n'ait pas de mauvais goût.

A la Guadeloupe, on voit des mouches à miel dont la cire eſt noire, & ne blanchit jamais : elle pourroit ſervir à faire de la bougie auſſi-bien que la nôtre ; mais elle a le défaut d'être très-molle. Il y a auſſi au Miſſiſſipi, une plante commune, dont la graine, bouillie dans de l'eau, laiſſe un ſédiment inflammable, qui, étant mêlé avec la vraie cire, en augmente conſidérablement le volume.

Manieres de blanchir la Cire.

On la fait blanchir de différentes manieres : les uns la laiſſent pluſieurs jours au ſoleil & à la roſée, après l'avoir rapée en menues parties ; les autres la font chauffer avec quantité d'eſprit-de-vin, & la paſſent par le filtre : alors elle ſe blanchit tout-à-coup.

La cire grenée ſe blanchit plus facilement que l'autre.

Quelques-uns diſent que, pour faire blanchir la cire, il faut la faire bouillir dans de l'eau de mer.

D'autres prennent de la cire jaune, la font fondre avec de l'eau claire dans un chaudron, la font bouillir, l'écument, la dreſſent dans un linge blanc & clair, la paſſent chaudement à travers pour en ôter les ordures ; puis ils la refondent, dans le même

chaudron, à feu lent (au-lieu de ce chaudron, il vaut mieux ſe ſervir d'une poële large par le haut) : enſuite ils prennent une palette de bois, la trempent dans de l'eau fraîche, & en même tems la plongent dans la cire fondue ; cette cire ſe durcit tout-autour, & s'attachant à la palette, paroît comme une peau mince & diaphane, qui ſe ſépare aiſément de la palette en la replongeant dans l'eau, où on laiſſe la cire pour achever de l'affermir.

Après cela, ils remettent, pour la ſeconde fois, la cire ſur le feu, & recommencent la même manœuvre qu'auparavant. Ils font la même choſe juſqu'à trois fois ; enſuite ils retirent la cire de l'eau fraîche, l'étendent ſur des claies couvertes de toiles, & l'expoſent au ſoleil & à la roſée, qui, pénétrant cette cire en feuilles & tranſparente, la font blanchir en peu de jours.

On doit prendre garde que le ſoleil ne ſoit point trop ardent, car la chaleur exceſſive fait fondre la cire : on évite cet inconvénient, en l'arroſant, ſur le midi, avec de l'eau fraîche.

Façons des blanchiries des Cires.

Comme la cire blanche n'eſt que de la cire jaune purifiée & blanchie, elle eſt plus ou moins eſtimée, ſuivant les différens lieux où on l'a blanchie. Autrefois on eſtimoit, 1°. le blanchiſſage de Château-Gontier, 2°. celui d'Angers, 3°. celui du Mans, 4°. celui de Hollande, 5°. celui d'Amboiſe ; 6°. celui de Chaumont près de Troyes, 7°. celui de Rouen, qu'on eſtime le moins, à cauſe des ſuifs de boucs, de chevres ou de moutons, dont la cire, qui s'y blanchit, eſt toujours mêlée ; mais la plupart de ces blanchiries ſont bien tombées. Les nouvelles qu'on a établies à Antony & à Lay, près Paris, ſont aſſez eſtimées.

Les cires qui reçoivent le plus beau blanchiſſage, ſont celles de Bretagne & de la Baſſe-Normandie, particuliérement celles du Cottentin. Celles de la Haute-Normandie, du côté de Paris, celles du Berry & du Limoſin, & celles d'Angleterre, de Hambourg & de Dantzik, blanchiſſent, mais non pas ſi parfaitement. Toutes celles de Touraine, la plupart de celles du Poitou, toutes celles du Maine & d'Anjou, à la réſerve des lieux voiſins de Château-Gontier & de Bretagne, & quelques-unes de la Haute-Normandie, ne blanchiſſent point du tout. Celles de la Franche-Comté blanchiſſent très-difficilement. On a obſervé que, dans tous les pays de vignobles, où l'on recueille de la cire, il eſt abſolument impoſſible de la pouvoir blanchir, ces ſortes de cire reſtant toujours griſes ; enſorte qu'elles ne ſe vendent & ne s'emploient ordinairement qu'en jaune. C'eſt des Vénitiens que nous tenons l'art de blanchir la cire.

On ne travaille à blanchir les cires que depuis le commencement de Mai, juſqu'à la fin de Septembre.

Le blanchiſſage de la cire ſe fait en la réduiſant d'abord en petits grains ou parcelles, par le moyen de la fonte & de l'eau fraîche, dans laquelle on la jette toute chaude, ou en l'étendant en lames très-minces. Cette cire, grenée ou applatie, s'expoſe à l'air, ſur des toiles, où elle reſte jour & nuit, ayant également beſoin du ſoleil & de la roſée ; on la refond enſuite, & on la grene ou applatit, & file à pluſieurs repriſes, la remettant toujours à l'air dans l'intervalle d'une refonte à l'autre ; & quand elle eſt bien blanchie, on la fond une derniere fois, pour la réduire en petits pains.

Voici comme on fait ces différens ouvrages dans les blanchiries.

On prend ordinairement cinq cens livres de cire jaune, que l'on met fondre dans une chaudiere, avec deux ſeaux d'eau bien épurée, à feu clair, égal & modéré, afin que la cire fonde ſans ſe brûler ; on a ſoin de l'écumer ; & quand elle eſt bien fondue, écumée de nouveau, & encore toute chaude, on la vuide, avec l'eau dans un tonneau de la même grandeur que la chaudiere, qu'on couvre bien de quelque toile double, de peur que la cire ne ſe refroidiſſe. Deux heures après, on la tire du tonneau, par le moyen d'un robinet placé à deux doigts au-deſſus de la ſuperficie de l'eau ; la cire ne ſe mêlant point avec l'eau & ſurnageant toujours.

Sous le robinet eſt placé le *Greloué*, c'eſt-à-dire, une eſpece de vaiſſeau de fer-blanc, ordinairement de trois pieds de long ſur quatre pouces de large, & autant de profondeur, au fond duquel ſont des petits trous à paſſer, au plus, de groſſes têtes d'épingles,

d'épingles, éloignés les uns des autres, environ d'un bon pouce, & placés comme en quinconce.

Plus bas que le grelouë eſt le *Tour* : on nomme ainſi un rouleau ou cylindre de bois, d'un pied de diametre & de trois pieds de long.

Enfin, au-deſſous du tour, eſt une eſpece de longue auge de bois ou de plomb, quelquefois auſſi de pierre, remplie d'eau fraîche, dans laquelle le rouleau eſt enfoncé à peu près à moitié.

Quand on veut grelouer ou grainer la cire, on ouvre le robinet du tonneau, d'où la cire, encore liquide, paſſe dans le grelouë ; & tombant enſuite ſur le cylindre, qui tourne continuellement par le moyen de ſa manivelle & de ſes tourillons qui poſent ſur les bords de l'auge, ſe réduit comme en gouttes de pluies ; enſorte qu'en ſe figeant par la fraîcheur de l'eau dont l'auge eſt remplie, elle ſe met toute en grains, à peu près de la groſſeur d'un petit pois.

L'auge doit avoir autant de largeur, que le grelouë ou le tour ont de longueur, c'eſt-à-dire, environ trois pieds : quant à la longueur, elle doit être de dix à douze pieds, & ſa profondeur d'un pied & demi à deux pieds de largeur.

A meſure que la cire ſe graine, on la tire de l'auge avec une fourche de bois, on la jette dans une manne d'oſier, & on la porte ſur les toiles, où elle eſt étenduë & retournée par deux fois, pour y prendre ſa premiere blancheur.

Après ce léger blanchiſſage, on la fait refondre pour la mettre encore en grains ; puis on la met de nouveau blanchir ſur les toiles, en la retournant encore.

Lorſqu'enfin la roſée & le ſoleil l'ont parfaitement blanchie, on la fond, pour la derniere fois, dans de grandes chaudieres, d'où avec un vaiſſeau de fer-blanc, on la fait couler ſur une table toute percée de petits enfoncemens ronds, de la forme des pains de cire blanche que les Epiciers-Ciriers vendent, ayant auparavant mouillé les moules d'eau fraîche & nette, pour qu'on en puiſſe plus facilement retirer la cire : après quoi on l'expoſe encore à l'air, ſur les toiles, pendant deux jours & deux nuits, pour la rendre plus tranſparente & la faire ſécher.

Autre maniere de blanchir la Cire en la filant.

On commence par la fondre dans une chaudiere, qu'on couvre de quelque toile double, à feu égal & modéré : étant bien écumée & fondue, on la laiſſe refroidir, de ſorte néanmoins qu'elle ne ſe fige point, & qu'elle puiſſe couler aiſément, pour la filer de la maniere qui ſuit.

Auprès du fourneau, où aura été fondue la cire, il faut avoir une auge de pierre de cinq à ſix pieds de long, ſur trois ou quatre de large, aſſez profonde pour contenir un ou deux muids d'eau, dont on l'emplira. A l'extrêmité de cette auge, du côté du fourneau, il doit y avoir un rouleau de bois, traverſé dans le milieu, par un morceau de fer qui poſera dans des entailles faites ſur les deux bords de l'auge, de maniere qu'il y ait moitié du rouleau dans l'eau, & moitié dehors. Cela fait, on a un baſſin de cuivre, de fer-blanc, bois ou terre, qui contienne environ un ſéau & demi ou deux de cire fondue : on la verſe dans ce baſſin, & pour qu'elle puiſſe couler, il doit y avoir à ce baſſin, un gros robinet, par lequel la cire tombera dans un autre baſſin qui ſera poſé immédiatement deſſus le rouleau de l'auge dont on vient de parler.

Ce ſecond baſſin ſera tout-au-plus de la même longueur & de la même largeur que le rouleau, & le fond de ce ſecond baſſin ſera percé à petits trous, afin que la cire fondue, qui tombera du baſſin à robinet dans le baſſin criblé, coule de-là directement ſur le rouleau, que l'on tournera avec une manivelle pendant que la cire tombera. Cette cire, qui ſe file en paſſant ainſi par les trous du baſſin criblé, ſe tourne auſſi en filets autour du rouleau que l'eau humecte, & n'y faiſant que gliſſer, tombe dans l'eau & la remplit.

Il faut prendre garde que les filets ne s'embarraſſent les uns dans les autres, parce qu'ils feroient un corps trop gros ; & pour prévenir cet inconvénient, on fait chauffer le baſſin criblé avant que de le mettre en place, & on rompt les filets qui ſe joignent : lorſque l'auge en eſt preſque pleine, on les en retire, & on les met dans de grands paniers, pour les porter à l'inſtant, ſur des toiles étendues exprès, où on les étale

adroitement de l'épaiſſeur d'environ deux ou trois doigts, en obſervant de les manier légérement, & de ne les point trop ſerrer entre les mains, de crainte qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre.

Si l'eau, qui eſt dans l'auge, venoit à s'échauffer, ce qui arrive d'ordinaire par la chaleur de la cire qui y tombe, il faudroit rafraîchir cette eau en en mêlant de la fraîche; ſans cette précaution, les filets ſe prendroient les uns aux autres, & ne feroient plus qu'une maſſe qui ne ſe blanchiroit point.

La cire ainſi filée, on a des tables de cinq pieds de large, & auſſi longues qu'on les ſouhaite; on les garnit de faiſceaux, afin que la toile qu'on met deſſus ne pourriſſe point, & par-deſſus cette toile on place la cire, qui eſt toute en filets. Ces tables, à expoſer & blanchir la cire, ſe mettent ordinairement dans une cour, jardin, ou autre endroit toujours expoſé au grand air. On commence à blanchir la cire au mois de Mai, comme je l'ai déja dit, à cauſe de la roſée qui tombe deſſus & qui la perfectionne; mais s'il n'y a point de roſée, & que le ſoleil ſoit trop ardent, il faudra arroſer cette cire avec un arroſoir à pompe à petits trous. On laiſſe la cire en cet état, durant trois ſemaines ou un mois, juſqu'à ce qu'on voie qu'elle ſoit bien blanche: après quoi on la fait fondre pour la mettre en petits pains, afin de la vendre ou de l'employer à faire des cierges & de la bougie.

Maniere de faire les Cierges.

Les cierges ſe font de deux manieres, à la cuiller, & à la main. Pour les faire *à la cuiller*, qui eſt la façon la plus en uſage, on prend moitié fil de Guibray, qui eſt fait d'étoupes de lin blanc, & moitié coton filé; on les tortille enſemble dans les mains, & on les coupe de la longueur qu'on ſouhaite donner aux cierges.

Quand les meches ſont taillées, on les accroche par le haut ou collet, à une *romaine*, qui a ordinairement quarante-huit crochets: c'eſt une machine faite comme une petite roue, dans le milieu de laquelle paſſe une grande perche qui tourne ſur un pivot par en bas, & qui entre par le haut, dans une eſpece de piton attaché au plancher. Cette romaine eſt placée de façon que les cierges, à meſure qu'on la tourne, ſe trouvent tomber perpendiculairement au-deſſus de la poële à fondre la cire, qui eſt poſée ſur le *caque* ou fourneau de tole ſous lequel eſt le feu. On prend la cire fondue avec une cuiller de fer-blanc à poignée, qui peut en contenir environ deux livres, & on la verſe de la main droite à un pouce près du haut de chaque meche, tournant en même tems avec deux doigts de la main gauche, le collet de cette meche, pour que le cierge ſoit jetté également, & bien enveloppé de cire. On continue ainſi à donner les autres jets, en obſervant de commencer le quatrieme plus bas que les trois premiers, & les deux ſuivans encore plus bas, c'eſt-à-dire de ne donner qu'un demi-jet par bas. Après que les cierges ont acquis la moitié du poids qu'on veut qu'ils aient, on les met de côté pour les laiſſer refroidir.

Les Ciriers emploient communément, pour faire ces premiers jets, les vieux cierges & autres cires qu'ils achetent des Egliſes & des Particuliers.

Lorſqu'on veut finir les cierges, on les remet à la romaine, & on les couvre de belle cire, en en jettant autour comme on a fait pour les commencer. Il eſt néceſſaire de donner deux demi-jets par le bas, afin de le groſſir, & que le cierge ait la forme pyramidale; mais le dernier jet doit être en entier.

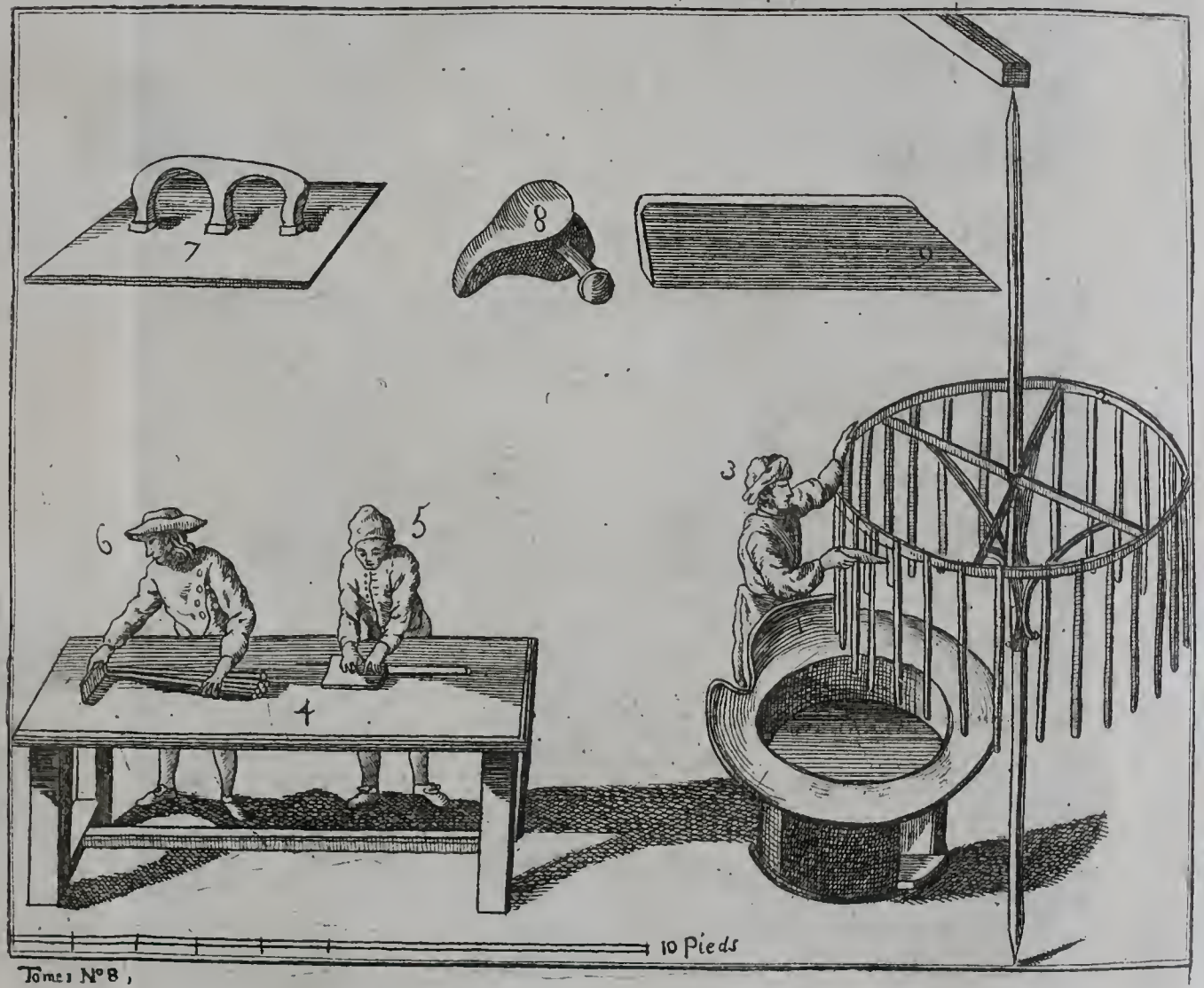
Quand les cierges ont entiérement acquis leur groſſeur & poids, on les met étuver dans un lit de plume entre des draps de toile, pour conſerver la cire molle, & la tenir en état d'être travaillée; enſuite on les tire du lit l'un après l'autre, & on les roule ſur une table de noyer avec un rouloir de même bois, qui eſt fait en quarré, ayant deux mains par-deſſus. On doit avoir attention d'arroſer la table & le rouloir d'un peu d'eau, afin que la cire ne s'y attache point.

Les cierges étant roulés & bien unis, on en coupe l'extrêmité du pied avec un couteau de buis propre à cet uſage, & on y fourre une broche auſſi de buis, pour y faire le trou qui ſert à poſer les cierges deſſus les chandeliers; enſuite on les met par ſix ou huit avec un bout de corde qu'on paſſe par leurs collets, & on les accroche en l'air pour les raffermir.

Pour faire les *cierges à la main*, on choiſit des meches ſemblables à celles des cierges

FABRIQUES DES CIERGES ET BOUGIES.

1 Poelle de Cuivre ou se fond la Cire blanche
2 Cerceau de fer ou sont accrochées les meches pour les Cierges et Bougies
3 le jet de Cire sur les meches
4 Tables a rouler et a polir les Cierges,
5 Ouvrier qui roule,
6 Ouvrier qui tranche le pied du Cierge et dy inserer une cheville pour lenfoncement dans le Chandelier,
7 le rouloir de Bois de noyer
8 la Cuilliere,
9 le Couteau pour trancher le Bas du Cierges



Tome 1 N° 8,

faits à la cuiller, & on les attache à des clous contre la muraille par le bout opposé au collet; ensuite on jette de la cire dans un chaudron ou poële à cire rempli d'eau chaude, & on l'amollit à force de la pêtrir avec les mains, puis on en prend un autre, & on continue de cette maniere en diminuant toujours d'épaisseur jusqu'au collet. Les cierges étant parvenus à la grosseur qu'on veut leur donner, on les met sur la table de noyer; on les roule; on leur coupe l'extrêmité du pied, & on leur y fait un trou avec la broche.

Il faut observer que quand on roule les cierges faits à la main, on ne doit pas arroser la table ni les outils avec de l'eau, mais on les frotte d'huile d'olives ou de sain-doux; on s'en frotte aussi les mains.

On fait les cierges de différentes longueurs, grosseurs & poids.

Différentes façons de faire les Bougies.

Il y a deux sortes de bougie; la bougie de table, qui se met dans les bobeches des chandeliers, flambeaux, bras-de-cheminées & lustres; & la bougie filée, qui se porte en pain dans la poche.

La *Bougie de table* se fait à-peu-près comme les cierges à la cuiller: on prend des meches moitié coton, & moitié fil blanc & fin, qu'on tortille dans les mains, & qu'on cire avec un peu de cire blanche, pour que la meche soit bien égale, observant de ne laisser passer aucun fil, ce qui feroit couler la bougie; ensuite on enferre le collet de chaque meche avec un petit ferret de fer-blanc fait exprès, pour conserver le coton sans que la cire l'approche. Autrefois on papillotoit le bout des meches avec du papier, ce qui faisoit le même effet, mais on perdoit plus de cire.

Quand toutes les meches sont ainsi enferrées ou papillotées, on les colle chacune séparément, par le côté opposé au collet, à des bouts de ficelle qui sont attachés autour d'un cercle qui est suspendu au-dessus de la poële où l'on fait fondre la cire, ce qui se fait en appuyant chaque meche contre le petit bout de ficelle, qui est ordinairement enduit de cire lorsqu'on s'en est déja servi pour le même usage; mais, une premiere fois, il faudroit s'assujettir à tremper l'extrémité des meches dans la cire fondue, pour les coller contre les petits bouts de ficelle.

Les meches étant attachées, on les jette l'une après l'autre, jusqu'à ce que la bougie ait acquis la moitié de son poids, c'est-à-dire, qu'on verse de la cire dessus, comme aux cierges faits à la cuiller; ensuite on retire la bougie du cerceau, & on la met entre deux draps, avec une petite couverture par-dessus, pour la tenir chaude & molle, & en état d'être travaillée; puis on la roule sur la table comme les cierges à la cuiller, observant de jetter un peu d'eau sur la table & le rouloir: après on la coupe du côté du collet, les ferrets ayant été ôtés; on lui fait la tête avec un couteau de buis fait exprès, & on l'accroche par le bout de la meche qui est découvert, à un autre cerceau où il y a cinquante crochets de fer; ensuite on lui donne trois demi-jets par en bas, & on la finit avec de nouveaux jets, jusqu'à ce qu'elle ait le poids qu'on veut lui donner, qui est ce qui doit régler une bougie. Dans cette derniere façon on prend ordinairement la plus belle cire pour la finir.

Quand le dernier jet est donné, on décroche la bougie, on la remet entre les deux draps, d'où on l'a retirée, pour la rouler de nouveau; ensuite on la rogne également par le bas avec un couteau de buis, & on l'accroche pour la sécher à des cerceaux faits en forme de cul-de-lampe.

La bougie de table se fait de différentes grosseurs & longueurs; il y en a de quatre, de cinq, de six, de huit, de dix, de douze & de seize à la livre.

Pour faire de la *bougie filée*, il faut prendre du fil de Guibray, & en former une meche qui composera une pelote d'une livre ou deux, suivant la quantité qu'on en veut faire, ayant attention de tenir la meche bien unie & sans fil qui passe; ensuite on a deux *tours* posés chacun sur un pied, qu'on place à chaque bout de la chambre, & dans le milieu on met une espece de table couverte qu'on nomme *travail*, dans laquelle entre une poële oblongue, sous laquelle on tient du feu pour faire fondre la cire; & à une des extrémités de la poële, en-dedans, on place une *filiere* remplie de trous.

Après avoir tortillé la pelote de meche ſur un des trous, on en fait paſſer le bout par un des trous de la filiere, & on l'attache ſur le tour qui eſt à l'autre bout de la chambre; & afin que la meche trempe dans la cire avant de paſſer par la filiere, on met au fond de la poële un crochet de fer qui la fait plonger; enſuite on fait aller les tours par le moyen de leurs manivelles.

Quand toute la meche eſt paſſée ſur l'autre tour, on change la filiere de place; on la met au côté oppoſé à celui où elle étoit, & on fait paſſer la meche par un trou plus grand que le premier, obſervant de la faire toujours tremper dans la cire. On continue ce manege juſqu'à ce que la bougie ſoit à la groſſeur qu'elle doit avoir, changeant à chaque fois de trou.

On ſe ſert communément de belle cire pour les trois derniers tours, & on a attention aux deux derniers, de faire paſſer deux fois la bougie par le même trou de la filiere, pour qu'elle prenne mieux le poli.

La bougie étant à ſa groſſeur, on la plie en petit pain pendant qu'elle eſt encore chaude; on tient même une poële de feu contre le tour, & avec un petit bâton, on commence à plier les deux premiers tours; enſuite on continue juſqu'à la groſſeur qu'on veut lui donner. Les Ciriers la coupent ordinairement de poids & longueur égale avant de la plier.

Maniere de faire les Flambeaux.

Les *Flambeaux de main*, qu'on porte dans les rues pour ſe conduire la nuit, ſe font avec de groſſes meches d'étoupes de chanvre, au bout de chacune deſquelles on met un collet de fil d'étoupes de lin blanc.

Quand les meches ſont en état, on fait une compoſition de réſine, de térébenthine, & de cire commune ou jaune, qu'on fait fondre & qu'on mêle bien enſemble; enſuite on prend cinq ou ſix de ces groſſes meches, qu'on trempe avec un bâton juſqu'au fond de la poële, ayant ſoin de ne point gâter ni tremper le collet de fil blanc, & on accroche chacune de ces meches, qui ſont groſſes ordinairement comme le petit doigt, à la romaine.

Lorſqu'on en a trempé une vingtaine, on les roule ſur la table l'une après l'autre, & pendant qu'elles ſont encore chaudes, on en joint quatre enſemble, & ainſi des autres; enſuite on fait le cul du flambeau en l'arrondiſſant en œuf de poule: on trempe ce flambeau dans la compoſition fondue, afin de lui donner la facilité d'être manié: on arrange les quatre collets, & on laiſſe refroidir les flambeaux.

Le lendemain, ou quelques jours après, on les met à la romaine, & on les couvre de deux ou trois jets de cire blanche, ſelon le poids qu'on veut leur donner; le deſſous faiſant la plus forte partie; puis on les équarrit ſur la table avec *l'équarriſſoir*, qu'on pouſſe d'un bout à l'autre, & enſuite on les accroche en quelqu'endroit pour les ſécher.

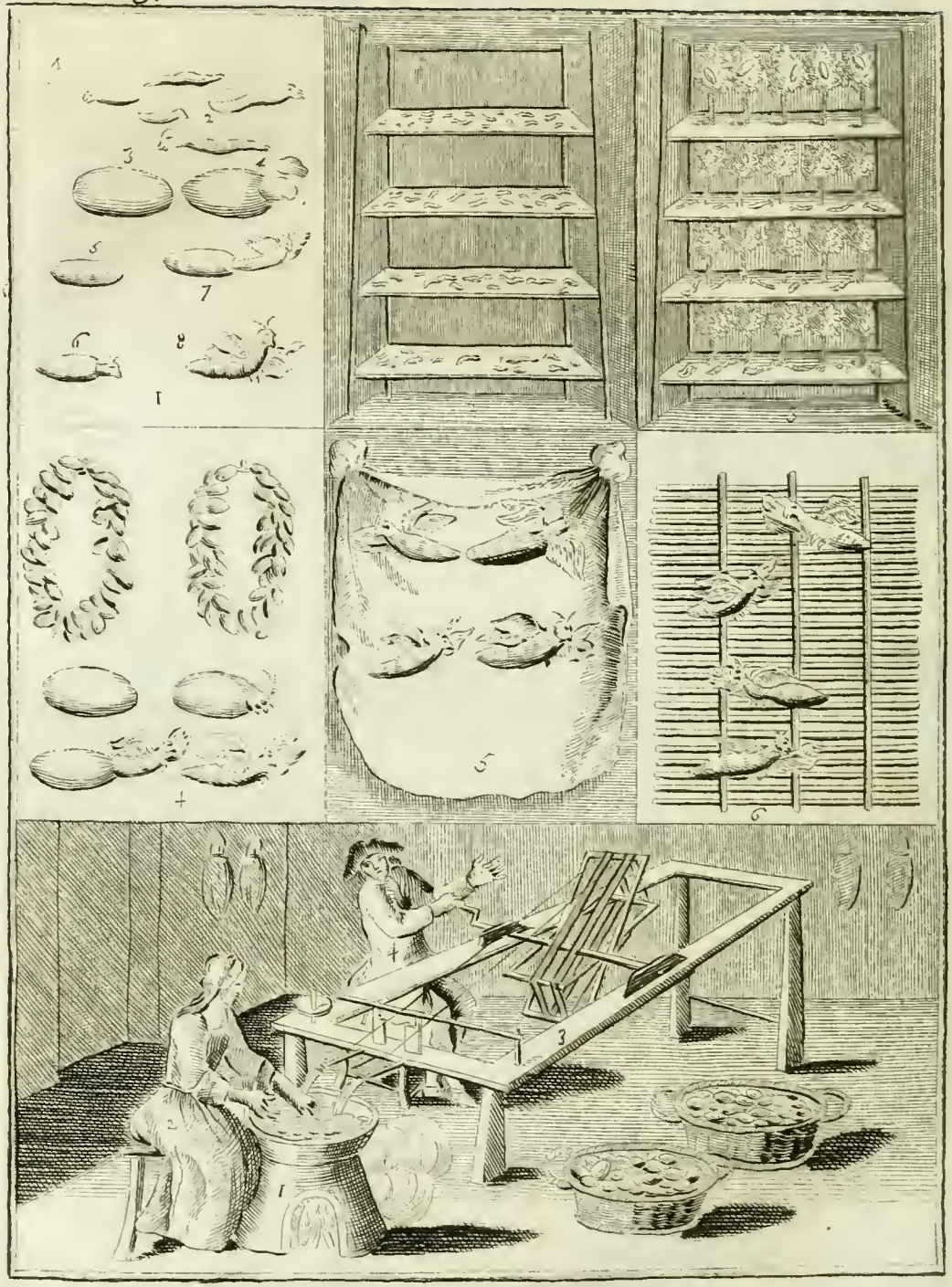
Ces ſortes de flambeaux ſe font de compoſition, afin qu'ils en brûlent mieux, & qu'ils puiſſent réſiſter à l'air & au vent, ce qu'ils ne feroient pas s'ils étoient de cire pure. On les fait ordinairement du poids d'une livre, d'une livre & demie, ou de deux livres.

Il y a encore une autre eſpece de flambeau qu'on fait de cire pure pour les Egliſes, & qui n'a qu'une ſeule meche proportionnée à la groſſeur qu'il doit avoir; il ſe fait à la cuiller comme la bougie de table, ſe roule & s'arrondit de même. Quand il eſt bien uni, on l'applatit ſur la table avec le rouloir ou avec un couteau de buis; enſuite on l'équarrit avec l'equarriſſoir, puis on tire, avec un petit outil de buis appellé *bidet*, une raie entre chaque quarre, qui les marque parfaitement.

La *cire* devient *verte*, *noire* ou *rouge*, ſelon la couleur des choſes avec leſquelles on la mêle; verte, par le mêlange du verd-de-gris ou verdet; noire, par le mêlange du noir de fumée ou du papier brûlé; & rouge, par le mêlange de l'orcanette ou du vermillon: la jaune s'amollit avec de la térébenthine.

La *cire à gommer*, dont les Tapiſſiers ſe ſervent, principalement pour les coutils, eſt une compoſition de cire, de térébenthine & de poix graſſe, fondues enſemble, & miſes dans des moules de fer-blanc, en forme de petits gobelets.

Ce que les Parfumeurs appellent *cire grenée*, n'eſt qu'une cire blanche fondue & battue avec des verges pendant qu'on y jette de l'eau fraîche: par cette raréfaction on augmente ſa blancheur, & on la rend plus propre pour les pommades.



Comme il n'entre point de cire de nos abeilles dans la compoſition de la *cire d'Eſpagne* ou *cire à cacheter*, ce n'eſt pas ici le lieu d'en parler. *Voyez* ce qui en ſera dit au Chapitre V du Livre V de la ſeconde Partie.

Vers & Arbres à Cire.

Outre la cire que les abeilles font avec la pouſſiere des étamines des fleurs, les Chinois en ont une autre eſpece qui eſt beaucoup plus blanche & qui répand une lumiere plus claire & plus éclatante ; elle eſt l'ouvrage de certains petits vers qu'ils élevent ſur des arbriſſeaux, à peu près comme on éleve les vers à ſoie.

Il y a à la Louiſianne un arbre qui croît à la hauteur de nos cerifiers, qui a le port du myrte, & dont les feuilles ont auſſi, à peu près, la même odeur. On fait bouillir dans de l'eau ſa graine, qui eſt mûre en automne : on remue le tout de tems en tems, & on ramaſſe une ſubſtance graſſe qui vient à ſurnager ; c'eſt de la cire : une livre de graine en rend plus de deux onces ; & cette graine y eſt ſi commune, qu'un homme ſeul en peut cueillir aiſément quinze livres par jour. On ne brûle point à la Caroline d'autre bougie que celle qui ſe fait de cette cire.

CHAPITRE II.

Des Vers à ſoie.

LE Ver à ſoie eſt une des plus riches & des plus ſurprenantes productions de la Nature ; on n'y trouve pas moins que dans les abeilles de l'utile, de l'agréable, & même du merveilleux.

L'utile eſt en ce que les vers nous donnent la ſoie & le fleuret : après leur mort même tout en ſert, ſoit qu'ils ſoient vers ou papillons ; c'eſt le meilleur engrais qu'on puiſſe donner aux poules, & l'appas le plus ſubtil pour prendre toutes ſortes de poiſſons ; leur fiente & litiere ſont le meilleur de tous les fumiers, ſur-tout pour les melons.

L'agréable & le merveilleux eſt en ce que, quoique cet inſecte ne vive guere plus de ſix ſemaines pendant l'année, dont il en paſſe quatre dans une eſpece de léthargie où il ne demande ni nourriture ni ſoins, & quoique pendant ces deux ſemaines d'action il n'ait beſoin que de feuilles de mûrier & de quelques petits ſoins, cependant dans ce court eſpace de ſix ſemaines, il change ſept fois de peau, & prend ſix formes différentes, qui n'ont la plupart aucun rapport entr'elles, ni pour la couleur, ni pour la figure, ni pour l'eſpece, ni pour les effets, puiſque de graine qu'il eſt d'abord, au bout de quatre jours il devient ver, qui, dans quinze jours, quitte & reprend quatre peaux différentes, puis s'enſevelit dans une épaiſſe *coque* ou *cocon*, où il devient œuf & ſéve pendant huit ou dix jours, après leſquels il en ſort changé en papillon, qui périt de lui-même en deux jours, & retourne dans ſon premier état de graine, par le moyen de laquelle ce foible inſecte, qui n'emploie ſes ſix ſemaines de vie que pour ſe bâtir ſon tombeau, renaît de ſes cendres, ſe perpétue & s'augmente à l'infini, à meſure qu'il nous enrichit. Suivons-le dans ces différentes métamorphoſes ; elles ſont repréſentées dans la figure qui eſt ci-après, dont voici l'explication.

I. Figures des différens états du Ver à ſoie.

1. *Graine.*
2. *Vers à ſoie de différentes groſſeurs, ſuivant leur âge & leur mue.*
3. *Cocon où le Ver s'eſt enſeveli.*
4. *Cocon à demi-ouvert, où l'on voit le bout de la feve.*
5. *Feve, dont le Ver à ſoie prend la forme pendant qu'il eſt dans ſon cocon.*
6. *Feve d'où le Ver à ſoie commence à naître, transformé en papillon.*
7. *Papillon ſortant de la feve.*
8. *Ver à ſoie devenu papillon, qui ne vit que pour donner auſſi-tôt la graine du Ver à ſoie.*

II. Tablettes pour loger les Vers à ſoie juſqu'à ce qu'ils cabanent.

III. Cabanes des Vers à ſoie, ou tablettes dégarnies de feuilles, & garnies de petites arcades de branchages, ſur leſquelles les Vers à ſoie montent après leurs mues, & y filent leur cocon.

IV. Chapelets de cocon; cocons & papillons qui en ſortent.

V. Papillons mâles & femelles, qui ſe cherchent & s'accouplent auſſi-tôt qu'ils ſont éclos, pour rendre la graine de Ver à ſoie.

VI. Claie ſur laquelle les papillons jettent leur graine.

VII. Chambre où l'on tire la ſoie des cocons.

1. *Baſſin dreſſé ſur un fourneau, où l'on met les cocons dans l'eau tiede pour les dévider.*
2. *Femme qui bat ces cocons dans le baſſin, les nettoie & les paſſe dans le métier.*
3. *Métier à dévider la ſoie & le fleuret.*
4. *Homme qui tourne le métier.*
5. *Panier où ſont les cocons qu'on veut dévider.*
6. *Echeveaux de ſoie dévidée.*

Avant que d'entrer dans le détail, comme je parle ici des choſes ſuivant qu'elles ſe préſentent naturellement, je ſuppoſe que perſonne n'entreprendra de nourrir des vers à ſoie, qu'il n'ait auparavant pourvu à trois choſes, qui ſont, 1°. d'avoir un lieu propre pour les loger, & leur faire faire heureuſement toutes leurs évolutions; 2°. d'avoir des mûriers bons & en aſſez grande quantité pour les nourrir, plutôt plus que moins; 3°. que l'on ſera aſſez exact & aſſez affectionné pour leur donner toute l'attention que ces délicats & précieux inſectes demandent pendant environ deux mois qu'ils ont à vivre par chaque année. Au reſte, les vers à ſoie réuſſiſſent dans tous les climats où le mûrier blanc vient bien; & l'on a expérimenté dans le Royaume de Naples, par la chaleur de l'été de 1758, qui y a fait périr la plupart des vers à ſoie, que le trop grand chaud leur eſt nuiſible.

ARTICLE I.

Du choix & de la couvée de la graine des Vers à ſoie.

Le premier état du ver à ſoie eſt la graine, d'où les vers éclorront dans le tems par l'effet de la chaleur.

Cette graine eſt groſſe comme des grains de moutarde, & de couleur ordinairement griſe.

Choix de la graine.

Il faut la choiſir lourde, d'une couleur obſcure, mais vive, caſſante & liquide, de l'année, naturaliſée dans le lieu depuis peu, ou en tout cas originairement d'un pays du moins auſſi chaud que celui où l'on veut la faire multiplier. Expliquons tout ceci un peu plus en détail.

La graine que l'on peut avoir par ſoi-même de ſes propres races de vers, vaut preſque toujours mieux, 1°. parce qu'elle eſt naturaliſée, 2°. parce qu'on en eſt sûr. Nous enſeignerons ci-après à l'Article IV, quels ſont les vers ou les cocons qu'il faut choiſir pour la donner, & comment on doit la façonner & la conſerver.

Quand c'eſt de la graine qu'on achete, il faut, 1°. ſavoir, autant que faire ſe peut, ſi elle ſort de cocons choiſis, & ſi elle a été faite & conſervée de la maniere que nous le dirons à l'Article qui vient d'être indiqué. 2°. Faire attention d'où cette graine vient. 3°. En ſavoir l'âge. 4°. Prendre garde à la couleur, & l'éprouver.

Sur le lieu originaire de la graine, j'ai déja dit qu'il eſt aſſez à propos d'en prendre du même climat où l'on veut la faire fructifier, parce qu'elle y eſt naturaliſée, & elle y réuſſira facilement, pourvu qu'elle vienne de cocons choiſis & ménagés, & qu'elle ait été conſervée comme il faut.

En France, quand on n'en a point de naturaliſée, il n'y a qu'à en faire venir de Provence ou de Languedoc; elle s'accommodera toujours mieux du climat de France que celle d'Eſpagne ou d'Italie.

Celle d'Espagne est pourtant fort estimee ; elle est petite, d'un gris obscur, vive & fort coulante, pourvu qu'elle ne soit pas morfondue ou falsifiée ; ce qu'on tâche de connoître en en faisant l'essai, comme nous le dirons ci-après.

La graine de Piémond réussit assez en France ; elle est plus grosse & plus blanchâtre que celle d'Espagne : celle d'Italie, & principalement de Boulogne, est encore meilleure, mais l'une & l'autre cedent à celles de Sicile & du Levant.

En général, toute graine de vers blanche & légere ne vaut rien : il faut donc qu'elle soit lourde, noirâtre, vive, & qu'elle ne passe pas un an. On l'éprouve à l'ongle ; si elle se casse en pétillant & qu'elle jette de la liqueur, c'est une bonne marque, en cas que cette liqueur soit vive, belle & ne coule cependant point ; car si la graine a été morfondue, elle n'aura ni vivacité, ni lucidité ; & si elle coule, c'est une marque qu'elle est pourrie. Après cette épreuve, on met la graine dans de bon vin, pour voir s'il y en a beaucoup de mauvaise ; la bonne ira au fond, & la mauvaise nagera : c'est autant d'argent perdu, quand on achete de la graine qui a été gardée plus d'un an.

Il est pourtant fort difficile de n'y être pas trompé dans l'achat, car la couleur vient souvent de celle de l'endroit sur lequel la graine a été faite. La mauvaise, quand on la casse, donne quelquefois de la liqueur, mais elle est toute blanche, & si légere qu'elle s'évanouit au moindre souffle. La graine de papillons, non accouplés, aura la couleur & le poids de la bonne graine, & ne le fera pas : de même celle faite de papillons sortis de cocons, ou doubles, ou chargés seulement de soie à fleuret, ne donnera, quoique belle, colorée & pesante, que des vers qui feront de mauvaise soie, ou qui mourront bientôt. Souvent même les Marchands, & les Etrangers, par jalousie, nous donnent des graines rôties ou morfondues, où ils n'en mêlent qu'un peu de bonne ; ou bien ils nous donnent des graines de deux ans, qu'ils ont gardées dans des fioles bien bouchées & suspendues près de l'eau dans un puits pendant le printems & l'été, pour l'empêcher d'éclorre : il ne faut donc compter que sur la graine qu'une personne qu'on connoît sûre aura elle-même fait dans les bons endroits.

Il est aisé de s'assurer de celles de ses propres races ; il n'y a qu'à réserver les bons vers, pour en faire des graines, comme nous le dirons ci-après.

On ne prend de graine pour éclorre, qu'à proportion de ce qu'on a de mûriers. Une once de graine doit donner assez de vers pour consommer les feuilles de six grands mûriers blancs, ou de vingt ou trente petits, ce qui s'entend des mûriers qui ont été entés ; enforte que la feuille des noirs étant plus dure, plus forte & plus nourrissante, on compte un mûrier noir pour trois blancs.

En France & dans beaucoup de pays étrangers, on a coutume de renouveller la graine des vers à soie tous les trois ou quatre ans, parce que la race naturalisée s'affoiblit & dégénere au bout de ce terme : c'est pourquoi en Provence & en Languedoc, on tire de la graine d'Espagne tous les quatre ans. Cette graine ne réussit pourtant pas la premiere année, mais seulement les trois suivantes ; ce que plusieurs personnes attribuent à la bonté du climat d'Espagne : mais il y a lieu de croire que cela vient plutôt de ce que la graine est mêlée quand on l'achete ; au-lieu que, quand elle a multiplié la premiere année, on choisit soi-même des beaux & bons papillons, qui ne donnent qu'une graine pure, vigoureuse & féconde. Je croirois même, que sans recourir aux Etrangers, une graine naturalisée, bien choisie, bien conduite & bien ménagée, se perpétueroit avec succès dans le lieu : les Espagnols eux-mêmes ne la vont point chercher ailleurs ; & en effet, s'il falloit toujours la renouveller des pays étrangers, il faudroit faire un circuit infini, d'autant plus impossible, que la graine doit toujours être tirée d'un pays plus chaud. Un ver en cocon bien choisi & bien ménagé, donne toujours de bonne graine.

Couvée de la graine des Vers à soie.

La graine ainsi choisie, il faut la faire éclorre au printems, dans le même tems que les feuilles de mûrier, dont on nourrit les vers à soie, commencent à paroître.

Quelques spéculatifs disent que la lune & le soleil ont une grande influence sur les vers à soie ; que les quatre mues qu'ils souffrent en un mois, de huit jours en huit jours, suivent le cours de la lune ; & que, quand ils filent dans le tems que le soleil s'approche de nous, leur soie est bien plus belle & plus abondante, que quand ils filent dans le tems

qu'il s'en éloigne ; qu'ainſi il faut ſi bien prendre ſes meſures, que la graine ſoit entiérement écloſe ſix ou ſept jours avant la lune d'Avril : mais ces obſervations paroîtront peu importantes à bien des gens, d'autant que la ſaiſon eſt encore dangereuſe, & que la feuille de mûrier, qui eſt la ſeule nourriture des vers à ſoie, n'eſt pas encore prête à éclorre.

La graine peut s'éclorre d'elle-même ; mais c'eſt ce qu'il ne faut point attendre, & il faut l'aider par une chaleur artificielle, qui avance les vers : en quoi on gagne ſur le printems ; on a de meilleurs vers, on leur fait éviter les grandes chaleurs & la maturité des mûres, & enfin ils naiſſent tous à la fois, c'eſt-à-dire en quatre ou cinq jours au plus : au-lieu que d'eux-mêmes ils viendroient à tems différens, & par cette inégalité d'âge & de mues, ils demanderoient ſix fois plus de ſoin, d'eſpace & de feuilles, & courroient ſix fois plus de riſque que quand ils ſont de la même couvée.

Pour y réuſſir, on prend donc la graine, quand les feuilles de mûrier commencent à s'épanouir, on la trempe pendant une demi-heure dans de bon vin frais tiré, on en ôte tout ce qui vient au-deſſus, & on ne prend que celle qui coule à fond : enſuite on la fait ſécher ſur un linge au feu ou au ſoleil, ſans pourtant l'échauffer trop, de peur que ce paſſage ſubit du frais au chaud, ne la morfonde & ne la gâte. La graine qui n'a pas été trempée en éclot plus vîte, mais fort inégalement. Si l'on trouve dans la graine de vers éclos, il ne faut pas la tremper, ce ſeroit faire mourir ceux qui ſont éclos & ceux qui ſont prêts à éclorre.

On partage la graine qu'on veut faire éclorre par onces, ou de deux onces en deux onces.

On met cette graine (trempée ou non) dans une boîte neuve, dont le bois ſoit mince & léger, haute de deux ou trois pouces, & ſans odeur, qui ferme aiſément, & garnie en dedans de papier blanc bien ſec ; on y mettra la graine un peu éparſe & non par peloton, afin que la chaleur ſoit égale par-tout ; & par-deſſus la graine, on met une autre feuille de papier blanc, de la grandeur de la boîte, percée de pluſieurs petits trous, comme un crible : enſuite on place cette boîte entre deux oreillers de plume chauffés médiocrement au feu ou au ſoleil, le tout enveloppé d'une bonne couverture, & de tems en tems on rechauffe la boîte pour l'entretenir dans une chaleur modérée & égale à celle qu'elle auroit, ſi elle étoit expoſée au ſoleil. On peut auſſi placer à une certaine diſtance de la boîte, une bouteille pleine d'eau chaude, qu'on doit avoir ſoin de renouveller de tems en tems, pour entretenir la chaleur égale. C'eſt à peu près le même degré de chaleur que celle du lit : auſſi bien des gens y mettent-ils à côté d'eux la boîte à graine, qu'ils prennent ſeulement garde de ne pas renverſer ; & quand ils ſe levent, ils la laiſſent à leur place pendant deux heures, que dure la chaleur du lit : après quoi ils remettent la boîte dans les oreillers & couverture, qu'ils ont fait chauffer, afin que la chaleur ſoit toujours la même & ne diſcontinue point.

On doit être trois jours ſans viſiter la graine, & le troiſieme ou quatrieme jour on la voit noircir & le ver prêt à ſortir. Alors, ſi on ne l'a pas fait plutôt il faut mettre ſur la graine un morceau de papier blanc, de la largeur de la boîte, percé de petits trous avec des ciſeaux ou un poinçon, & des feuilles de mûrier bien fraîches, bien ſeches & bien propres par-deſſus ; puis remettre la boîte comme à ſon ordinaire. Au bout d'un quart d'heure, on l'ouvre, & on voit que les vers ont monté au travers du papier, pour chercher leur nourriture aux feuilles de mûrier, qui en ſont alors toutes couvertes ; on les ôte, avec les vers, qui y ſont attachés, pour les placer & les gouverner, comme nous l'allons dire dans le deuxieme Article ; & dans la boîte où ils ſeront éclos, on y remet des nouvelles feuilles, qu'on levera & renouvellera ainſi d'heure en heure, juſqu'à ce que tout ſoit éclos, ayant toujours ſoin de ne point donner trop d'air à la boîte & chauffant à chaque fois les oreillers & couverture qui l'enveloppent. Cela continuera pendant trois ou quatre jours, à compter de celui que les vers ont commencé à éclorre. Au bout de ce tems, & même plutôt, ſi la graine a bien donné, il faut jetter ce qui reſte à éclorre, parce que ce ſeroient des fruits trop pareſſeux, qui réuſſiſſent rarement.

Lorſqu'on veut prévenir cet inconvénient, on augmente la graine qu'on ſouhaite mettre éclorre, d'un quart en ſus.

Quelquefois toute la graine eſt tardive : il faut alors attendre cinq ou ſix jours ſans impatience,

impatience, & il n'y a pas de danger de la remuer dans la boîte, avec une petite cuiller d'argent chauffée au feu, pour augmenter la chaleur & en donner à toute la graine; ce qu'il faut faire le deuxieme ou troiſieme jour, car il n'y faudroit point toucher, ſi les vers commençoient à éclorre : à meſure qu'ils ſe forment dans la graine, elle change de couleur, & devient plus blanchâtre & plus luiſante.

Bien des gens la font éclorre en la partageant par once, comme nous l'avons déja dit, & la portant continuellement dans un petit ſac de toile fine, couvert de taffetas ou autre étoffe, mis chaudement ſous les aiſſelles, dans le gouſſet ou dans le ſein; ce qui réuſſit aſſez bien en deux jours; mais il faut que ces perſonnes n'agiſſent pas beaucoup; & quand la graine commence à changer de couleur, on doit la tirer du petit ſac, & la mettre dans une boîte préparée de la maniere qu'il eſt dit ci-deſſus, parce que ſi on continuoit de porter ſur ſoi cette graine, les vers qui viendroient à éclorre, ſeroient trop agités, & la plupart s'écraſeroient.

D'autres les donnent à des filles ou femmes, pour les porter le long du jour autour de leur ceinture, entre leurs jupes, & les mettre la nuit ſur leur lit. On doit choiſir, autant qu'il eſt poſſible, des perſonnes qui ſoient propres, pour faire éclorre la graine de vers à ſoie, parce que celles qui ont une ſueur forte, les font mourir.

Il y en a auſſi d'autres qui les aident à éclorre, & ajoutent une chaleur artificielle à la chaleur naturelle, en tenant continuellement les boîtes dans un lit bien fermé, entre deux matelas modérément échauffés, avec une baſſinoire qu'ils paſſent de tems en tems deſſus.

Article II.

Des Vers à ſoie, juſqu'à ce qu'ils filent.

Le ſecond & véritable état du ver à ſoie eſt donc cette forme de ver que la chaleur a fait éclorre de graine. La graine n'eſt guere plus groſſe que celle du pavot, & l'inſecte, quand il en ſort, en a la couleur, qui eſt d'un gris un peu obſcur, à la réſerve de la tête, qui eſt très-noire : à meſure qu'il s'alonge, ſa couleur s'éclaircit; & après ſes quatre mues différentes, à chacune deſquelles ſa peau ſe renouvelle, il a ſa couleur naturelle, qui eſt blanchâtre, tirant ſur le jaune.

En naiſſant, le ver à ſoie a la forme d'une très-petite chenille, qui groſſit & s'alonge de jour en jour : quand il a acquis ſa perfection, il eſt gros comme une plume de cygne, & long de deux pouces. A l'aide du microſcope, on lui voit vingt-quatre pieds, avec leurs crochets, pour s'arrêter où il ſe trouve commodément, huit de chaque côté, ſous le milieu du ventre, & quatre de chaque côté tout près de la tête, qui a ſon crâne, des yeux & une bouche, &c.

Le crâne ſert à mettre à couvert la ſubſtance du cerveau, qui deſcend & ſe communique par des petites vertebres, d'un bout du corps à l'autre.

A la bouche, outre les levres ſupérieure & inférieure, il y a, aux deux coins, deux rangées de dents qui en ferment l'entrée, & qui agiſſent de droite à gauche; au-lieu que les nôtres vont de haut en bas : elles lui ſervent à échancrer & couper les feuilles de mûrier.

Au-deſſous de la bouche ſont placées les filieres : ce ſont deux petits trous, par leſquels il file la ſoie, qui n'eſt autre choſe qu'une eſpece de gomme couleur de ſouci, qui eſt renfermée dans une poche que le ver à ſoie a dans le corps. Cette gomme, à meſure qu'elle coule par ces deux petits trous, perd ſa fluidité, acquiert de la conſiſtance & devient ſoie; & en même tems que ces deux fils de ſoie ſortent chacun de leurs petites filieres, le ver les approche l'un contre l'autre avec ſes pattes de devant, & les colle enſemble pour ne faire qu'un ſeul fil.

Son corps, qui eſt diviſé en ſept anneaux ou boucles à reſſorts, renferme le cœur, le poumon, les inteſtins & la poche à la gomme.

Le cœur eſt une eſpece de tuyau qui parcourt toute la longueur du ver; il eſt compoſé de pluſieurs chambrettes, larges par le milieu, & reſſerrées à leurs jonctions. En touchant l'inſecte, on s'apperçoit du battement du cœur, qui ne peut s'exécuter ſans des vaiſſeaux qui faſſent circuler une humeur par tout le corps.

Les poumons ſont une double chaîne, qui eſt placée le long des deux côtés de l'in-

ſecte : elle eſt formée de pluſieurs boucles, qui répondent aux ouvertures extérieures qu'on trouve le long des côtés de l'animal : on nomme ces ouvertures *ſtigmates*. Le ver à ſoie en a dix-huit : c'eſt par-là qu'il pompe l'air, & il le rend par les pores de la peau. Il ſuffit de boucher ces ſtigmates avec de l'huile, pour faire mourir l'inſecte, à cauſe qu'il ne peut plus reſpirer : c'eſt ce qui fait dire que l'huile eſt mortelle aux inſectes.

Entre le cœur & les poumons ſont les inteſtins & la poche à la gomme, qui ſert à l'inſecte à faire la ſoie. On voit au ver à ſoie une ligne brune, qui lui traverſe le dos par le milieu, depuis la tête juſqu'à la queue : c'eſt l'épine du dos, dans laquelle il y a une eſpece de moëlle.

Auſſi-tôt que les vers à ſoie ſont éclos, on les change de boîte ; ce qui ſe fait, comme nous l'avons dit, en enlevant tout-à-la-fois les feuilles de mûrier & les vers un quart d'heure après qu'elles leur ont été données, parce qu'alors il y en a beaucoup d'attachés à chaque feuille. Quand on les tranſporte, il ne faut toucher qu'à la feuille à laquelle ils ſe ſont attachés, de peur de les bleſſer en les remuant.

Il eſt bon que les vers s'entretouchent dans les boîtes ; mais ils ne doivent jamais être les uns ſur les autres : c'eſt pourquoi on multipliera les boîtes à proportion de ce qu'on aura de vers.

Lorſqu'on n'a point aſſez de boîtes, on les met dans des cribles, ſur du papier, du carton ou de petites planches. On couvre de linge ces boîtes, cribles ou autres réceptacles, & on les met repoſer dans des lits fermés avec des rideaux, pour garantir les vers des vents & des froidures pendant les quatre ou cinq premiers jours de leur tendre jeuneſſe.

Les vers nouvellement éclos doivent reſter dans ces ſecondes boîtes quatre ou cinq jours, ſans autre ſoin que de leur donner des feuilles de mûrier à manger, & ſans changer leur litiere, qui ne fait que les échauffer ſans leur nuire, parce qu'ils ne font encore aucune eau ni ordure ; mais après ce tems, il faut leur diminuer de jour en jour la chaleur artificielle où on les entretient, afin de les accoutumer inſenſiblement à l'air, & à ſe paſſer tout-à-fait de cette chaleur.

On doit aſſembler les vers nés dans une même journée, ſans les mêler avec d'autres ; de cette maniere, ils s'accorderont durant leur vie, dans tous leurs états & dans toutes leurs actions, mangeant, dormant, muant & filant tous en même tems ; au-lieu que s'ils étoient plus âgés les uns que les autres, ils demanderoient bien plus de ſoins, de nourriture, & courroient plus de riſque.

Pendant ce tems-là, c'eſt-à-dire, pendant les quatre ou cinq premiers jours qu'ils paſſent dans leur ſeconde boîte, on leur prépare les endroits où on les doit bientôt mettre pour le reſte de leurs jours. Ceux qui en ont peu, ou qui ne veulent pas leur donner une chambre & leur dreſſer de tablettes exprès, les logent dans leur chambre à coucher, ſur des ais, ſur des bancs, dans des paniers ou dans des coffres, même ſur le ciel du lit, ou contre terre, ſur des ais ou claies : bref, par-tout où l'on peut, & ils ne laiſſent pas que d'y profiter, pourvu qu'on les garantiſſe des ſouris, fourmis, grillons, poules, moineaux, hirondelles, & des autres bêtes qui en ſont friandes, ou qui les dérangeroient.

Le feu & la fumée, quand ils ne paſſent point un certain degré, & les viſites fréquentes, avancent plutôt les vers que de leur nuire ; mais on prétend qu'il faut les éloigner du grand bruit, comme des cloches, coups de fuſil, tambours, & des Chaudronniers, Maréchaux & autres gens à marteau. On dit auſſi que le tonnerre leur eſt fort contraire, & qu'il eſt néceſſaire de leur mettre un morceau de fer quand il tonne, & de tenir les portes & les fenêtres bien cloſes, afin que l'air du dehors ne pénetre pas dans la chambre : pour moi, je crois que le bruit du tonnerre leur eſt moins préjudiciable que l'étouffement dans lequel on les tient alors. Au reſte, un Savant de nos jours penſe que rien ne contribue tant à les preſerver de tout accident, & à en retirer une ample récolte, que de les tenir toujours dans un égal degré de chaleur, depuis le moment qu'ils ſont éclos, juſqu'à celui où ils font leur ſoie. Le degré de chaleur qui leur convient, ſuivant lui, & qui doit être toujours le même, eſt le dix-huitieme degré du Thermometre de Monſieur de Reaumur.

Ceux qui ont une quantité de vers à ſoie, ont pour eux une chambre & des tablettes, qui leur ſervent tous les ans ; & c'eſt la vraie maniere pour qu'ils réuſſiſſent,

parce qu'ils aiment beaucoup le grand jour & l'air. On choisit pour cela un endroit assez spacieux, bien clair & airé, qui soit, s'il se peut, chaud en tems froid, & frais en tems chaud.

Ce ne doit être ni une cave, ou autre lieu humide ou trop frais, ni un grenier, parce que les vers y seroient trop peu à l'abri des vents & des pluies. On prend donc une chambre au premier étage, bien close & percée de bonnes fenêtres à chassis, qui soient opposées l'une à l'autre, du midi au septentrion, ou du couchant au levant, afin qu'on puisse tenir chaudement les vers, ou leur donner de l'air, suivant les saisons & leurs besoins: cette chambre, suivant l'opinion commune, doit encore être éloignée de toutes mauvaises odeurs, comme de fumier, égoût, cloaques & privés; les trous, crevasses de murs, portes & fenêtres bien bouchées, grillées ou soignées, pour que les vents, les souris, fourmis, grillons ou autres vermines, les poules, hirondelles & moineaux, qui en sont très-friands, n'y puissent entrer, en quelqu'état qu'ils les trouvent, ver, feve, papillon ou graine.

Dans ce lieu destiné pour les vers, on leur dressera des tablettes le long des murs, ou, pour le mieux, des ateliers isolés, qu'on fera de quatre pilliers ou perches, qui prendront du bas au haut de la chambre, & entre lesquelles on mettra cinq ou six rangs de planches ou claies, soutenues sur des perches mises en travers. Quelques-uns préferent les claies, parce que l'air, qui passe au travers, rend les vers plus frais & plus gais. Les ateliers auront chacun quatorze ou quinze pieds de haut, pour contenir six tablettes; ils seront éloignés l'un de l'autre de trois pieds, afin qu'on puisse marcher & mettre une échelle entre deux: il y aura un pied & demi ou deux pieds de haut, entre chaque rang ou tablette; elles doivent aller en retréciſſant; ensorte que celle d'au-dessous soit toujours plus large que celle d'au-dessus, pour recevoir les vers qui pourroient tomber. Il est même à propos, pour les en empêcher, de mettre un rebord de deux ou trois pouces, ou bien de lier aux bords de chaque tablette, de petites fascines de paille, grosses comme le poing.

Les vers à soie, que dix onces de graine auront donnés, peuvent être logés à l'aise dans une salle longue de sept toises, large de trois & haute de deux: on peut se régler sur cette mesure pour nourrir tous ceux qu'on voudra nourrir.

Il faut encore crépir & blanchir si uniment leur demeure, que les rats, les souris, les grillons ni autre vermine, n'y puissent entrer.

Tel que soit le lieu qu'on destinera pour mettre les vers, environ cinq jours après qu'ils auront été éclos, coffre, table ou tablette, soit de planches, soit de claies, il est toujours bon que le fond en soit couvert de papier, n'importe de quelle sorte; ce papier, sur lequel on mettra les vers, prendra toute l'humidité, conservera les planches ou claies & les vers, & aidera à leur travail.

Au bout d'environ cinq jours, on ôte de la seconde boîte les vers, avec les feuilles auxquelles ils sont attachés, & on les range au large sur ces tablettes: peu-à-peu on les accoutume à l'air, en leur ouvrant les fenêtres par quelque beau jour, à mesure qu'ils grossissent, & qu'ils se fortifient, & sur-tout quand ils paroissent bien éveillés.

En les mettant sur les tablettes, il faut les tenir toujours séparés, selon les journées de leur naissance, comme je suppose qu'on l'aura remarqué à mesure qu'ils seront éclos, afin que les malades ne nuisent point aux sains, & que toutes leurs opérations & les soins qu'on s'y donnera, réussissent plus facilement & plus sûrement. Si on ne les a pas séparés à mesure qu'ils sont éclos, on peut le faire dans le tems de leurs mues, afin que ceux qui viendront à dormir, muer, monter & filer, ne nuisent point aux autres: on met aussi à part ceux qui sont les plus éveillés.

En Espagne, on est dans l'habitude de ne placer les vers à soie sur les tablettes qu'à la troisieme mue; & au-lieu des boîtes dont nous nous servons communément, on les éleve jusqu'à ce tems dans des vases, que les Espagnols nomment *gabellos*, qui sont faits de jonc, de paille, d'osier ou d'autres bois légers, qu'on enduit en-dedans avec de la fiente de bœuf, dont on fait une incrustation, qui étant séchée au soleil, donne une odeur à ces vases, qui plaît beaucoup à ces insectes.

Des Mûriers, nourriture des Vers à soie.

Les vers à soie ne se nourrissent que des feuilles de mûrier. Il y en a de deux sortes : les mûriers blancs, qui sont les plus communs dans les pays où se font les soies, produisent la plupart des mûres blanches (il y en a aussi qui en portent des rouges) ; & ils ont les feuilles & l'écorce claires, d'un ver naissant tirant sur le blanc ; les mûres en sont la moitié plus petites, plus fades & plus douçâtres que celles des mûriers noirs, dont les feuilles, l'écorce & les fruits sont d'un verd plus obscur. Au reste, leur bois & leurs feuilles, sont semblables, & ils donnent tous deux la nourriture des vers à soie, avec cette différence, que les mûriers blancs, sur-tout ceux dont les mûres sont blanches, doivent être préférés aux noirs ; 1°. parce qu'ils donnent des feuilles quinze ou vingt jours plutôt que les noirs, ce qui est une avance considérable pour les vers. 2°. Les feuilles de mûriers blancs sont plus tendres, plus délicates, plus appétissantes & plus naturelles aux vers, que les autres. 3°. Les mûriers blancs croissent, reprennent & s'avancent plutôt de la moitié, deviennent plus gros, & ne craignent pas tant d'être dans un mauvais air, ou d'être souvent effeuillés & ébranchés. 4°. Leurs feuilles font produire aux vers la soie beaucoup plus fine, plus lustrée, plus légere & de plus haut prix que celles des noirs.

Quand les feuilles de mûrier blanc viennent à manquer en partie, on peut nourrir les vers à soie alternativement de feuilles de mûrier noir & de feuilles de mûrier blanc ; les vers réussissent passablement, & leur soie se trouve assez bonne.

Au reste, nous avons déja dit que l'on compte un mûrier noir pour trois blancs, à cause que ses feuilles sont beaucoup plus dures, plus fortes & plus nourrissantes, de maniere que six grands mûriers blancs entés, ou deux noirs, suffiront pour nourrir tous les vers qui seront nés d'une once de graine ; & cette once de graine, en supposant qu'elle ne réussisse que médiocrement, rapportera toujours huit ou dix livres de soie par an.

Comme nous parlerons du mûrier plus amplement, au Chapitre des Arbres champêtres, nous dirons seulement ici qu'on ne doit point écorcer ni rompre les branches du mûrier, mais qu'il faut les couper net, avec une serpe, bien nettoyer l'arbre, en retrancher les branches éloignées, & tout ce qu'il y aura de bois mort, mal bâti ou de peu de valeur, couper aux branchages & non au tronc, comme on fait aux saules, & en labourer & fumer le pied de tems en tems.

On doit avoir beaucoup plus de mûriers qu'il n'en faut pour la nourriture ordinaire, afin qu'elle ne manque en aucune occasion.

Il faut les planter éloignés les uns des autres de quatre toises, pour qu'ils ne se nuisent pas.

Ceux qui sont élevés dans un lieu maigre, éloigné des sources d'eau, & exposés au soleil, donnent les meilleures feuilles.

Si l'on veut semer des grains sous les mûriers, on peut le faire, soit froment, avoine, pois & autres légumes, parce que l'ombre des mûriers n'est point contraire aux grains ni aux légumes, & que ces arbres sont dépouillés de feuilles, quand les semences ont besoin des rayons du soleil pour parvenir à leur entiere maturité.

Les feuilles nouvellement cueillies sont les meilleures pour la nourriture des vers à soie ; mais il ne faut les cueillir que quand le soleil a bien séché la rosée ou la pluie, qui peut les avoir humectées : on fait tort aux mûriers, quand on cueille les feuilles durant la pluie ou la rosée, & on en fait encore plus aux vers à soie, parce que la moindre eau leur donne la dysenterie & les fait mourir. Il vaut mieux leur donner des feuilles gardées douze ou quinze heures, ou deux jours, que de leur en donner de toutes humides. Si l'on n'en peut avoir que de mouillées, à cause de la continuation de la pluie ou autrement, on doit les laisser jeûner jusqu'à ce qu'on ait bien fait sécher ces feuilles, en les mettant entre deux draps chauffés au feu, dans lesquels on les secouera, & on les étendra ensuite sur des lits ou autres draps, ou bien, on les essuyera avec un linge blanc, jusqu'à ce qu'elles soient bien seches.

Les feuilles de mûriers, quatre ou cinq jours après qu'elles ont été cueillies, ne sont plus bonnes pour la nourriture des vers à soie, parce qu'elles durcissent & qu'elles per-

dent leur qualité : c'eſt pourquoi, quand on eſt menacé de pluie, il faut en faire proviſion ſeulement pour trois jours : elles peuvent ſe conſerver ce tems, dans un lieu frais & airé, pourvu qu'on les ait miſes au large, dans de grands paniers ou dans des tonneaux, où on les remuera pluſieurs fois le jour, pour qu'elles ne s'échauffent point ; car alors elles deviendroient toutes mouillées, & ne feroient pas moins de mal que ſi elles l'etoient de roſée ou de pluie : il faudroit, ſi cela étoit, les étendre au large & à l'air, juſqu'à ce qu'elles fuſſent tout-à-fait reſſuyées ; & en attendant, ſi les vers manquent de feuilles, on les amuſera en remuant leur litiere, pour qu'ils rongent toujours les feuilles qui ſont ſous eux.

La feuille des vieux mûriers eſt plus ſaine & plus profitable que celle des jeunes, pourvu que les arbres ne ſoient pourtant pas dans une extrême décadence. Cet arbre eſt dans ſa vigueur à vingt ou vingt-cinq ans ; il dure communément quarante-cinq à cinquante ans, & même il y en a qui vont plus loin, quand on a attention de tailler & de couper les branches qui ne pouſſent pas comme il faut, ou qui meurent.

Les feuilles de mûriers ſitués à l'ombre ou dans des lieux aquatiques, celles qui ſont jaunes ou marquées de taches noires, & celles qui ſont dans l'intérieur des arbres touffus, où les rayons du ſoleil ne peuvent pénétrer, ne valent rien aux vers, non plus que celles des cimes & tendrons, & de tous rejets du tronc ou des groſſes branches de la même année. Les feuilles qui ſont contre le lierre, ſont un poiſon pour les vers à ſoie : c'eſt pourquoi il faut avoir grand ſoin que le lierre n'approche pas du mûrier.

Celui qui les cueillera, doit avoir les mains nettes, n'avoir manié ni mangé oignons ni ail, mâché ni fumé du tabac ; il doit les cueillir, non pas en coulant la main le long d'une branche, pour en prendre toutes les feuilles, mais les prendre feuille à feuille, & les mettre proprement dans des mannes ou ſacs, ou plutôt les couper par la queue avec de grands ciſeaux, & les laiſſer tomber ſur des draps qu'on aura étendus ſous le mûrier pour ne les point briſer, froiſſer ni preſſer ; car ſi elles ſont briſées, elles ſechent auſſi-tôt, ou jettent une humidité mortelle aux vers, & en les preſſant elles ſe briſent ou s'échauffent en moins d'une demi-heure ; on évitera ſur-tout de n'y point mêler de vieilles feuilles, ni débris de bois de l'année précédente : ce ſeroit faire grand tort à l'arbre, aux feuilles & aux vers. Il faut couper, avec une ſerpette bien tranchante, ce qui aura été maltraité par l'effeuillement ; les feuilles en reviennent plus vîte & en plus grande abondance.

Nous venons de dire qu'on ne doit pas cueillir les feuilles, en coulant la main le long d'une branche, mais qu'il faut les prendre feuille à feuille : cela eſt excellent quand on a peu de vers à ſoie ; mais, lorſqu'on en a une grande quantité, ils pourroient bien mourir de faim, pendant qu'on ſeroit à cueillir les feuilles l'une après l'autre, à moins qu'on n'eût beaucoup de monde pour le faire : c'eſt pourquoi la regle ordinaire, quand on a beaucoup de vers à ſoie, eſt de couler la main le long d'une branche, & d'en faire tomber ou arracher les feuilles : les mûriers à la vérité en ſouffrent, mais tout le mal qu'on peut leur faire en les effeuillant, ſe guérira ſi on les étête comme on fait les ſaules. Cet arbre ſe regarnit de feuilles en quinze jours ; mais on les laiſſe ſur l'arbre, parce que cette ſeconde pouſſe n'eſt pas bonne & fait ſouvent mourir les vers ; ainſi il ne faut s'en ſervir que dans les cas où l'on en a abſolument beſoin.

Si l'on a des vers éclos avant les feuilles du mûrier qu'on ſait être le dernier arbre à bourgeonner, en attendant, on peut leur donner de la pellicule verte qui eſt deſſous l'écorce des jets, & des petites branches de mûrier hachées bien menu, ou bien des feuilles de roſier, d'ormeau, de laitues, d'orties ou de ronces, les plus tendres qu'on pourra avoir ; mais les vers, qui ont été ainſi nourris, ne ſont jamais ſi forts, & ne font pas de ſi bonne graine que ceux qui n'ont mangé que des feuilles de mûrier.

Cette rareté de nourriture convenable aux vers à ſoie, eſt ſouvent fort embarraſſante, ſur-tout dans des climats peu chauds, parce que le mûrier, que l'on appelle l'*Arbre ſage*, à cauſe qu'il attend que tous les froids ſoient paſſés pour bourgeonner, ne donne que tard la nourriture propre aux vers à ſoie. On tâche de hâter ſa pouſſe par l'art : pour cela, on a une petite quantité de jeunes mûriers blancs, ou bien on fait des pépinieres ou des tailles de ces jeunes plants ſur quelque lieu élevé où le ſoleil du levant & du midi frappent vivement : cela fait pouſſer la feuille de ces petits arbres dix ou douze jours plutôt que celle des grands mûriers, & on en donne aux vers une fois le jour ſeulement, pour ménager cette nourriture hâtive ; & quand les autres arbres ſont en feuilles, on leur fait faire chere entiere.

Ou bien, pour avoir de bonne heure de quoi les nourrir, sacrifiez tous les ans un ou deux mûriers du second âge, c'est-à-dire, depuis six ans jusqu'à douze si vous avez beaucoup de vers à soie; sinon vous choisirez un arbre plus jeune & moins garni: jettez tous les jours de l'eau chaude au pied de ces arbres que vous destinez pour la nourriture de votre peuplade, jusqu'à ce que la feuille soit entiérement poussée: cueillez le tout, coupez-en une partie & la jettez au pied de l'arbre, & de l'eau froide par-dessus pendant quelques jours: pour peu que cet arbre ait de vertu, cela lui fera pousser de nouvelles racines & de nouveaux jets: l'automne suivant, vous en visiterez le pied, vous couperez les racines, que l'eau chaude auroit pu faire mourir ou énerver, & vous ne laisserez que les nouvelles, qui, par le moyen de pareils arrosemens, vous donneront des feuilles de bonne heure: par-là vous conserverez vos arbres. Ou bien, faites-les déchausser de la largeur de trois pieds autour du tronc: quand toute la racine sera découverte, couvrez-la de chaux vive; & rejettez la terre par-dessus; ensuite arrosez-les d'eau froide, une fois par jour, pendant huit jours; & aussi-tôt que vous verrez les boutons des branches s'enfler, couvrez les d'un drap tous les soirs, pour les défendre de la gelée & de la neige, quand vous y verrez le tems tourné; de cette maniere vous aurez sûrement des feuilles très-hâtives; vous perdrez à la vérité vos mûriers, mais vous en serez amplement dédommagé par la réussite de vos vers; la soie & la graine qu'ils donneront, seront bien plus belles & plus abondantes, parce que tous leurs travaux & leurs ouvrages seront achevés dans la plus belle saison.

Des soins & régime pour la nourriture des Vers à soie.

Il faut nourrir les vers à soie avec sagesse, mais cependant avec abondance, afin qu'ils fassent vîte leurs productions, & qu'ils soient plus vigoureux; car ils font leur soie en quarante-cinq ou cinquante jours, quand ils sont bien nourris & bien soignés; autrement ils durent deux mois & plus: les tardifs ne sont jamais si bons, & courent plus de risque.

On doit leur donner à manger deux fois le jour; savoir, à six heures du matin & à six heures du soir, depuis leur naissance jusqu'à leur seconde mue; & trois fois le jour, à six heures du matin, à deux heures après midi, & à dix heures du soir, depuis leur troisieme mue jusqu'à la derniere; & depuis la derniere mue jusqu'à la fin de leur vie, quatre, cinq & six fois, à distance égale d'heures, & légérement.

Il faut avoir soin de leur donner, autant que faire se pourra, leur nourriture tous les jours à la même heure.

Quand on est forcé de nourrir les vers à soie de feuilles de mûriers noirs, on doit ne leur en donner que deux fois par jour, depuis la premiere mue jusqu'à la quatrieme, attendu qu'elles nourrissent infiniment plus que celles de mûriers blancs; après la quatrieme mue, pendant les cinq premiers jours, trois fois; & s'il leur survient un appétit extraordinaire, qu'on nomme *briffe*, on leur en donnera quatre fois. En agissant ainsi, les vers ne deviendront point *coches*, c'est-à-dire, lourds & pesans, & monteront aux bruyeres avec vivacité. Ils ont moins besoin d'être nettoyés pendant cet intervalle, à cause que, mangeant toute la feuille, le peu de litiere qui se fait, est toujours sec, & rend peu d'odeur.

On doit se ressouvenir de ne leur point donner de feuilles gâtées, mouillées, ni de celles qui sortent de jets effeuillés, encore moins des feuilles qui soient d'âge ou de qualités différentes, je veux dire des nouvelles après des vieilles, ou des feuilles de mûrier blanc, mêlées de feuilles de mûrier noir.

Une maxime assurée pour leur nourriture, est qu'ils doivent être toujours nourris de feuilles de leur âge, afin que, par une bonne correspondance, la feuille se trouve aussi foible ou aussi forte que l'animal, suivant le tems de leur commune naissance: ainsi dans le premier âge du ver à soie, qui est depuis sa naissance jusqu'à sa premiere mue, il faut lui donner des bourgeons & de la plus tendre feuille de mûrier fraîchement cueillie; pendant ses quatre mues le nourrir aussi de feuilles tendres, mais cueillies le jour précédent; & après les mues, jusqu'à ce qu'il rende la soie, il a besoin de feuilles fortes & nourries, & non pas des rejettons, ni des feuilles tendres ou toutes fraîches; cela le feroit crever à force d'en manger.

Les mûriers, qui donnent les meilleures feuilles, doivent être réſervés pour la nourriture des vers après leur quatrieme mue, afin que leur ſoie en ſoit plus belle & en plus grande quantité.

Celui qui gouverne les vers à ſoie, doit boire un peu de vin dès le matin, avant que de travailler auprès d'eux, afin que leur communiquant, par ſa reſpiration, l'odeur de cette liqueur, il les préſerve de la puanteur & de mauvaiſe haleine, ce que ces foibles animaux craignent beaucoup, à ce qu'on prétend : par cette même raiſon on ne doit pas laiſſer entrer dans leur logement toutes ſortes de perſonnes indifféremment : l'oignon, l'ail & le ſafran leur ſont auſſi pernicieux, & on n'en doit point approcher quand on en a mangé.

Il eſt néceſſaire, quatre à cinq jours après qu'ils ſont éclos, ou au plus tard après la premiere mue, de leur ôter la litiere, & de leur mettre de nouveau papier frotté de thym ; & à meſure qu'ils prennent croiſſance, il faut les nettoyer ſouvent, arroſer le pavé de leur demeure avec du vinaigre, & enſuite le couvrir de quelques herbes de bonne odeur, comme la lavande, romarin, aſpic, ſarriette, thym, ſerpolet, &c. & y ajouter de tems en tems du parfum fait avec de l'encens, du benjoin, du ſtorax, & autres drogues odoriférantes, qu'on brûlera dans leur chambre ſur des charbons, ſurtout en tems de pluie, & quand ils ſont prêts à filer ou à cabaner.

On doit laiſſer à chaque table une place vuide, afin de tranſporter les vers plus aiſément, quand on veut les nettoyer & changer leur litiere ; mais il ne faut jamais le faire pendant qu'ils muent ou qu'ils ſont malades.

Pour les tranſporter, on leur jette des feuilles de mûrier ; les vers s'y attachent, & on les enleve avec les feuilles, puis on les place à l'endroit qui leur eſt préparé. On doit éviter, autant qu'on le peut, de toucher les vers avec la main.

Juſqu'à ce qu'ils aient paſſé leur premiere maladie, ils veulent être tenus un peu ſerrés, & les feuilles que les vers couvrent, doivent ſe toucher ; il ne faut pourtant pas mettre les vers & les feuilles l'un ſur l'autre, ceux de deſſous n'auroient pas de nourriture : après la mue, on doit les éclaircir à meſure qu'ils groſſiſſent.

Plus ils vivent, plus il faut agrandir leur logement : parce que, groſſiſſant de jour en jour, ils ſeroient trop preſſés ſi on les tenoit toujours logés dans un lieu de même étendue. On peut frotter, ſi l'on veut, les tables de vinaigre ou de bon vin, avant que de les mettre deſſus.

Il faut avoir grand ſoin de les viſiter en tout tems, à cauſe de leur grande délicateſſe ; mais on doit bien prendre garde que l'huile ne les touche quand on les viſite la nuit avec des lampes, car elle leur eſt nuiſible & quelquefois mortelle : c'eſt pourquoi, le mieux eſt de ſe ſervir d'une bougie ou d'une chandelle. Voyez ce qui eſt dit ci-devant à ce ſujet, en parlant de leurs poumons, page 361.

Des Mues & autres Maladies des Vers à ſoie.

Pendant qu'ils ont cette forme de ver, ils changent quatre fois de peau, environ de huit en huit jours ; ils mettent trois jours à chaque mue ; & tant qu'elle dure, ils ne mangent point du tout, ils ne font que dormir, ou du moins ils ſont immobiles & malades, ſe tiennent à l'écart ſous les bords des tablettes, & cachés ſous leurs litieres juſqu'à ce qu'ils aient changé de peau. En Eſpagne, on nomme *dormilles*, ces ſortes de maladies.

La maladie les prend ordinairement ſept jours après leur naiſſance, & elle ne dure que deux ou trois jours, s'ils ſont vigoureux & de bonne race.

On connoît qu'ils entrent en mue, quand le bout de leur bouche commence à blanchir & la tête à s'enfler : & qu'ils ſont plus fermes, plus clairs, & plus courts qu'à l'ordinaire.

En ſortant de mue, ils ſont plus blancs, ont la peau plus tendre & la bouche ridée ; & étant réveillés de leur ſommeil, l'appétit & la vivacité leur reviennent, & ils mangent durant ſix à huit jours, au bout deſquels ils recommencent une autre mue ; & ainſi juſqu'à la quatrieme, qu'ils ont atteint à peu près leur groſſeur, & qu'ils doivent bientôt donner la ſoie.

Il faut nettoyer leurs tables & les changer de litiere de trois jours en trois jours, ou

de quatre jours en quatre jours, après la seconde mue ; & quand la quatrieme mue est passée, on doit le faire le plus souvent qu'il est possible, à cause qu'étant sur le point de faire la soie, leur litiere les échaufferoit trop.

On ne doit point les toucher pendant les mues ; mais quand ils en sortent, il faut, 1°. tirer les plus éveillés, pour avoir d'eux de bonne soie & de belle graine. 2°. Donner bien à manger aux vers dès qu'ils sortent de mue ; savoir, deux fois le jour après les deux premieres mues, trois fois après la troisieme, & après la quatrieme autant qu'ils auront appétit ; & afin qu'ils ne la gâtent pas, on leur en donne cinq ou six fois en vingt-quatre heures, réglément & à égale distance ; car les vers ne doivent pas jeûner d'un seul repas, sur-tout lorsqu'ils sont prêts de monter & de filer. On peut, pour les réveiller & les exciter à reprendre le manger, parfumer leur chambre après chaque mue.

Ces quatre mues sont les maladies naturelles des vers ; il en périt beaucoup moins à la seconde qu'aux trois autres. Outre ces maladies naturelles, ils en ont aussi d'accidentelles, qui viennent de la mauvaise feuille, de la rigueur des saisons, du peu de soin, de l'incommodité du logement, des mauvaises odeurs, ou autres choses semblables.

J'ai demandé un lieu bien clos, pour les garantir des vents, du froid & de l'humidité : on peut y mettre de la braise bien allumée, quand cela est nécessaire.

Le grand chaud & l'air étouffé leur est autant contraire que le froid, en quelque saison que ce soit : c'est pourquoi, en entrant dans la chambre, on doit ouvrir quelque fenêtre pour la refraîchir, si on voit qu'elle en ait besoin.

Quelquefois les vers ne mangent point les feuilles qu'on leur a données ; il faut alors les changer de litiere, leur remettre de nouvelles feuilles, & attendre qu'ils les aient mangées pour leur en donner d'autres.

Quand on voit qu'ils déclinent, qu'ils ne grossissent pas, & qu'il en meurt beaucoup, on doit changer leurs litieres, & frotrer leurs planches ou boîtes avec des parfums & herbes fortes ; ou, si on le peut, les mettre dans une autre chambre ; on doit aussi en séparer les malades, leur donner de la meilleure feuille, peu & souvent, afin de les émouvoir, & ne leur en remettre pourtant qu'à mesure qu'ils en mangeront : il faut les tenir proprement, & les parfumer d'encens, de benjoin ou de bonnes herbes odoriférantes, ou plus communément avec du lard maigre ; ou bien on peut faire rougir au feu une brique ou une pelle, & jetter dessus du vinaigre ou du vin ; ou bien encore fricasser sur de la braise, au milieu de la chambre, dans une poële sans eau, de bonnes herbes avec du lard ; toutes ces fumées égaient & guérissent les vers malades : c'est aussi pourquoi on frotte avec des herbes fortes l'aire, les murailles & les tablettes, quand on voit les vers dans quelque disposition à la maladie.

Les signes de leur maladie sont d'être jaunes, enflés, luisans & tachetés de meurtrissures : aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut les séparer comme nous venons de le dire, pour tâcher de les guérir par plus de soins. Ils sont sujets à jetter une eau jaunâtre ; il n'y a pourtant pas à désespérer de leur guérison, à moins, qu'avec cela, ils n'aient les jambes fort enflées & noires sur l'extrêmité, pour lors il faut les jetter aux poules : ils sont très-aisés à connoître ; car les taches de leur dos sont très-apparentes & différentes des autres vers, & ils sont très-mollasses un jour ou deux avant que l'humeur coule de leur ventre & de leurs jambes. Au reste, cette maladie ne se communique point ; il faut seulement avoir soin que l'eau qui en coule ne touche point aux autres vers, & ne gâte ou n'infecte leur nourriture.

Quand les vers à soie sont attaqués de la jaunisse ou autre mauvaise couleur, qui vient souvent d'un simple brouillard du matin, on parfume leur chambre avec du thym qu'on fait brûler dans un réchaud ; & sans leur donner de feuilles, on ouvre, au bout d'une heure, les fenêtres du côté opposé au vent ; les vers alors s'éveilleront ; un quart d'heure après on referme les fenêtres, & on leur donne de la feuille un peu moins que de coutume : au bout de quatre ou cinq heures ils reprennent leur couleur & leur vivacité.

Il ne faut pourtant pas toujours juger les vers malades sur la couleur de leur peau ; car il y en a qui sont naturellement d'un gris obscur couleur de muse, & qui sont les meilleurs de tous : il s'en trouve beaucoup dans les graines d'Espagne.

Les vers qui, sans être prêts à faire leurs mues, vont toujours sur les bords, & qui sont luisans & verdâtres, à la deuxieme & troisieme mue, doivent être jettés aux poules aussi-tôt qu'on

qu'on les connoît ; car ce sont ceux qu'on appelle *luzettes*, qui ne passent pas la quatrieme mue sans crever.

La fumée de la plûpart des cornilles, celle de cornes, de crin, de vieux souliers, &c. fait mourir les vers à soie encore plus vîte que l'eau.

Quand les vers à soie sont malades, il ne faut pas nettoyer leurs ordures, parce qu'elles leur donnent de la chaleur, & ce seroit les interrompre en vain ; au-lieu que, quand ils sont sains & éveillés, on doit les nettoyer & charger leur litiere de trois jours en trois jours ; & plus ils grossissent, plus il faut les mettre au large.

Six ou huit jours après la quatrieme mue, & au bout d'environ six semaines de vie, les vers sont proche de leur maturité, & ils donneront bientôt la soie, sans aucune assistance, s'ils trouvent de lieux propres pour s'y loger. Le ver en cet état, se nomme *Ver en fraise.*

Du Ver en fraise.

On l'appelle ainsi, quand il est en disposition de mûrir parfaitement, de cuire, digérer & vuider ce qu'il a amassé, & de former la soie.

En effet, si on déchire un ver à soie quand il n'est encore que dans sa quatrieme mue, quoiqu'il soit gros & plein, on n'y trouve que du verd de mûrier avec une aquosité indigeste ; mais, si on en déchire un autre, lorsqu'il est en fraise, on y verra la matiere de la soie formée, un jaune clair & transparent, gluant & tenace.

Il faut prendre garde que dans les jours d'éveil, qui suivent la quatrieme mue, les vers jettent souvent sur leur litiere quelques brins de soie qui trompent bien des gens, en ce que croyant les vers mûrs à ce seul signe, ils les mettent dans les cabanes dont nous allons bientôt parler, pour leur faire jetter & filer la soie ; mais ils y jaunissent & meurent, faute d'air, dont ils ont principalement besoin dans leurs derniers jours, à cause que la soie qu'ils ont dans l'estomac, & qui est une matiere nerveuse semblable à la gomme ou poix-de Bourgogne, leur cause une chaleur extraordinaire, & se convertit en une vilaine eau jaune ; & comme cela ne vient que d'avoir mis les vers en un lieu trop sombre & trop étouffant, on doit bien se garder de les presser à la montée ; il faut au-contraire, sur les derniers jours d'après leur quatrieme mue, les changer souvent de litiere & leur donner de l'air.

On connoît qu'ils sont en leur maturité, quand cinq, six, huit ou dix jours après leur quatrieme mue, selon qu'ils sont forts, ils commencent à quitter leur couleur blanche ; la tête devient flétrie, la queue large & épatée ; tout le corps s'enfle autour de la gorge ; vers la tête il semble se former un nez & des yeux, leur museau devient plus pointu ; leurs cercles, de verdâtres qu'ils étoient, prennent la couleur jaune d'or, qui est celle de la soie, qui se forme & s'augmente en couleur dans leur estomac, & en chasse peu-à-peu la mangeaille qui faisoit cette couleur verte, qui se change extérieurement ou en ce jaune d'or, ou en couleur de chair, principalement sur la queue de ces vers. Aussi ne sont-ils plus reconnoissables, sur-tout quand on les voit courant parmi la troupe, sans tenir compte de manger, quoiqu'ils alongent leur museau pointu, au bout duquel on voit, au grand jour, un petit brin de la soie que ces signes font connoître qu'ils veulent jetter. Ils sont alors clairs, transparens & très-mollets, mais d'une mollesse qui a une consistance fort tendre & douce ; ils se plient & s'entortillent facilement autour des doigts : quand on les prend, leurs jambes s'attachent fortement, & font un peu piquantes & plus tenaces que celles des vers qui ne sont pas mûrs : ils different des malades, en ce que la mollesse de ceux qui sont en maturité est accompagnée d'une fermeté qui marque quelque chose de substantiel dans l'estomac ; au-lieu que la mollesse des malades n'est qu'une eau corrompue ; ils ont les jambes pâles ou tachetées, courtes & enflées ; & les vers mûrs les ont de couleur de chair, transparentes & quasi velues.

C'est à ces marques d'une saine maturité qu'on reconnoît sûrement que les vers veulent monter & filer la soie.

Ceux qui sont vigoureux, sont quatre ou six jours en fraise, avant que de rendre leur soie, & les foibles en sont huit.

Dès qu'ils entrent en fraise, il faut les tenir au large & proprement ; autrement la grande chaleur & l'humidité qui est en eux les feroit pourrir. Il faut leur faire bonne

litiere, & leur donner de la feuille forte, & en abondance, d'heure à autre, juſqu'à ſept à huit heures du ſoir, & bonne proviſion pour la nuit. On ne peut preſque pas les raſſaſier, parce qu'étant en état de parfaite ſanté, & au plus fort de leur chaleur naturelle, ils digerent beaucoup, & convertiſſent preſque tout en ſoie. S'ils étoient malades, il faudroit leur donner moins de nourriture à-la-fois.

ARTICLE III.

Des Vers à ſoie filans.

Le troiſieme état du ver à ſoie, eſt de filer ſa ſoie, bâtir ſon cocon, s'y enſevelir & s'y transformer en feve, & de-là en papillon.

Nous venons d'expliquer quels ſont les ſignes de la maturité des vers à ſoie : ainſi il faut maintenant ſonger à les loger, pour qu'ils travaillent à leur aiſe.

Les lieux où les vers doivent jetter leur ſoie, bâtir leur cocon & y devenir feves, doivent être circulaires, pour contenir une coque, groſſe comme un œuf, & une eſpece de toile d'araignée que le ver forme auparavant ſa coque.

Ceux qui n'ont point beaucoup de vers à ſoie, pourront les mettre filer dans des cornets de papier, dans des coins de boîte, & autre part où le ver puiſſe poſer & joindre ſes boules de ſoie, au moins de deux côtés oppoſés ; car, pour l'eſpece de toile d'araignée qu'il jette d'abord, il n'obſerve point d'ordre, comme il fait pour le cocon.

Mais, quand on a quantité de vers, dans l'entre-deux de chaque étage des tablettes à vers, dont nous venons de parler, on leur fait, avec des rameaux, des cabanes ou eſpeces d'allées couvertes, qui ſe terminent en voûte contre la planche de la tablette ſupérieure, afin que les vers puiſſent monter juſqu'au haut & ſe loger ſur l'entre-deux de chaque voûte, ou dans les vuides qu'ils trouveront deſſus. Les rameaux qu'on prendra pour faire ces allées, ſeront de châtaigner, genêt, bruyere, ſarment de vigne ou autres ſemblables ; ils doivent n'avoir aucune diſpoſition à reverdir, être bien nettoyés de toute ordure, bien ſéchés au feu ou au ſoleil, ſans humidité, ſans odeur, & n'avoir ni épine, ni choſe piquante, qui puiſſe incommoder les vers qui y monteront ou qui en tomberont ; ils ne ſe plaiſent guere ſur le bouleau, parce que ſon écorce eſt rude & ſon odeur aigre : les vers y réuſſiſſent pourtant fort bien, pourvu qu'on leur y ait mis des rognures & pelures d'oſier, que quelques branches un peu fortes éleveront & ſoutiendront.

Pour faire ces allées couvertes, on prend donc de ces rameaux, on en lie enſemble gros comme le poignet par le bas, ainſi qu'on fait aux balais, & on en coupe le bout d'en-haut & celui d'en-bas avec une ſerpe ; enſuite on les met debout dans l'entre-deux de chaque étage des tablettes ; & comme nous avons dit qu'il devoit y avoir un pied & demi ou deux pieds de hauteur entre chaque tablette, les rameaux ſeront plus hauts d'un demi-pied, afin de les y faire entrer à force, pour qu'ils faſſent le ceintre par le haut. A un pied & demi de diſtance du premier rang des rameaux, on en placera un ſecond rang, dont les branches viendront joindre celles du premier rang, pour former l'allée voûtée ; enſuite on en recommencera une ſeconde, en joignant au deuxieme rang de ces rameaux un troiſieme, dont les cimes ſeront tournées du côté oppoſé, & on continuera ainſi les allées juſqu'au bout de chaque planche, & de planche en planche, juſqu'au haut de l'attelier ; enſorte qu'en mettant des pelures d'oſier ſur les voûtes de ces branchages, les vers y trouveront leurs petites loges. On appelle cabanes, tout ce petit édifice de ramées.

En ſuivant les dimenſions ci-deſſus, chaque cabane ſera large d'un pied & demi, & longue de trois pieds, qui eſt la profondeur des tablettes : il pourra tenir dans chacune de ces cabanes autant de vers que deux aſſiettes bien pleines en pourront contenir.

Ainſi, quand on voit que les vers ont les ſignes de maturité expliqués ci-deſſus, & que les lieux ſont préparés, on y étend les vers ſur des feuilles de papier bien nettes qu'on aura miſes ſur l'aire des cabanes, & on commence alors à leur donner à manger peu & ſouvent, ſans les nettoyer ni les changer davantage ; mais on leur donne jour & nuit, & de deux heures en deux heures, de la meilleure feuille qu'il y ait, & qu'on leur doit avoir gardé pour ces derniers jours ; il faut auſſi avoir ſoin de leur donner de la fraîcheur, & les garantir des grandes froidures.

Il y a deux sortes de vers qui font la soie ; les uns sont longs, & les autres sont courts, les premiers sont plus propres à monter aux cabanes ; les autres ont les pieds raccourcis, & se laissent tomber en y montant : c'est pourquoi il faut les mettre à part, dans des cornets de papier, pour leur faciliter le travail, ou sur quelques ais ; avec des petits bouchons ou des touffes de chiendent, un peu au large : ces vers raccourcis y feront aussi-tôt leur petit ouvrage.

Quand, environ huit jours après la derniere mue, les vers vont ça & là en troupe, sans se soucier de manger, qu'ils cherchent les pieds des rameaux, & que leurs corps sont transparens, c'est une marque qu'ils veulent travailler à la soie ; alors il faut diminuer leur nourriture de jour en jour, & enfin ne leur en plus donner, quand on les verra abandonner tout-à-fait leurs tables pour s'enramer.

Ils feront quelque tems sur les rameaux sans filer ; & après avoir marché de côté & d'autre, ils se reposeront, comme lassés ou malades, & se purgeront en jettant quelques gouttes d'eau claire, qui est comme gommée ; ensuite, sans descendre davantage sur les feuilles, ils se promeneront sur les rameaux, jusqu'à ce qu'ils aient trouvé un lieu spacieux pour s'y pouvoir tourner dans leurs coques.

Le premier jour de son travail, le ver pose la base de son cocon : on appelle cette base *araignée*, parce que c'est une soie grossiere, ou bourre, que le ver jette confusément par-tout, sur les rameaux où il peut atteindre, en y attachant avec son museau les bouts de cette soie, qui sort de son corps par les filieres, en forme de gomme, qui perd sa fluidité, acquiert de la consistance & devient soie.

La soie de cette base ou araignée n'est pas si bonne ni si forte, & elle est plus blanchâtre que celle du cocon : on ne peut pas la tirer en soie fine dans le chaudron, & il en faut purger le cocon ; on en fait pourtant du fleuret, qu'on file au rouet ou au fuseau : c'est pourquoi il faut avoir ôté des rameaux toutes les feuilles & ordures, qui gâteroient le fleuret.

Le second jour de travail, le ver forme son cocon sur cette araignée, & s'y couvre presque tout de soie.

Le troisieme jour, on ne le voit plus, & les jours suivans, il épaissit son cocon, toujours par un seul bout, qu'il ne rompt jamais ; il pose ce bout avec beaucoup de vîtesse, & il le fait extrêmement fin & long : il faut le laisser filer sans l'interrompre, le remuer ni l'ébranler, jusqu'à ce que toute la soie qu'il a dans l'estomac soit sortie ; il met environ huit jours à bâtir tout son cocon : c'est ainsi qu'on appelle cette coque de soie que le ver se file, & dans laquelle il s'enveloppe & périt ; elle est ovale ; & grosse, à peu près, comme un œuf de poule, mais mousse un peu plus d'un côté que de l'autre, & a diverses couleurs ; ensorte qu'elle ressemble plutôt à quelque fruit d'arbre, qu'à un œuf. Ordinairement les vers ne mettent que deux ou trois jours à la perfectionner.

Un curieux a trouvé que le fil d'un cocon de ver à soie porte neuf cens trente pieds de long, & que ces neuf cens trente pieds ne pesent que deux grains & demi.

Trois ou quatre jours après que les vers auront commencé à monter sur les cabanes & à faire leurs cocons, si l'on voit qu'il y ait assez de vers sur les rameaux, soit qu'ils filent ou non, & qu'il en reste peu au-dessous qui n'aient point monté ; il faut, sans toucher ni ébranler les cabanes, enlever ces paresseux avec leurs feuilles, leurs litieres & le papier, ne laissant rien que la planche nette, & ensuite les mettre dans une autre cabane vuide avec de nouvelles feuilles, parce qu'ils incommoderoient trop les diligens, si on les laissoit s'enramer avec eux. Au bout de quatre ou cinq autres jours, on en ôte ceux qui n'ont point encore monté sur ces nouvelles cabanes, on y joint tous ceux des autres cabanes, qui sont aussi tardifs ; on les met tous ensemble, & on diminue leur manger pendant cinq ou six jours, tant qu'ils commenceront à se raccourcir & rougir : alors on doit ne leur plus donner à manger, mais les enfermer dans des cornets de papier, pour les aider à filer, ou bien les mettre sur un tas de brossailles, de même bois que les cabanes : ils y feront leurs cocons comme sur les cabanes ; mais ils ne seront pas si bien bâtis, ni la soie si fine, & la graine n'en vaut rien : un peu de diette & de parfums hâte les paresseux.

Je viens de dire que trois ou quatre jours après la montée des vers les plus actifs aux rameaux, il falloit ôter les paresseux qui restent en bas, & cela pour trois raisons.

1°. S'il y en avoit trop sur les rameaux, ils feroient des cocons doubles, qui ne valent rien; ou ils tomberoient de lassitude, après avoir bien cherché place, & ils ne pourroient plus remonter; & par-là ils se changeroient tout-d'un-coup de ver en feve, ou bien la chaleur de la soie, qu'ils ne pourroient plus supporter, les feroit crever. 2°. Si on les laissoit monter à loisir, le repos que demande le travail des derniers, empêcheroit qu'on ne pût lever les cocons des plus diligens, qui sont presque perdus dès qu'ils se sont transformés en papillons. 3°. La grande litiere qu'il faudroit aux paresseux, échaufferoit & empuantiroit les vers qui sont déja sur les rameaux, où ils ne demandent que de l'air, de la fraîcheur & de bonnes odeurs; & même il creveroit toujours dans la litiere quelques-uns de ces paresseux, qui incommoderoient les sains.

Il faut aussi avoir soin de visiter les cabanes qu'on aura nettoyées, pour y prendre les vers qui seront tombés des rameaux, ou qui n'auront pu y trouver place, & les mettre avec des vers paresseux, ou dans des cornets de papier, s'ils sont forts; ils n'y feront pourtant que des cocons difformes.

Lorsqu'on est forcé de prendre les vers à soie avec les doigts, on doit le faire délicatement, pour ne pas leur casser quelques pattes, parce que, s'il leur en manquoit une seule, ils ne pourroient plus filer leur soie.

On aura toujours soin de jetter les malades, & de parfumer les chambres, pour réjouir les vers pendant leur travail. Quand on en jette à la volaille, il faut en ôter les bouts de soie, qui pourroit l'étrangler.

Huit ou dix jours après que les derniers montés des vers de chaque tablette auront commencé leur cocon, il faudra les détacher doucement des cabanes, sans les presser ni les enfoncer, & les mettre dans des corbeilles, afin de tirer la soie de la plus grande partie, dans les quatre ou cinq jours qui suivent celui où ils ont été cueillis, & d'en réserver quelques-uns des meilleurs pour avoir de la graine.

Il ne faut pas les ôter, ni défaire plutôt les cabanes, parce que la moindre interruption arrête ceux qui auroient encore à filer, & c'est autant de soie perdue.

Mais aussi on ne doit pas attendre que le tems où la grande chaleur naturelle ou artificielle, qui avance les vers, les ait fait sortir de leurs cocons, qu'ils percent eux-mêmes, transformés en papillons, comme nous le dirons ci-après; car alors tout ce qui étoit soie fine est perdu, & ce n'est plus qu'un fleuret grossier. La soie tirée aussi-tôt que les cocons sont détachés des cabanes, est toujours plus lustrée, plus belle & plus forte.

Si l'on appréhende que les papillons ne sortent, & qu'on n'ait pas assez de monde pour cueillir & filer les cocons, il faut faire étouffer les vers ou feves qui sont dedans: pour cela on les cueille à la plus grande ardeur du soleil, & on les y expose pendant quatre ou cinq jours de suite sur un drap, depuis midi jusqu'à quatre ou cinq heures du soir; ensuite on les met dans des couvertures, qui auront chauffé au soleil pendant le même tems.

Ou bien, prenez des corbeilles, mettez les cocons dedans aussi-tôt qu'ils sont cueillis, mais peu dans chacune, que vous couvrirez de feuilles de papier; ensuite placez ces corbeilles dans un four médiocrement chaud, après que le pain en aura été tiré, & bouchez-le bien: si le four est trop chaud, il faut le laisser refroidir, parce qu'il brûleroit ou altéreroit la soie. Au bout d'un quart d'heure retirez-les, quand vous entendrez les cocons pétiller; & pour achever de les étouffer, enveloppez-les aussi-tôt dans des couvertures bien chauffées, ensuite placez-les sur des tablettes. Il est nécessaire avant que de mettre les corbeilles dans le four, d'ôter le fleuret ou bourre qui est autour des cocons, parce qu'il brûleroit ou nuiroit au tirage de la soie fine.

Voici encore une autre maniere: mettez dans un crible, ou treillis de fil de fer ou de cordes bien tendues, des cocons environ la hauteur de trois pouces; placez ce crible sur un chaudron d'eau bouillante posé sur de la braise; ensuite couvrez bien le dessus du crible avec des planches, pour que la vapeur de l'eau bouillante étouffe les vers où feves qui sont dans les cocons. Un demi-quart d'heure après, on les ôte tout humides, on les met un moment dans des couvertures, puis on les étale au soleil, & ensuite on les arrange sur des tablettes, afin que les feves se dessechent entiérement, qui, sans cette précaution, se corromproient, & tacheroient les cocons.

Les vers ou feves étant ainsi étouffés dans leurs cocons, on peut les garder, si l'on veut quatre ou cinq ans sans être filés: la soie n'en est pas si lustrée que celle de ceux qui ont été aussi-tôt filés que détachés, mais elle est également bonne & profitable, parce que la feve

que l'on fait mourir dans le cocon, seche si fort, que ce n'est plus qu'un morceau de bois ou de charbon, qui ne peut plus faire de tort à la soie, & ne reprend plus d'humidité. Au reste, nous parlerons ci-après de la maniere de tirer la soie & d'apprêter les fleurets.

Je reviens aux cocons que l'on n'a fait ni tirer ni étouffer, mais que l'on a réservés, après en avoir ôté la bourre qui est autour, pour faire éclorre les papillons, & avoir de la graine de vers à soie.

Pour en avoir de bonne, il ne faut point prendre de cocons doubles, c'est-à-dire, de ceux où plusieurs vers sont enfermés; il ne faut point prendre non plus de cocons foibles, gros & mal bâtis.

On doit choisir les premiers faits, & entre les premiers faits, les plus beaux, les plus durs, les plus rougeâtres, les plus colorés, & enfin les meilleurs: les couleurs n'y font rien, pourvu que ce soit les plus vives, ou bien les mures ou les céladons; ces derniers donnent rarement de mauvais vers. On peut, pour la diversité, prendre des cocons de toutes les couleurs.

On en prendra autant de mâles que de femelles; les cocons mâles sont grêles, longuets & pointus par les deux bouts; ceux des femelles sont unis, plus ronds & plus gros, mousses ordinairement des deux bouts, & ventrus d'un côté, comme l'est communément un œuf de poule.

Il est necessaire que le ver ou feve roule dans chaque cocon, ce qu'on connoît en les secouant doucement auprès de l'oreille; car s'il ne remuoit pas, ce seroit signe qu'il est pourri & attaché à la soie: on perdroit son tems de le garder, & la soie ne seroit plus bonne que pour en faire du fleuret.

Pour faire une once de graine, il faut une livre de cocons ou cent paires de cocons, moitié mâles & moitié femelles; & cette once de graine peut rendre, dans les climats les plus favorables, jusqu'à huit ou dix livres de soie.

Les cocons ainsi triés, on les enfile avec une grosse aiguille & du gros fil, non pas par le milieu, mais par la superficie, de peur de percer le ver ou d'éventer la soie; ensuite on en fait des chapelets, chacun, si l'on veut, de cent cocons, qu'on attache contre une tapisserie, sans les remuer, jusqu'à ce que les vers en sortent d'eux-mêmes, changés en papillons.

Quand ils en sortent, ils y laissent les deux peaux, qui marquent les deux métamorphoses qu'ils ont souffertes dans ce tombeau qu'ils se sont bâti, après des langueurs, des sueurs, des changemens de couleur, des mouvemens & des peines étranges, & dans lesquels ils se sont abymés deux fois, pour y changer deux fois de peaux & de formes: c'est de ces tombeaux d'où ils ressuscitent plus beaux & plus blancs que jamais.

La premiere peau & la premiere forme que le ver à soie quitte dans son cocon, est celle de ver, & la deuxieme celle de feve. Au bout d'environ sept jours, que le cocon est formé, le ver est changé en feve, & pour lors, si l'on ouvre avec des ciseaux le fleuret & le cocon, on y trouvera une petite coque, dans laquelle est la feve, dont le ver a pris la forme; elle a la même couleur & la même figure qu'un noyau de nos gros prunaux de Tours, ne tient rien d'aucun insecte, & ne ressemble ni au ver qui l'a produite, ni encore moins au papillon qui en doit naître, & dont nous allons parler dans l'Article suivant. Ainsi la peau de la graine, les quatre mues du ver à soie, la peau de la feve, & celle du papillon, qui se résout en graine, font sept peaux, dont le ver à soie change en moins de deux mois.

Avant que de finir cet Article, il bon de dire que ce que nous appellons *feve* dans les vers à soie, les Savans le nomment *chrysalide*; & que la différence qu'ils mettent entre une chrysalide & une *nymphe*, est que la chrysalide se dit du changement du ver en feve, lorsque le ver, après avoir fait sa coque, quitte sa peau de ver, se raccourcit, se réduit presqu'en bouillie, & s'enveloppe d'une membrane nouvelle, qui se desseche & devient solide: le ver à soie & toutes les chenilles se changent en chrysalides. Ils appellent *nymphe* l'état des insectes qui s'enveloppent d'une membrane transparente, très-fine, flexible, & qui laisse voir la figure du futur insecte toute formée: c'est ainsi que se mettent les abeilles & les mouches.

ARTICLE IV.

Des Vers à soie devenus papillons : la maniere d'en avoir & conserver la graine.

Le quatrieme état du ver à soie est d'être papillon, d'où se forme la graine de ver à soie ; mais il ne faut laisser aller jusqu'à cet état qu'un petit nombre de cocons choisis, seulement pour avoir de la graine, comme je viens de le dire, parce que c'est autant de soie perdue.

C'est environ dix-huit jours après que les vers ont monté à leurs cabanes, qu'ils percent d'eux-mêmes leurs cocons, transformés en papillons, ils sont tous blancs, quoique les cocons fussent d'une toute autre couleur ; ils sont aussi tout différens des vers à soie, & n'en ont pas la moindre ressemblance : ils ont quatre ailes, dont ils ne se servent pas pour s'élever, à cause de leur pesanteur, six jambes, deux cornes au-dessus d'une espece de tête, dont les deux yeux sont fort noirs, sans aucune lucidité, & si près l'un de l'autre & de leur estomac, qu'il ne paroît aucun museau entre-deux : aussi ne mangent-ils point pendant qu'ils ont cette forme, & on croit qu'ils n'y respirent pas l'air, non plus qu'ils faisoient dans le cocon : en effet, ils n'ont point de poumons, & la nature semble ne les avoir fait tels que pour la production de la graine ; car ils ont le ventre, qui la renferme, fort gros, & l'estomac fort serré ; le reste de leur peau est velu, comme de la panne.

Les femelles sont beaucoup plus blanches, & elles ont le ventre deux fois plus gros que les mâles, qui sont plus vifs & battent des ailes.

Ils se transforment & sortent sans secours par la pointe du cocon, où, après l'avoir mouillé d'une eau blanche, tant mâles que femelles, ils poussent avec leur tête, & se font un passage de leur grosseur, ne laissant dans la coque ni crotte ni autre chose que leurs deux peaux de ver & de seve, quoiqu'ils y aient été enfermés une quinzaine de jours. La plupart des femelles jettent une eau rousâtre, en passant par ce trou, à cause de la grosseur de leur ventre ; mais cette eau ne tache point la soie. Les femelles jettent encore deux ou trois gouttes de cette eau rousâtre, avant ou après leur accouplement avec les mâles : pour qu'elle ne les incommode point, & qu'elle ne salisse point les graines, il n'y a qu'à mettre les papillons sur un endroit qui aille en pente, ou les attacher à la muraille, sans craindre qu'ils tombent à terre ; car il n'en tombe pas un seul, quoique leurs cocons soient suspendus, & qu'ils sortent par la pointe, la tête la premiere.

Il faut veiller au moment qu'ils sortent ; c'est le plus souvent le matin, au soleil levant : ils sortent presque tous chaque jour à pareille heure, s'accouplent de même le matin, & le reste du jour ils sont immobiles.

Dans le moment que le mâle sort, il bat des ailes avec une vîtesse qui le rend imperceptible, jusqu'à ce qu'il ait rencontré la femelle, qui est toujours tranquille, & ne remue que pour mettre son ventre dans un endroit qui penche, afin de se purger plus facilement de l'eau rousâtre dont j'ai parlé.

Aussi-tôt que les papillons sont éclos, il faut les prendre, par les ailes ou par le corps, sans les serrer, & les mettre, chaque mâle avec sa femelle, sur des feuilles de noyer, ou sur quelque vieille étoffe bien rase & noire, soit serge, barat (gros drap, dont plusieurs Religieux s'habillent) ou autre : le camelot est encore meilleur ; ou bien on les met sur des clayons de jonc ou sur une table, & on facilite leur accouplement, en les approchant l'un de l'autre. Les Naturalistes ont observé que le papillon ver à soie fait cent trente vibrations pendant le coït.

Les vers à soie doivent rester appariés l'espace de cinq à six heures avant de rendre la graine ou œufs ; s'ils se déparioient avant ce tems, il faudroit les rejoindre, & ne pas laisser jetter les femelles & saillir les mâles à différentes reprises. Au reste, un second accouplement ne vaut rien, parce que le mâle & la femelle n'ont plus assez de vigueur, & par conséquent la graine en est moins bonne.

On ne doit pas non plus toujours attendre qu'ils se séparent d'eux-mêmes, mais il faut,

au bout de six heures, les déparier avec adresse, sans les beaucoup presser; car quelquefois ils tiennent si fort ensemble, qu'ils ne se détacheroient pas encore d'eux-mêmes au bout de vingt-quatre heures; & n'ayant presque plus de tems à vivre, la femelle en est très-endommagée, & la plupart de ses œufs sont perdus.

Aussi-tôt qu'ils seront désaccouplés, il faut jetter le mâle, parce qu'il n'est plus bon à rien, & qu'il ne feroit que gâter la graine: quant à la femelle, dans l'instant qu'elle est séparée du mâle, elle jette par le fondement une autre eau, qui vient de la semence du mâle, qui est blanche; ensuite elle jette ses graines, en œufs, avec activité: ils en sortent (ces petits œufs) avec une humeur gluante, qui les fait tenir où ils se trouvent posés; c'est pourquoi j'ai dit qu'il faut faire jetter les papillons plutôt sur des clayons de jonc ou sur des étoffes bien rases, que sur du papier ou du linge, parce qu'on auroit de la peine à les détacher sans les crever. On en vient pourtant à bout, en les laissant sur le linge, papier ou autre chose, à laquelle ces graines se sont attachées; & quand il est tems de les mettre couver, on les en détache, sans y mêler de poil: on se sert pour cela d'un couteau qui ne soit point trop tranchant, ou d'un fourmarqué, manié légérement, pour ne les pas crever, & on met un grand drap tout-autour, pour recevoir celles qui s'écarteroient. Si l'on a fait jetter aux papillons leur graine sur des feuilles de noyer, quatre heures après qu'elle est jettée, il faut frotter ces feuilles entre les mains, & elle s'en détachera sans se casser; ou, pour le mieux, on fait bien sécher les feuilles, afin de les réduire aisément en poudre, & d'avoir la graine seule & nette.

La graine, en sortant du papillon, est blanche ou jaune; elle devient verdâtre dans la journée, puis rouge, & peu-à-peu elle prend ordinairement la couleur grise, qu'elle conserve toujours; la plus colorée de gris obscur, est la plus belle, la plus vendable & le meilleure; c'est pourquoi j'ai dit de prendre des étoffes noires, pour que les papillons, qui jettent dessus, donnent des graines plus tachetées. Les céladons sont encore plus estimées, & celles qui ne quittent point leur blancheur, passent pour ne rien valoir.

Chaque femelle donne trois cens graines ou environ, parce qu'il y en a qui meurent sans avoir tout rendu.

Les souris, les fourmis, les grillons, & tout insecte ou vermine, les poules & les moineaux, sont encore plus avides des graines que des vers: les souris, les rats, les poules & les moineaux, mangent aussi les papillons; les chiens & les chats ne mangent ni les uns ni les autres, mais il ne faut pourtant pas les en laisser approcher, parce qu'ils jetteroient ou creveroient la graine.

Quand elle a pris sa couleur naturelle, soit grisâtre ou autrement, on doit la retirer de dessus la feuille de noyer, étoffe, ou autre chose sur laquelle elle a été rendue; ensuite, on fait tiédir du vin dans une écuelle; on y jette la graine & on la remue, afin que tout ce qu'il y a de léger ou d'impur surnage, & que la graine pleine & pesante aille au fond: il ne faut pas que le vin soit trop chaud, ni que la graine y reste trop longtems, de peur qu'elle n'en soit offensée. La graine qui coule à fond, est celle qu'on doit garder; on la tirera de l'écuelle aussi-tôt qu'elle sera tant soit peu imbibée de vin, & on la fera sécher à l'ombre, entre deux linges bien propres & bien secs.

Il faut la mettre, pour la garder jusqu'au tems de la couvée suivante, dans des boîtes qui ferment bien juste, qu'on placera dans des coffres ou cabinets parmi des hardes, ou enveloppées dans de la panne ou des fourrures, & on la laissera en repos sans y toucher. Il est nécessaire que le lieu où l'on mettra les boîtes, ne soit ni trop chaud, ni froid, ni humide; car la chaleur feroit éclorre la graine avant le tems, le froid la morfondroit, & l'humidité la pourriroit. Nous avons parlé-ci-dessus du choix des cocons pour la graine, nous avons dit la maniere de connoître la bonne, de la bien faire couver, & de la renouveller quand il en est tems; c'est ainsi que les vers à soie se perpétuent à l'infini dans les familles. Venons maintenant à ce qu'ils nous donnent, c'est-à-dire, la soie & le fleuret.

Article V.

Des Soies & des Fleurets.

La soie *crue* est celle que l'on tire sans feu, & qu'on devide sans faire bouillir les

cocons, qu'on incise pour en faire sortir le ver quatre ou cinq jours après qu'il est parfait : on en fait des gazes ou autres étoffes. Cette soie est fort pure, pourvu qu'on en sépare la premiere enveloppe extérieure, & la pellicule qui se trouve joignant le ver en feve. Il est défendu de mêler de la crue avec de la soie cuite.

La soie *cuite* est celle qu'on a fait bouillir, pour la devider plus facilement, comme celle dont on fait les velours, satins, damas, brocards, crêpes & autres étoffes.

Les cocons étant détachés, huit ou dix jours après leur perfection, ainsi que nous l'avons dit ci-dessus, on mettra, d'un côté, tous les bons cocons qui donneront la soie fine & déliée; & de l'autre côté, tous les cocons doubles, ou tous ceux qui sont ou foibles, ou grossiers & mal bâtis, parce que tous ces cocons ne donnent que ce que l'on appelle *soie grossiere*, & elle passe néanmoins assez souvent au même prix que la fine, parce que, ne s'en rencontrant guere que deux ou trois livres tout-au-plus, sur vingt ou trente livres de soie déliée, le tireur mêle le tout; mais pour cela, il doit avoir bien soin d'ôter des écheveaux, tout le fleuret qui s'y peut trouver.

Quand on a ôté, comme je l'ai dit, tout le fleuret qui enveloppe les cocons, on tire la soie aussi-tôt que les cocons sont déramés, pour prévenir la sortie des papillons, ou à loisir, si l'on a étouffé les cocons.

La soie des cocons qui n'ont point été étouffés, est plus belle & plus lustrée, & il vaut mieux la tirer aussi-tôt que les cocons sont détachés; parce qu'en les gardant, outre le danger qu'ils courent d'être brûlés, il y a toujours du déchet; à cause que la gomme que le ver rend avec la soie, s'endurcit, se perd & la rend moindre, & plus difficile à tirer.

Filage & devidage des Cocons.

On ne devide ordinairement que les cocons les plus parfaits; ceux qui sont doubles, trop foibles ou trop grossiers, sont mis au rebut, non pas pour les rejetter absolument; mais parce que, n'étant pas propres au devidage, on les réserve pour les tirer en flottes & en écheveaux.

Les cocons sont de différentes couleurs; les plus communs sont le jaune, l'oranger, l'isabelle & la couleur de chair; il y en a aussi de céladon & de couleur de soufre, & même quelques-uns de blancs; mais il est inutile d'en séparer les nuances pour les devider à part, parce qu'elles se perdent toutes dans le décreusement des soies.

Pour le devidage de la soie de dessus les cocons, il faut préparer deux machines; l'une est un fourneau chargé de son chaudron, & l'autre est un devidoir ou métier à tirer les soies.

Ce devidoir est un chassis de bois soutenu sur quatre pieds, d'une hauteur proportionnée au fourneau derriere lequel il se doit mettre; ensorte que les verges de fer, dont on va parler, s'avancent jusqu'au milieu du chaudron, qui est sur le fourneau, & soient à un pied & demi d'élévation au-dessus de l'eau dont il est rempli.

Ces verges de fer sont au nombre de deux ou de trois au plus, suivant le nombre des écheveaux qu'on veut placer sur le devidoir, sur lequel il n'en peut tenir plus de trois; elles sont attachées vers le milieu de la traverse antérieure du chassis, & sont percées d'un trou, pour recevoir les fils qui doivent servir aux écheveaux qu'on veut devider.

Sur la même traverse, & vis-à-vis les verges de fer qui y sont attachées, s'élevent autant de morceaux de bois de trois pieds de haut, qui portent chacun à leur extrémité supérieure, ou une bobine, ou une petite poulie mouvante, sur lesquelles doivent rouler les fils que l'on y croise, pour que la soie soit rondelette: au-delà sont trois fils-d'archal attachés sur un bâton qui traverse tout le chassis, & qui est rendu mobile par le moyen d'une roue de dix pouces de diametre, sur laquelle roule une corde qui roule en même tems sur l'arbre du devidoir, qui est presqu'à l'extrémité du chassis.

Ce mouvement du bâton, qui avance & qui recule, & qui se communique au fil-d'archal qui y tient, & par où les fils passent, acheve de les croiser sur le devidoir, ce croisement étant le plus important de l'ouvrage. Enfin, vers le bout du chassis est placé le devidoir, dont les deux bouts de l'arbre posent sur les côtés du chassis, & qui est garni de sa manivelle, pour être tourné avec égalité & avec vîtesse par le Devideur qui en est chargé.

La

La machine ainsi dressée, le Fileur, assis auprès du fourneau qui est au-devant, met dans l'eau du chaudron placé sur le fourneau, & qu'il a fait chauffer & bouillir jusqu'à un degre que le seul usage apprend, une poignée ou deux de cocons bien nettoyés de leur bourre; ensuite il les remue & les agite avec des verges de bouleau ou de bruyere bien seches, liées & coupées en forme de brosses; & lorsque la chaleur & l'agitation ont détaché des cocons les bouts de soie qui se prennent à ces verges, il les alonge jusqu'à ce qu'aucun fleuret n'y paroisse plus, & les joignant dix ou même douze ou quatorze ensemble, il en forme des fils égaux, & de la grosseur convenable aux ouvrages auxquels ils sont destinés: huit bouts suffisent pour la rubannerie; & les pannes, velours & autres étoffes de soie, ne peuvent être travaillées qu'avec des fils de douze à quatorze bouts.

Ces bouts, ainsi réunis en trois divers fils, se passent d'abord dans les trous des trois verges de fer qui sont au-devant du devidoir, puis sur les bobines ou poulies, ensuite dans le fil-d'archal qui tient au bâton: enfin étant alongés jusqu'au devidoir même, ils y sont attachés, deux aux deux bouts des barres ou bras du devidoir, & le troisieme au milieu, si l'on veut trois écheveaux, ce qui est assez difficile à conduire; mais, quand on n'en veut que deux, ce qui est l'ordinaire, c'est aux deux bouts seulement qu'il les faut mettre, afin que les fils tirent & bandent également.

Tandis que le Devideur tourne la manivelle du devidoir qui donne le mouvement à toute la machine, le Fileur conduit ses fils, en substitue de nouveaux lorsqu'il s'en rompt, ou que les cocons finissent, les fortifie s'il est nécessaire, en y en ajoutant d'autres, & ôte les cocons devidés, & ceux qui étant percés se rempliſſent d'eau. Enfin ces deux ouvriers, s'ils s'entendent, peuvent filer & devider en un jour jusqu'à trois livres de soie; ce qui est bien d'une autre avance & d'un profit bien plus grand que ce qui se peut filer au fuseau ou au rouet.

Si le Fileur ne peut conduire trois ou même deux fils, il faut qu'il charge tour-à-tour les deux barres du devidoir, afin qu'il tourne avec égalité; car autrement l'unique fil qu'il conduit, se romproit trop souvent, ce qui fait perdre bien du tems & rend la soie inégale. On ne doit lever les écheveaux de dessus le devidoir que d'un jour à l'autre, sans quoi la soie se froisse & perd son lustre.

L'eau de riviere, pourvu qu'elle soit claire, est meilleure pour le tirage de la soie que celle de puits. Plus les cocons sont forts, plus l'eau doit être chaude: il faut pourtant que le Tireur ait de l'eau fraîche à côté de lui, pour en jetter sur les cocons quand l'eau du chaudron est trop chaude: il faut aussi que le Tireur ait soin d'en ôter avec une écumoire ou avec son balai tous les vers qui corromproient l'eau: il est même bon de changer l'eau du chaudron, deux ou trois fois le jour, afin que la soie en soit plus belle & plus lustrée.

Ce décreusement emporte toutes les couleurs des cocons, & fait toutes les soies blanches: c'est la teinture qui leur donne ensuite la couleur qu'on veut.

Comme toutes les soies ne peuvent pas être filées & devidées à cette machine, soit parce que les cocons ont été percés par les vers à soie mêmes, soit parce qu'ils étoient doubles & trop foibles pour souffrir l'eau, soit parce qu'ils étoient trop grossiers, soit enfin, parce que sur les cocons filés il reste ordinairement quelque peu de soie, on fait de tous ces résidus une soie que l'on nomme fleuret, & qui néanmoins est de deux qualités bien différentes.

Les fleurets fins, qui ressemblent assez à la plus belle soie, se font des bourres de tous les cocons, & des soies qu'on peut lever ou arracher de dessus ceux qui n'ont pas été mis à l'eau. Cette bourre peignée ou cardée, ou même telle qu'elle sort de dessus les cocons, se file au fuseau ou au rouet. Les soies propres à coudre qu'on en fait, ne sont pas moins lustrées que les plus belles soies; les étoffes même qu'on en fabrique, ont du lustre & de la beauté.

A l'égard de toutes les coques, après les avoir ouvertes avec des ciseaux, & en avoir tiré les feves, qui servent ainsi que les papillons à nourrir les volailles, on laisse tremper ces coques dans des terrines dont on change l'eau tous les jours, afin qu'elles ne s'empuantissent point, & pour faire blanchir les fleurets plutôt: ce décreusement les amollit, & leur ôte la gomme du dedans de la coque, qui la rendroit impénétrable à l'eau & à l'air même. Ensuite on fait bouillir les fleurets ainsi amollis pendant une demi-heure, dans une lessive de cendres bien coulée & bien claire; & lorsqu'ils ont été bien lavés à la riviere, puis bien séchés au soleil, on les carde pour les filer comme les autres fleurets au fuseau ou au rouet. Ces fleurets-ci, quoique moindres que les premiers, ne laissent pas de faire des

ſoies à coudre, aſſez luſtrées, & des étoffes aſſez fines, mais preſque ſans luſtre.

Les différens apprêts qu'on donne aux ſoies pour les rendre propres à être employées, ſont le filage, le devidage, le moulinage & la teinture.

On fait avec la ſoie les velours, pannes, gros de Tours ou de Naples, poux de ſoie, taffetas, ſatins, damas, vénitiennes, tablis à fleurs, brocards, crêpes, ſerge de ſoie, (qui eſt une étoffe de ſoie croiſée obliquement), rubans, bas, gants, &c. Les étoffes toutes de ſoie, comme velours, pannes, gros de Tours, ſatins, damas & taffetas, doivent avoir une demi-aune moins un vingt-quatrieme de largeur.

Les ſoies de Meſſine ſont les meilleures pour les étoffes pleines & unies, parce qu'elles prennent une belle teinture. Les ſoies de Perſe & de la Chine ſont blanches & très-fines. Les plus belles ſoies de Syrie ſont celles de Luges, Souf & Bliledun. On appelle ſoie *grege* ou *en mutaſſe*, celle qui ſort de deſſus le cocon, & qui eſt par pelotes comme le chanvre & le lin avant que d'être filés: on en trafique en balles. On appelle *bourres* & *ſtraces* de ſoie, les groſſes ſoies qu'on fait paſſer ſouvent pour fines; & on appelle *ſoies apprêtées* ou *organſin de Boulogne*, celles qui ſont torſes, apprêtées, bien conditionnées, & qui après avoir paſſé deux fois par le moulin, ſont prêtes à mettre en teintures & en œuvre.

Soie de la Chine.

La ſoie qu'on recueille à la Chine, eſt plus groſſiere que la nôtre, parce qu'elle ſe fait à la campagne dans les champs mêmes où ſont les mûriers: on y a une ſi grande quantité de vers, qu'on ne peut pas les faire travailler tous dans les maiſons. Lorſque les vers ſont éclos, les Chinois voient combien un mûrier en peut nourrir; & ſelon ce qu'ils en jugent, ils en font échaler: cela fait, ils ne ſe mettent en peine que d'aller recueillir la ſoie quand les vers l'ont fabriquée. Leurs œufs ou graines ſont beaucoup plus gros que ceux de ce pays-ci. C'eſt une choſe agréable à voir que leurs mûriers; on croiroit de loin qu'ils portent des abricots.

Soie d'Orient.

Il y a en Orient une plante qui produit auſſi une eſpece de ſoie qu'on fait entrer dans la fabrique de pluſieurs étoffes des Indes & de la Chine. Les feuilles de cette plante ſont peu larges, hautes d'un pied, & armées d'aiguillons ſemblables à ceux des artichaux: ſon fruit eſt une gouſſe qui reſſemble à un perroquet vert, ayant comme lui, pieds, queue & tête, avec des petits cercles jaunes qui figurent comme ſes yeux; cette gouſſe contient une matiere très-blanche & déliée; on la file, & c'eſt la ſoie: ſa graine y eſt mêlée dans la gouſſe. On en a apporté en France par curioſité; elle y a été deux ans à venir, & elle n'y a pas profité.

Soie d'Araignées.

Il y a environ quarante ans qu'on a trouvé en France le ſecret de faire de la ſoie d'araignées, & l'on en a fabriqué quelques ouvrages, comme gants & bas au métier: on les a fait de coques aſſez ſemblables à celles des vers à ſoie, que les araignées les plus communes, à jambes courtes, font au mois d'Août & de Septembre; mais, comme il faudroit trouver & nourrir un très-grand nombre d'araignées pour avoir très-peu de leur ſoie, qui eſt ſans luſtre, & que ces inſectes s'entretuent lorſqu'on les met enſemble, il y a apparence que cette découverte n'enrichira point notre Maiſon Ruſtique. Les curieux n'ont qu'à lire ce qui en a été dit pour & contre, dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, de l'année 1710.

Soie de Chenilles.

On s'eſt aviſé auſſi depuis quelques années, de devider des coques de chenilles qui ſe plaiſent ſur les poiriers, il s'eſt trouvé peu de ſoie deſſus chaque coque, & on a eu de la peine à la devider. Au ſurplus, cette ſoie eſt luſtrée, & eſt plus forte que celle des vers à ſoie.

LA NOUVELLE

MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE

DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR

DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE SIXIEME.

Commerce & débit, uſage & qualités de tout ce qui ſe tire de la Baſſe-Cour.

CHAPITRE PREMIER.

Commerce & débit de tout ce qui ſe tire de la Baſſe-Cour.

NOus ne dirons rien encore ici des fruits, des grains, ni de tout ce qui ſe tire des jardins, terres labourables, prés ou bois. Dans chaque Livre de cet Ouvrage qui traitera de ces différentes eſpeces de biens, nous parlerons du bébit de ce qui en provient. Il n'eſt donc ici queſtion que de ce que produit la baſſe-cour, c'eſt-à-dire, du commerce & débit de ce qu'on en peut tirer. 1°. De la volaille. 2°. Des bêtes à laine. 3°. Des bêtes à cornes. 4°. Des cochons & des chevres. 5°. Du laitage. 6°. Des chevaux. 7°. Des mouches à miel, miel & cire, &c. Quant aux vers à ſoie, ſpies & fleurets, nous en avons parlé ci-deſſus.

Le débit des denrées & le commerce de la baſſe-cour eſt le principal du ménage des champs, au point qu'un bon Fermier trouve dans ſa baſſe-cour de quoi payer le Roi & ſon Propriétaire, & encore de quoi entretenir ſa maiſon, enſorte qu'il profite abſolument du reſte de ſa ferme. Outre les profits journaliers qu'une bonne ménagere ſait ſe faire de la volaille & du détail de ſa baſſe-cour, le commerce des beſtiaux eſt ſeul plus important que les autres, & ç'a été de tout tems le plus enrichiſſant, de même que les pays de pâturages ſont les plus opulens. Une ménagerie bien conduite eſt un tréſor vivant, une mine qui renaît tous les jours; mais auſſi il faut que le chef de notre Maiſon Ruſtique ſoit aſſez aiſé, ou qu'il prenne aſſez bien ſes meſures, pour qu'il puiſſe non-ſeulement fournir aux charges & aux dépenſes, mais encore attendre les ſaiſons, les occaſions & les années favorables pour ſon commerce & pour le débit de ſes beſtiaux & denrées : il s'y trouve quelquefois en avance pour quelque tems, mais il retire bientôt ſon argent au quadruple.

Il s'appliquera à connoître quelle eſt l'eſpece des différens produits de la baſſe-cour dont il aura mieux le débouchement, & il réglera ſon commerce de chaque eſpece ſur le plus ou le moins de débit qu'il ſera à portée d'en avoir. Par exemple, s'il eſt près de quelque lieu d'où il puiſſe tirer un grand profit de cochons de lait, de veaux, d'agneaux, de beurre & de lait, il s'attachera à avoir & à débiter le plus qu'il pourra de ces eſpeces : au contraire, ſi le lieu n'a point de débit, il élevera ſes volailles & ſes beſtiaux pour faire de groſſes nourritures, & il tendra plutôt aux fromages qu'au beurre & au lait.

Commerce de la Volaille.

Les coqs, poules, poulets, poulardes & chapons, les dindons, dindes & dindonneaux, les canards, canes & canetons, les pigeons, les faiſans, les cailles, les cygnes, les paons, les oies, &c. ſont un profit conſidérable; c'eſt un ſecours toujours preſent pour la maiſon, c'eſt de l'argent comptant quand on les porte à chacun des marchés des lieux circonvoiſins, & il y a quantité de Poulaillers & de Pourvoyeurs qui les viennent chercher juſqu'à trente & quarante lieues de Paris.

On commerce de la chair des volailles, des petits qu'elles donnent, & même de leur duvet & de leurs plumes. Les œufs que la plupart donnent, ſont auſſi de défaite.

I. On vend les poulets depuis le commencement du printems, juſqu'au mois d'Octobre, parce qu'on a ſoin de mettre les poules couver de bonne heure, & elles ſe ſuccedent les unes aux autres.

Les dindonneaux ſuivent de près les poulets de grain, & le débit en eſt bon aux mois d'Avril & de Juin, parce qu'ils ſont encore chers.

Les poulardes ſuccedent depuis le mois d'Août juſqu'en Mars; enſuite viennent les chapons, les dindes & dindons, depuis l'automne juſqu'au printems.

Les oiſons ſe vendent pendant les mois d'Août & de Septembre; & à la fin de Septembre commence la vente des oies, qui dure juſqu'au Carême.

Les canards viennent dans le même tems, & ſont bons juſqu'au mois de Mars.

Quant aux pigeons, le commerce & le débit en ſont très-conſidérables, parce qu'ils en fourniſſent toute l'année beaucoup, & qu'ils ſont de tous pays, à cauſe des marchés fréquens & des Pourvoyeurs qui les vont chercher au loin; ce qui fait qu'il n'en reſte au maître qu'autant qu'il juge à propos d'en garder pour ſa maiſon & pour l'entretien de ſon colombier. Je n'entends pas parler des pigeons privés ou curieux, dont quelques Particuliers ſe mêlent de faire métier dans les villes : il y a plus de curioſité à cela, que de profit. Il s'agit donc des pigeons de colombier, dont il faut que la Maiſon de campagne ſoit bien fournie. La premiere volée de ces pigeons eſt au mois de Mars, plus ou moins avant dans ce mois, ſelon qu'il a fait chaud, & que les pigeons ont été bien nourris & entretenus proprement & chaudement. Ils font une ſeconde volée en automne, enſorte qu'on a des pigeons à vendre depuis le mois de Mars juſques ſur la fin de l'année; mais c'eſt aux mois de Mars & de Septembre que le débit en eſt meilleur, à cauſe de leur tendreſſe. Il y a des gens qui, au lieu de vendre leurs pigeons, affermẽt leur colombier à prix d'argent ou à croît, c'eſt-à-dire, moyennant telle part dans les pigeons qui en proviendront par an, ou bien encore à la charge d'en rendre tel nombre de paires à forfait.

Les faiſandeaux ſont bons à vendre au mois d'Avril, & durent environ deux mois. Les

faiſans ſe vendent depuis le mois d'Août juſqu'au Carême, & pour cela on les engraiſſe comme nous l'avons dit au Chapitre de la Faiſanderie. Nous avons auſſi parlé ailleurs de la maniere de nourrir des perdrix, des cailles & quantité d'autres oiſeaux: c'eſt pourquoi nous n'en dirons rien ici.

II. Quoique la chair de la volaille ſoit le principal du produit qu'on en tire, il faut auſſi ſavoir en ménager les œufs, & mettre à profit juſqu'au duvet & aux plumes. Nous parlerons des œufs à l'Article du Commerce du lait, du beurre & du fromage.

Quant aux duvets & aux plumes, le duvet des oies & des oiſons, eſt ce qui en eſt le plus cher. On appelle duvet, les petites plumes fines d'auprès de la chair : & celles des oies & oiſons ſont plus fines & plus douces qu'aucunes autres : on en fait des lits, on en remplit des carreaux, des ſieges de carroſſe & des couſſins; on ſe ſert auſſi, pour cet effet, de plumes de canards ſauvages ou privés, ſouvent même on les mêle avec celles d'oies. Les groſſes plumes d'oie ſervent pour écrire : celles de Hollande ſont plus eſtimées que celles de France, de meme que le duvet qui vient d'Allemagne, paſſe pour le plus fin. On fait des balais avec les grandes plumes de poulets d'Inde ; & le menu peuple, pour ne rien perdre, fait des lits de plumes de celles de poules, coqs & pigeons, &c.

On vend auſſi les plumes de cygnes pour écrire : leurs peaux ſont d'un bon débit, à cauſe de leur grande blancheur, & de leur duvet qui eſt très-fin & très-chaud : on en fait des houpes à poudrer, des fourrures de manteaux de lits, de veſtes, &c.

Commerce des Bêtes à laine.

C'eſt un commerce très-vivant & très-lucratif, ſur-tout dans les pays où il y a beaucoup de pâturages ſecs.

Il conſiſte d'abord à avoir un troupeau qui donne des agneaux qu'on vend ou qu'on éleve ; des toiſons ou laines que fourniſſent principalement les moutons, (raiſon pour laquelle beaucoup de gens entendus dans l'agriculture ne garniſſent leurs troupeaux que de moutons) ; du lait, de la graiſſe, des peaux, dont on fait un grand débit, & enfin des moutons & brebis qu'on engraiſſe pour vendre ou tuer quand on veut. Nous avons parlé de tout cela au Chapitre des Bêtes à laine. Il faut ſeulement ajouter, à l'égard des agneaux, qu'il n'y a que ceux de lait qu'il eſt permis de tuer, ou de vendre pour être tués & mangés ; cela n'eſt meme permis que depuis Noël juſqu'à la Pentecôte ; hors ce tems, les agneaux de lait, & en tout tems ceux qui ſont hors de lait, doivent être conſervés pour multiplier l'eſpece & les laines dans tout le Royaume : il eſt ſeulement permis aux Laboureurs de ſe les vendre les uns aux autres pour garnir leurs troupeaux.

Outre ces profits ordinaires & domeſtiques, on donne encore une partie de ſes brebis à cheptel : celui qui les prend, en rend, à la fin du bail, autant qu'on lui en a donné ; & pendant la durée du bail, le bailleur & lui partagent, par moitié, tout ce qui en vient d'agneaux, moutons, brebis & laines.

Ceux qui ont de l'argent comptant, pour le faire profiter & en tirer un bon revenu qui n'eſt point uſuraire, peuvent ſe mêler du commerce des troupeaux à moitié ; on y fait ſon compte en fort peu de tems : c'eſt le commerce le plus uſité & où l'on gagne le plus à la campagne.

Pour le commencer, on achete des bêtes à laine au loin, afin qu'elles coûtent moins; & pour n'être point trompé, on prend avec ſoi un Berger fidele ou autre perſonne qui s'y connoiſſe. Chaque bête ne coûte quelquefois que cinquante ſols, & au plus, trois livres ou trois livres dix ſols.

Avant de faire l'achat, on doit s'aſſurer de Laboureurs & Fermiers qui pourront prendre les troupeaux à moitié de croît, faire enſorte qu'ils ſoient dans de bons pâturages. Si l'on trouve des fermes où il n'y ait point de troupeaux, l'on peut compoſer avec les Propriétaires ou Fermiers, tant pour le pâturage, que pour la conſommation de leurs pailles & fourrages, dont ils auront les fumiers, & y mettre le troupeau avec un Berger pendant le tems convenu.

Il faut obſerver, dans ce commerce, 1°. que les troupeaux ſont ordinairement compoſés de cent ou cent vingt bêtes, avec quatre beliers au plus. 2°. Que ces troupeaux ſe donnent d'ordinaire à moitié pour trois ou ſix ans. 3°. Que les Laboureurs ou autres,

qui les prennent à moitié, s'obligent de nourrir le Berger, même de payer ſes gages en moitié, ſelon la convention qu'on fait avec eux. 4°. Que le Propriétaire du troupeau doit, de tems en tems, donner la piece au Berger, afin qu'il en ait bien ſoin, & pour que le troupeau ne ſouffre point de la négligence ou de la malice, qui eſt à craindre dans la plupart des Pâtres.

Et, pour faire voir que ce commerce eſt d'un bon rapport, & que bien des gens s'en mêleroient s'ils en avoient connoiſſance, il faut préſuppoſer qu'un troupeau de deux cens bêtes coûtera environ ſix cens livres, à trois livres chaque bête : on donnera ce troupeau à moitié de croît & profit à un Fermier ; on aura donc pour profit les agneaux, les laines & les moutons. Suppoſons que ce troupeau rapporte par année au moins cent agneaux, à trois livres la piece ; de trois cens livres, c'eſt pour la moitié du Propriétaire cent cinquante livres : & ſuppoſé qu'il y ait un cent de laines, que l'on vend ordinairement cent francs ou cent vingt livres, c'eſt pour moitié ſoixante livres au plus, & au moins cinquante livres ; de ſorte que, ſur le pied le plus bas, ce ſeroit deux cens livres au moins par an pour le Propriétaire, ſans les moutons. On voit donc clairement qu'au bout de trois ans l'on eſt rembourſé du prix du troupeau, qui reſte toujours dans ſon entier. De plus, quand on ne vend pas les agneaux, on les éleve, & au bout de trois ans, on en a un ſecond troupeau.

Lorſque les moutons ſont gras & qu'on veut s'en défaire, ils ſe vendent depuis quatorze juſqu'à dix-huit ou vingt livres la paire, quand ils ſont bons.

Si l'on veut engraiſſer le troupeau pour le vendre à des Bouchers, l'on cherche à le mettre, comme il eſt dit ci-devant, dans une ferme où il n'y en a point, ou dans quelque pâture graſſe ; & étant convenu avec le Propriétaire ou Fermier pour l'herbage & affourrage des moutons, l'on en fait quelquefois deux graiſſes qu'on vend comme deſſus.

Dans ce commerce de troupeaux, il n'y a à craindre, pour le Propriétaire, que la mortalité, dont les Fermiers, à qui on les donne, ne ſont point tenus, pourvu qu'il n'y ait point de leur faute & négligence, car, en ce cas, ils en ſont reſponſables ; ſinon ils ne ſont obligés que de rendre les peaux des bêtes mortes au Propriétaire : c'eſt pourquoi, en viſitant ſes troupeaux, il ne faut pas qu'il oublie les Bergers, qui ont ſouvent part à la mortalité par maléfice ou par négligence.

On convient ordinairement, par le bail à cheptel, que le nombre des beſtiaux, que l'on a d'abord donné à cheptel, ſera remplacé par les nouveau-venus, enſorte que le Maître & le Fermier ne partagent que le ſurplus ; & c'eſt proprement là ce qu'on appelle le *croît*, car le croît eſt la multiplication des beſtiaux, qui ſont le profit du bail.

Les troupeaux ſont auſſi d'un grand profit aux Laboureurs qui les prennent à moitié, parce qu'ils font des fumiers de la conſommation de leurs pailles & fourrages pour fumer leurs terres ; & outre cela, ils ont la moitié des agneaux, des laines & des moutons.

Il eſt bon de ſavoir, au ſurplus, que celui qui donne le troupeau à moitié, doit prendre, pour ſa ſûreté, un billet ou reconnoiſſance du Propriétaire de la ferme où on le met, comme il y conſent & qu'il eſt à moitié ; ſans cela, ſi le maître du bien venoit à ſaiſir les effets de ſa ferme, il excluroit le Propriétaire des beſtiaux en vertu de ſon privilege de bailleur de fonds, dont le Fermier pourroit auſſi ſe ſervir par colluſion avec ſon Maître ; car, le troupeau ſe trouvant ſaiſi, il eſt toujours réputé appartenir au Fermier entiérement.

Il eſt même à propos d'avoir un bail authentique des beſtiaux qu'on donne à cheptel, afin que ni les Créanciers du preneur, ni les Collecteurs pour la taille, ni le Propriétaire de la Ferme pour ſes redevances, ne puiſſent pas, en vertu du privilege qu'ils ont ſur tout ce qui eſt dans la Ferme, s'emparer de tout le profit, ou même des propres bêtes ; pour cela, il faut que le bail en ſoit paſſé pardevant Notaires, qu'il ſoit publié à l'iſſue de la Meſſe Paroiſſiale du domicile du preneur, qu'il ſoit enrégiſtré au Greffe de l'Election d'où dépend ſa demeure, & qu'il ſoit ſignifié, ou du moins connu par écrit au Propriétaire de la terre ou ferme, avant que les beſtiaux y entrent.

Il y a encore une autre eſpece très-fructueuſe de commerce de bêtes à laine : elle eſt fort en uſage dans les endroits fertiles en bled, parce qu'après la moiſſon, ce bétail y trouve de quoi glaner. Dans le mois de Mai ou de Juin, on achete aux foires ou aux marchés, tel nombre de ces bêtes qu'on juge à propos ; on les mene paître dans les terres, après la levée des grains, c'eſt la nourriture qui les engraiſſe le plus ; & au bout de trois mois, elles ſe trouvent en état d'être vendues graſſes, ſans qu'il en ait coûté

qu'un peu de ſoin, comme nous l'avons dit au Chapitre des Bêtes à laine. Ceux qui entendent ce commerce, y font tous les ans un gain conſidérable, dans l'eſpace d'environ quatre mois.

De même, quand on a des pâtures, on les charge de moutons, qu'on renouvelle pluſieurs fois en une année.

Commerce des Laines.

Le commerce des laines eſt très-conſidérable en Europe; & la France en conſomme une ſi grande quantité, que, malgré l'abondance qu'il s'en trouve dans le Royaume, elle eſt obligée d'en tirer beaucoup des Etrangers.

Les laines Françoiſes viennent le plus abondamment du Languedoc, du Berry, de la Normandie & de la Bourgogne; les autres Provinces, comme Picardie & Champagne, en fourniſſent moins; & elles ſont de moindre qualité. Les *abats chaunées* de la Saintonge & du Limoſin ſont auſſi une ſorte de laine de moindre qualité, à-peu-près ſemblable à ce qu'on appelle des paignons & des plures.

Les laines étrangeres ſont tirées d'Eſpagne, de Portugal, des trois Royaumes d'Angleterre, & d'Hollande. Marſeille nous en apporte du Levant, dont celles de Smirne & de Conſtantinople ſont les meilleures: celles de Barbarie ſont peu eſtimées.

La laine paſſe par bien des mains avant d'être en état de l'employer.. Après que le Tondeur l'a coupée, on la lave, puis on la fait ſécher, enſuite ou l'épluche & on la bat, après on y met l'huile; & quand elle a été cardée & filée, on la travaille, ou ſur le métier, ou à l'aiguille.

Les laines de France ſe vendent ordinairement par les Laboureurs & Fermiers en toiſon & tout en *ſuin*; ou, comme diſent les Bas-Normands, en *ſuif*, c'eſt-à-dire, telles qu'elles ont été tondues, ſans avoir été lavées de la graiſſe qui eſt deſſus: ailleurs ces laines graſſes ſe nomment laines *ſurges*.

Les Marchands, qui les achetent ainſi de la premiere main, avec leur ſuin, les font laver, pour en faire enſuite le triage, ou pour les vendre en toiſon, ſans autre apprêt que de les avoir lavées. On appelle *piles*, des monceaux de laines, qui ſont formés de celles que l'on coupe, à meſure qu'on les abat de deſſus l'animal. On fait ordinairement autant de piles qu'il y a de différentes ſortes de laines; & chaque particulier faiſant ſes piles à part, il y en a par conſéquent de différentes valeurs, quoique toutes du même canton.

Lavage des laines. Le tems de la coupe des laines eſt en Mai & Juin: à meſure qu'on tond les moutons, on met les laines en pile; enſuite on les lave, pour en tirer la graiſſe & les ordures: ce lavage va juſqu'au mois d'Août.

Le déchet qu'il y a d'une laine en ſuin, lorſqu'on la fait bien laver, eſt ordinairement de moitié, & même de cinquante-trois par cent, pour les laines de Caſtille, enſorte que dix-ſept arrobes de laine en ſuin, ne donnent que huit arrobes de laine lavée; ce qui compoſe ordinairement une balle. L'*arrobe* eſt un poids d'Eſpagne & de Portugal, mais différent entr'eux; car l'arrobe de Madrid revient au plus à vingt-trois livres un quart, poids de Paris, & celle de Lisbonne à près de vingt-neuf livres, auſſi meſure de Paris.

Ce déchet des laines n'eſt pas toujours égal, y ayant des années où il eſt plus grand, & d'autres où il eſt moindre; & c'eſt à quoi l'acheteur doit prendre garde. Le déchet eſt plus conſidérable, quand il n'a point plu dans le tems de la coupe: au-contraire, il y en a moins, quand la ſaiſon a été pluvieuſe; ce qui provient de ce que la pluie emporte une partie de la graiſſe & des ordures des laines, lorſqu'elles ſont encore ſur le dos des moutons, ou même lorſqu'après avoir été coupées, elles reſtent en pile, en attendant le lavage.

Les années qu'il n'a point plu, ordinairement les Propriétaires font mal laver leurs laines, pour regagner ſur le lavage le déchet que la manque de pluie a pu leur cauſer.

Triage des laines. Chaque toiſon eſt compoſée de pluſieurs qualités de laine, qu'on a ſoin de trier & de ſeparer après le lavage, ſuivant les différens uſages à quoi elles ſont propres.

Ceux qui font le commerce des laines de France, tirent ordinairement trois ſortes de laine de chaque toiſon. 1°. La mere-laine, qui eſt celle du cou & de deſſus le dos.

2°. La laine des queues & des cuiſſes. 3°. Celle de la gorge, de deſſous le ventre & des autres endroits du corps. Celle qu'on nomme crotton ou crottin, parce qu'elle eſt gâtée par les crottes de l'animal, en peut former une quatrieme eſpece ; mais c'eſt un rebut qu'on ne compte preſque pour rien.

La mere-laine eſt encore de deux ſortes, qu'on diſtingue par les noms de laine fine & moyenne, ou de haute & baſſe laine ; & cela ſelon que les toiſons ſont courtes & fines, longues ou groſſieres.

Pour tirer des toiſons une plus grande quantité de laine fine, on s'eſt aviſé de ſéparer le cœur des laines de la ſeconde & troiſieme qualité, c'eſt-à-dire, la laine qui eſt au centre de chaque flocon de la toiſon. Il ſeroit à ſouhaiter qu'on pût empêcher cette ſéparation du cœur des laines, qui eſt pernicieuſe & abuſive.

Les Eſpagnols font à-peu-près le même triage que les François, en les partageant en laines fines, moyennes & inférieures, qu'on nomme prime, ſeconde & tierce. En Eſpagne, ces trois ſortes de laines ne ſe vendent qu'enſemble, pour n'avoir point de mauvais reſtes ; au-lieu que les François les vendent ou les achetent ſéparément ou en détail, ſelon l'uſage & les manufactures auxquelles on les deſtine. Cet aſſortiment de laines d'Eſpagne eſt toujours de trois ſortes, prime, ſeconde & tierce ; & pour plus de facilité, on marque chaque balle d'une lettre majuſcule de l'alphabet, qui dénote l'eſpece de laine qui y eſt renfermée. Pour que la ſéparation ſoit bien faite, il faut que ſur quinze balles de laine, il y en ait douze marquées *R*, c'eſt-à-dire, réfines ou primes ; deux marquées *F*, qui ſignifie fines ou ſecondes ; & une marquée *T*, qui veut dire tierces ou troiſiemes.

Les habiles Fabriquans croient qu'il y a plus d'avantage à acheter les laines toutes triées qu'en toiſon, parce que les Marchands de laines ont coutume de les farder en roulant le plus fin par-deſſus, & renfermant le plus mauvais en-dedans.

Les meilleures laines de France viennent de Baſſe-Normandie, & ſur-tout de Valogne & du Cotentin : celles de Ponteau-de-mer ſont groſſieres.

Les laines étrangeres, ſur-tout celles d'Eſpagne, de Portugal & d'Angleterre, l'emportent de beaucoup ſur les nôtres ; mais les Manufacturiers François entendent ſi bien à mêler & allier les laines de leur crû avec les étrangeres, que leur habileté nous dédommage de cette diſtérence.

La laine d'agnelins eſt de très-mauvaiſe qualité ; elle n'eſt permiſe que dans la fabrique des chapeaux. Les laines pélades, que les Mégiſſiers font tomber par le moyen de la chaux de deſſus les peaux qu'ils apprêtent, ne ſont bonnes qu'à faire les trames de certaines étoffes.

J'oublioi de dire qu'en lavant les laines, ſur-tout celle de deſſous la gorge & d'entre les cuiſſes, il faut avoir ſoin d'en recueillir la graiſſe en ſuin, qui nage ſur l'eau ; & après l'avoir paſſée par un linge, la mettre dans de petits barils, pour s'en ſervir ou la vendre aux Epiciers & Droguiſtes. Cette graiſſe s'appelle *œſype*, *ſi*, *ſerin* ou *ſuin*, ſuivant les différentes Provinces : elle eſt d'uſage dans la médecine, ſur-tout pour les fluxions de la gorge, en la mêlant avec de l'huile de lys & de camomille. On la doit choiſir nouvelle, d'une conſiſtance moyenne, d'un gris de ſouris, ſans ſaleté & d'un goût ſupportable. Quand elle vieillit, elle reſſemble à du ſavon ſec, & s'empuantit à l'excès : cependant, à force d'être gardée, elle acquiert enſuite une odeur aſſez agréable, & approchant de celle de l'ambre gris. Le Berry, la Beauce & la Normandie fourniſſent beaucoup d'*œſype*.

Commerce des Bêtes à cornes.

Ce commerce eſt conſidérable, en ce que les bœufs rendent d'abord de grands & longs ſervices, au labour & au charroi, & qu'enſuite on les vend encore fort cher, après les avoir engraiſſés. Si on les tue, on tire profit, non-ſeulement de leur chair, mais auſſi de leur graiſſe, de leurs peaux, de leurs cornes, &c. Les années fertiles en grains, ſont celles où l'on nourrit le plus de beſtiaux, tant gros que menus, en hiver comme en été ; & par cet emploi des fourrages, on ſe dédommage de la rareté du grain.

Les vaches font plus de profit par leur lait & leur fécondité, que par leur ſervice, quoiqu'on les faſſe quelquefois tirer comme les bœufs, & qu'on les vende auſſi, quand on les a engraiſſées.

Le

Le tems où ce bétail eſt plus gras & de meilleur débit, eſt ordinairement à la fin de l'automne : il faut attendre le moins qu'on peut, à les vendre en hiver.

Les veaux ſont fort chers en cette ſaiſon, quoiqu'il n'y ait pas beaucoup de ménage à faire vêler les vaches dans ce tems.

On fait auſſi argent des peaux de bœufs & de vaches, & on vend juſqu'à leurs cornes, parce qu'elles ſervent à différens uſages, ſur-tout aux Ouvriers qui travaillent en cornes, comme Couteliers, Tabletiers, Peigniers & autres : on en fait auſſi de la colle-forte.

Quand on eſt à portée de commercer en bêtes à cornes, on les achete maigres ſur la fin de Mai pour les engraiſſer, ſoit dans les pâturages ou autrement, comme nous l'avons dit au Chapitre des Bêtes à cornes, & on les revend enſuite. Lorſqu'on ſe connoît en bœufs & en vaches, il y a beaucoup de profit à faire ce commerce. Nous avons enſeigné au même Chapitre ce qui peut faciliter la connoiſſance de la bonté de ces animaux ; mais nous ajouterons ici que tous beſtiaux dont le foie eſt gâté, qui eſt une eſpece de ladrerie, ſont confiſcables, de même que les cochons ladres, les veaux mort-nés, les moutons qui ont le claveau, les porcs nourris chez les Huiliers, & généralement toutes chairs mal-ſaines. Il eſt défendu, ſous peine de confiſcation & de vingt-cinq livres d'amende, à tous Marchands de beſtiaux ou Bouchers, d'en acheter à deux lieues près des villes, parce qu'ils doivent être amenés aux foires & marchés pour l'abondance publique, & même afin qu'il n'y ait point de monopole entr'eux, & que les plus riches ne ſe rendent pas les maîtres de la plupart des beſtiaux, pour vendre la viande à leur taux : ils doivent être lotis aux foires & marchés entre tous les Bouchers qui s'y trouvent, pour qu'ils ſoient tous fournis également.

Les bœufs & vaches ſont ſujets à garantie comme les chevaux. Voyez *Cas redhibitoires* à l'Article des Chevaux ; même à celle de la mort dans les dix jours, en comptant celui de l'achat.

On donne auſſi les vaches à cheptel comme les brebis, mais à des conditions différentes.

Le revenu des vaches qu'on donne à loyer, eſt pourtant auſſi fort conſidérable ; car une vache qui coûtera peut-être quarante-cinq liv. ce qui ne feroit que quarante-cinq ſols d'intérêt par an, ſe louera depuis ſix juſqu'à huit liv. par année, & outre cela, l'on retient ſouvent le premier veau ; mais auſſi il y a à craindre la mortalité des vaches, qui tombe ſur le propriétaire ou bailleur ; & le preneur, qui n'y participe point, a tous les profits de la vache qui n'eſt point à lui : c'eſt pourquoi le haſard contrebalance le revenu pour le propriétaire, & met l'égalité entre lui & le Fermier ; ce qui rend ce trafic licite & très-ordinaire.

Ceux qui veulent s'en mêler, doivent aller acheter des vaches aux foires éloignées, parce qu'ils les y trouvent à bon prix. L'achat étant fait, on les donne à loyer pour trois ou ſix années, à raiſon de cinq, ſix ou huit liv. par an, eu égard à la bonté des vaches, à la charge par le preneur, de les nourrir, loger & héberger, & à la fin du bail, de les rendre ſaines & en bon état. Le bailleur retient aſſez ſouvent le premier veau ; & la clauſe ordinaire du bail ſur la mort de la vache, eſt que ſi elle vient à mourir par la négligence ou par la faute du preneur ou de ſes gens, il en payera la valeur convenue ; au-lieu qu'il en ſera déchargé ſi elle meurt de ſa mort naturelle, pourvu qu'il le faſſe certifier par gens dignes de foi. On ſtipule auſſi par le bail, que les vaches ne ſeront point employées au labourage ni au charroi. On donne auſſi les bœufs à cheptel.

Pour que celui qui donne des vaches à loyer, ne coure point de riſque de les perdre, ou d'être exclus du privilege qu'il a pour ſes loyers, ſoit par le propriétaire de la ferme, ou par le Roi, pour la taille du Fermier, il faut que le bailleur de vaches à loyer prenne les mêmes précautions que pour les baux de brebis ; c'eſt-à-dire, qu'il ſe faſſe faire un bail pardevant Notaires, contenant le nombre & le poil de ſes vaches, qu'il faſſe publier ce bail au Prône de la Paroiſſe du preneur, & qu'il le faſſe enrégiſtrer au Greffe de l'Election dans laquelle eſt cette Paroiſſe, &c.

Commerce des Cochons, des Chevres & Boucs.

Le tems de vendre les cochons gras, eſt depuis le mois d'Octobre juſqu'au Carême. Au ſurplus nous avons expliqué, au Chapitre des Cochons, tous les profits qu'on en peut tirer, & le tems & les manieres de les engraiſſer : ainſi, pour en bien entendre le commerce & le débit, il n'y a qu'à pratiquer ce qui a été dit dans ce Chapitre.

Il en eſt de même du commerce des boucs, chevres & chevreaux. Le Chapitre qui parle de ces animaux, en explique tous les profits. Le Dauphiné, l'Aquitaine & le Poitou ſont celles de nos Provinces où l'on nourrit plus de chevres : les chevreaux du Poitou ſont les plus eſtimés ; on les compare, en bonté, à ceux d'Italie. Il n'eſt point permis de nourrir aucuns de ces beſtiaux dans les Paroiſſes où il y a des vignes, des pépinieres aux champs, des oſeraies ou des bois taillis : on doit les tenir & nourrir dans les montagnes & lieux incultes.

Les Réglemens de Police défendent, ſous peine d'amende arbitraire, d'expoſer en vente, dans les marchés, les cochons nourris de ſon ou même de foin, parmi ceux nourris de grains ; & le vendeur eſt obligé de dire quels ſont ceux qui ont été nourris de grains, & ceux qui l'on été de ſon ou de foin. Tous porcs ladres, ou nourris par des Huiliers ou par des Barbiers, ſont défendus & confiſcables dans les marchés & boucheries. Il eſt même défendu, dans les villes bien policées, d'y nourrir aucuns cochons, chevreaux, agneaux, pigeons ni volailles, à cauſe du mauvais air.

Commerce & débit des Œufs, du Lait, du Beurre & du Fromage.

En parlant des différentes eſpeces de volailles, nous avons marqué quels ſont les œufs bons à manger, & en parlant des beſtiaux, nous avons dit quels ſont ceux qui donnent de bon lait, quel en eſt l'uſage, & les différentes eſpeces de fromages qu'on en fait : nous avons auſſi enſeigné différentes façons d'en faire ; & enfin, nous avons appris la maniere de conſerver les œufs, le fromage & le beurre, ſoit ſalé, ſoit fondu ; ainſi il ne nous reſte plus qu'à dire qu'il faut amaſſer le plus qu'on peut toutes ces denrées, pour le tems où elles ſe vendent plus chérement, qui eſt depuis le mois de Novembre juſqu'au mois de Mars. On fait ſes proviſions de beurre, ſoit ſalé, ſoit fondu, dans le mois de Mai & de Septembre, parce que dans ces deux ſaiſons il eſt à bon marché & meilleur ; on le garde pour le vendre l'hiver ou en Carême, de même que les fromages : ſouvent même les Coquetiers & les Beurriers viennent enlever les œufs & les beurres des campagnes.

Le lait d'ânesſe eſt d'un aſſez bon débit pour bien des malades, pour la goutte, pour la poitrine, &c. comme nous le dirons au Chapitre ſuivant : c'eſt pourquoi on loue ſes ânesſes au mois ou autrement, à ceux qui en prennent le lait. On débite auſſi le lait de chevres, celui de brebis, de chameau & autres, ſuivant qu'ils ſont en uſage dans le pays. Au reſte, voyez ce qui ſera dit dans le Chapitre qui ſuit, au mot *Lait*.

Commerce des Chevaux.

C'eſt le plus noble & le plus important de l'agriculture, ſur-tout pour ceux qui ont aſſez d'herbages, de prairies ou de bois, ou aſſez de fourrages pour y fournir. Il ne leur faut avec cela, pour y faire un grand profit, qu'une connoiſſance médiocre en fait de chevaux, & de l'attention pour les vendre & les remplacer.

Les Provinces, dont le terroir eſt fort gras, & par conſéquent très-abondant en herbages & en pâturages, comme la Baſſe-Normandie, la Bretagne, le Bas-Poitou, le Pays d'Aunis & l'Alſace, produiſent des chevaux propres au carroſſe, au tirage & aux voitures.

Celles dont le terrein eſt maigre & ſec, comme la Généralité d'Alençon, la Touraine, l'Anjou, le Maine, le Limoſin & la Saintonge, fourniſſent des chevaux fins ; & les Provinces qui tiennent le milieu, comme l'Iſle-de-France, le Soiſſonnois, les deux Bourgognes, la Généralité de Rouen, l'Auvergne, le Haut-Poitou, la Breſſe, le Morvand, le Bourbonnois & le Berry, donnent des chevaux propres aux troupes.

Comme nous parlons ici d'un bon ménager de campagne, & non pas d'un Maquignon, nous laiſſons au dernier tout ce qui regarde l'adreſſe de ſon art, comme de commercer des chevaux uſés & vicieux, de cacher les défauts des uns, de vendre les autres pour ce qu'ils ne ſont point, &c.

Le profit ordinaire de la campagne, en fait de chevaux, eſt d'avoir, le plus qu'on peut, de jeunes poulains de ſes cavales; on les éleve juſqu'à l'âge d'environ trois ans, & on s'en défait après qu'on a commencé à les faire au trait & à la ſelle, comme nous l'avons dit ailleurs.

Ceux qui s'entendent mieux en chevaux, achetent des poulains de trois ans, de belle venue, les nourriſſent bien, achevent de les faire, les font travailler avec ménagement; & quand ils ont atteint l'âge de cinq ou ſix ans, ils les vendent à plus haut prix, & rachetent à bas prix de jeunes poulains, qu'ils gouvernent & vendent à cinq ou ſix ans, comme les premiers. Par là, ils ont de quoi faire tout l'ouvrage de la maiſon, & font un profit aſſez conſidérable en vendant, comme chevaux faits & jeunes, ceux qu'ils ont achetés peu de choſe.

D'autres achetent des chevaux maigres, de fatigue ou autrement, mais ſans vice; ils les traitent, les nourriſſent bien & les ménagent au travail; puis, quand ils leur ont rendu quelques ſervices & qu'ils ont pris un bon corps, ils les revendent aux marchés dans les tems & les lieux les plus avantageux, ſoit à cauſe de la proximité des pays de guerre ou du paſſage des troupes, ſoit à cauſe du travail des champs ou autrement.

On vend les peaux, crins, poils & cornes des chevaux, comme nous le dirons à l'Article ſuivant.

Commerce & débit des Cuirs & Peaux.

C'eſt un des plus lucratifs commerces qu'il y ait en France, parce qu'il n'y a pas aſſez de cuirs pour la grande conſommation qu'il s'y en fait. En Provence principalement & en Languedoc, on ne tue preſque point de bœufs. Ce ſont les Etrangers qui nous fourniſſent de cuirs, eux qui tirent de nous preſque toutes les autres choſes. Toutes ſortes de peaux ſont donc d'un bon débit en France, ſoit de chevaux, poulains, bœufs, vaches, veaux, moutons, boucs, chevres, même peaux d'ânes & de truies: on en fait les bottes, bottines, ſouliers; & pantoufles, tant d'hommes que de femmes, des couvertures de carroſſes, de meubles, de livres, du marroquin, du chagrin, de la baſanne, du parchemin, du velin, &c. On vend juſqu'aux peaux de lievres, de lapins, de chiens, de chats & de loups.

Dans l'uſage, on nomme *cuirs*, toutes les peaux qu'il faut tanner pour en faire tomber le poil ou la bourre; & on appelle ſimplement *peaux* les plus foibles ou délicates, qu'on paſſe ſeulement en mégie.

Les cuirs ou peaux ſont très-ſuſceptibles de corruption, parce qu'ils ont encore, lors de l'abattis, toute leur chaleur & toute leur humidité. Il n'y a qu'à expoſer dans un lieu ſec & au grand air les peaux délicates, comme celles de moutons, pour qu'elles ſe deſſechent & ſe conſervent aſſez long-tems; mais pour les cuirs, comme ils ont plus de conſiſtance, & qu'ils gardent davantage leur humidité, pour les préſerver de la corruption, on y employoit autrefois de la ſoude & de la gravelée, dont on ſe ſert dans les manufactures de ſavon, & à Paris, dans les leſſives; enſuite on y a employé du natron, qui eſt un ſel griſâtre, tirant ſur le noir, qui ſe forme en Egypte dans un lac d'eau morte minérale; & enfin, on a quitté toutes ces drogues, pour ne ſaler les cuirs qu'avec le ſel qui reſte au fond des vaiſſeaux après la ſalaiſon des morues, parce qu'il eſt moins corroſif & à meilleur marché.

Les cuirs de *Hongrie* ſont de peaux de cheval; ceux de *Ruſſie*, qu'on appelle par corruption cuirs de *Rouſſie*, & qui nous viennent de Pologne & de Moſcovie, ſont de vache.

On appelle *cuirs verts* ou *cuirs cruds*, ceux qui n'ont eu encore aucune préparation, & qui ſont tels qu'ils ſortent de deſſus le corps de la bête. On doit prendre garde que ceux qui l'ont écorchée, n'en aient point troué ou coutelé la peau; cela diminue conſidérablement le prix de celles de bœufs & de vaches. Il faut qu'elles ſoient bien ſéchées au ſoleil, quand on les veut garder; car, ſi elles n'étoient qu'à moitié ſeches, elles ſeroient en danger de ſe pourrir. En Barbarie, d'où l'on tire beaucoup de cuirs pour la

France, les Maures les vendent à la piece & non au poids, ainſi qu'on le pratique dans la plupart des Provinces de France & des autres climats plus humides, afin d'en tirer plus d'argent.

Nous avons pluſieurs ſortes de Marchands de cuirs, & ils ſont tous obligés de les porter à la halle aux cuirs. Le *Tanneur* vend les gros cuirs paſſés à la tannerie : pour cela, ayant pris les peaux du Boucher, il les met boire un certain tems à la riviere, les rabat ou les jette dans les plains, en ôte le poil, les écharne & les quioſſe, c'eſt-à-dire, les nettoie, leur donne le tan, les met à l'eſſui, & les rend en état de paſſer entre les mains du Corroyeur. Le *tan*, qui ſert pour la premiere préparation des cuirs, & pour en faire tomber le poil ou la bourre, eſt une poudre menue qu'on fait d'écorces de jeunes chênes, battues dans de gros mortiers par la force des roues d'un moulin à tan. Le *Corroyeur* prend les cuirs du Tanneur, il les travaille, les foule, les engraiſſe pour les rendre plus maniables, & leur donne toutes les façons néceſſaires, afin qu'ils puiſſent ſervir aux Cordonniers & autres qui les mettent en œuvre. Le *Mégiſſier* prépare & teint les peaux blanches & délicates, qui n'ont pas beſoin d'être paſſées par le tan, comme peaux de moutons & brebis, & les menues peaux qui paſſent en mégie ; il en fait tomber le poil ou la laine, & les rend propres aux manufactures & aux autres ouvrages, comme gants, bourſes, parchemin, &c. Il prépare auſſi les fourrures, comme chiens, chats, &c. Il fait tomber les poils de la peau avec de l'*alun*, qui eſt un ſel foſſile, dont la propriété eſt de reſtreindre, de ronger, & ſans lequel on ne ſauroit guere teindre ni enluminer les peaux ni les étoffes. Le *Peauſſier* vend ou prépare des peaux de moutons de toutes couleurs, des peaux pour faire des gants ou autres uſages, qu'il vend aux Relieurs, Gantiers, &c. des peaux de truie pour couvrir des coffres & des Livres d'Egliſes, &c. Les Peauſſiers ſont différens des Fourreurs, des Mégiſſiers, des Tanneurs & des Corroyeurs, en ce que ceux-ci font différentes préparations des peaux, & que les Peauſſiers ne font que peler avec le rouleau de bois appellé *pelain*, les peaux de brebis & de moutons qu'ils ont paſſées en mégie.

Le cuir bouilli eſt une préparation de cuir qui n'appartient, par les Réglemens de Police, qu'aux Gaîniers & Fourreliers, qui mettent bouillir le cuir avec pluſieurs gommes, réſines & colles, dont ils font un ſecret entr'eux. Il ne leur eſt permis de travailler que ſur du cuir bouilli écru, non tanné ni corroyé, & collé ſur écliſſe ſans aucune couture à deux chefs.

Le *marroquin* eſt une peau de bouc ou de chevre, de vache de Ruſſie, ou de mouton, paſſée en confit & en galle, que le Corroyeur travaille enſuite. Le *confit* eſt une ſorte de cave où l'on met confire les peaux de mouton, de bouc, de levre, &c. & les noix de galle ſervent pour les teindre. Le marroquin de bouc ou chevre eſt le meilleur, d'autant que les autres n'ont point de grain. Le marroquin ſert à faire des bottes, des ſouliers & les plus belles reliures ; il y en a de noir, de rouge, de jaune & de bleu. Comme on en conſomme beaucoup en France, on nous apporte du Nord quantité de peaux de boucs pour en faire. On appelle marroquin du Levant ou de Barbarie, les peaux de boucs qui viennent d'Afrique, & qu'on paſſe en noir à Rouen ; & on nomme *marroquin bronzé*, celui qui n'eſt point grenu, qui eſt noir, & dont on fait des ſouliers de deuil. On dit auſſi du *veau bronzé*, quand il eſt paſſé en noir.

Le *cordouan*, dont on fait le deſſus des ſouliers, eſt un cuir de bouc ou de chevre, paſſé au tan ; ce qui le diſtingue du marroquin qui eſt paſſé en galle.

Le *chagrin*, qui eſt un cuir dont on couvre des livres, des petits coffres, & qui ſert à faire des étuis, des tablettes, &c. ſe fait de peau de cheval, d'âne ou de mulet ; on n'y emploie que le derriere de la bête : celui de l'âne a le plus beau grain, & paſſe pour le meilleur & le plus fin. C'eſt avec des grains de moutarde qu'on preſſe deſſus, qu'on y fait paroître ce beau grain qui le fait eſtimer. Le plus beau chagrin ſe fait à Conſtantinople ; & les chagrins de Turquie ſi vantés ne viennent pas d'un poiſſon de ce nom, comme quelques-uns le veulent ; il ſe fait avec la peau de la croupe des chevaux & des mulets, qu'on preſſe bien, & qu'on rend la plus mince qu'il eſt poſſible avant de la mettre en preſſe avec la graine de moutarde la plus fine. Les endroits qui reſtent unis, s'appellent des miroirs, & ſont un grand défaut. Les grains du véritable chagrin ſont tous un peu couchés ; c'eſt à quoi on le diſtingue du faux.

La *bigane* eſt une peau de mouton paſſée ſimplement par le tan, & non en mégie, qui ſert ſans autre préparation à couvrir des livres, des pantoufles, &c.

Le *parchemin* (*pergamenum*) eſt une peau de mouton, de belier ou de chevre paſſée en mégie, bien raclée avec des fers par le Parcheminier, qui l'étend pour cela ſur ſa herſe, & l'arrête avec le clan. On paſſe les parchemins en chaux, & ils ſervent à écrire, à faire des éventails, à couvrir des livres, &c. Le parchemin *vierge* eſt fait de la peau d'un agneau mort-né, & le parchemin *en coſſe* eſt la peau telle que le Parcheminier la reçoit du Mégiſſier.

La *bodruche* eſt un parchemin fort délié, qui ſe fait de la premiere peau qu'on leve ſur les boyaux du bœuf. La bodruche eſt tranſparente, & ſert à faire pluſieurs ouvrages délicats, principalement à battre l'or: on pourroit en garnir des chaſſis.

Le *cannepin* eſt une peau délée qu'on leve de deſſus la peau du mouton, après qu'elle a été quelque tems dans la chaux: c'eſt de cette peau qu'on fait des éventails & des gants de femmes, qu'on appelle autrement gants de cuir de poule. On appelle auſſi *cannepin*, une petite pelure bien deliée qu'on prend au-dedans de l'écorce du tilleul, ou du dehors de l'écorce du bouleau, dont les anciens ſe ſervoient pour écrire.

Le *velin* eſt une peau de veau de lait ou mort-né, paſſée en mégie, & raclée comme le parchemin ordinaire, mais qui eſt plus délicate & plus unie.

La *bourre*, qui eſt le poil de pluſieurs animaux, comme bœufs, vaches, veaux, cerfs, chevaux, &c. ſert à garnir des chaiſes, des ſelles, tabourets, &c. On la détache par le moyen de la chaux, ou on l'arrache avec un couteau de deſſus les peaux ou cuirs en les apprêtant. Les Tanneurs & Mégiſſiers la vendent aux Bourreliers.

La bourre *laniſſe* eſt la laine qui ſe tire des draps, quand on les prépare avec le chardon de Bonnetier: on en fait des matelas, de même que les Tanneurs & les Corroyeurs font les mottes à brûler avec le vieux tan, & les raclures des cuirs qui paſſent par leurs mains.

La bourre *tontiſſe* eſt celle qui ſe tire des draps quand ils paſſent par les mains du Tondeur: elle eſt la moindre de toutes les bourres, & il eſt défendu aux Tapiſſiers d'en mettre dans les matelas entre deux futaines: on la laiſſe aux Potiers d'étain pour faire ſes bourrelets.

Il y a auſſi la bourre de *ſoie*, qui eſt de la ſoie de rebut ou imparfaite, qu'on tire avec le peigne après que le cocon eſt devidé.

Le *poil de chevre*, quand il n'eſt point filé, ſert aux Teinturiers à faire le rouge de bourre; & quand il eſt filé, on le fait entrer dans la fabrique de pluſieurs eſpeces d'étoffes, camelots, peluches & pannes de poil, griſettes ou papelines; on en fait auſſi des boutons, des ganſes, des ceintures, des lacets, des aiguillettes, &c. Le poil de ſanglier & de cochon ſert aux Cordonniers & Selliers, & à faire auſſi des broſſes, des pinceaux, &c. Le poil de lapin & de lievre, & même celui des barbets, s'emploie dans les chapeaux.

Le *crin* ſert à garnir des ſommiers, des matelas, des chaiſes, des perruques, & à faire des bourſes, des boutons, des tamis, des cordons de chapeau, des haires pour les Moines & pour les Braſſeurs, des braſſelets, des broſſes, des formes pour les Meuniers à l'huile, &c. Les Cordiers crêpiſſent le crin de cheval ou de bœuf, en le faiſant bouillir dans l'eau après l'avoir cordé, pour le friſer & le mettre en état d'être employé par les Tapiſſiers, Selliers & autres artiſans qui en font la conſommation. Le crin plat eſt celui qui n'a pas eu cette façon: on le vend à livre & au quintal: celui de bœuf & de vache eſt le moindre.

Les *cornes* & *ongles* des animaux ſervent à faire quantité d'ouvrages de corne, comme peignes, tablettes, cornets, écritoires, boutons, lanternes, manches de couteau; on les vend aux Cornetiers ou Refendeurs de cornes, qui les fendent, les redreſſent avec des fers chauds & autres inſtrumens, & les revendent aux Patenotiers pour en faire des chapelets, aux Ebéniſtes & aux Peigniers: ils ont le ſecret de les amollir & de les réduire en pâte, à-peu-près comme je le dirai de la corne de cerf. On ſe ſert auſſi des cornes & d'ongles pour faire la colle-forte, pour calciner le fer & pour faire l'acier; on en fait des cornets à Vachers & à Bergers, des cornes à amorcer le canon, des cornets à bouquin; & la pointe des cornes ſert à garnir les bouts des fleches & des traits d'arbalêtre, &c. Les Payſans achetent des Peigniers les rognures de cornes au ſac, pour

les jetter au-lieu de fumier ſur les terres qu'ils veulent amander & échauffer, ſur-tout pour y faire venir du lin.

Les *cordes de boyau*, dont on garnit les rouets, les raquettes, les inſtrumens de muſique, comme luths, tuorbes, violons, violes, baſſes & vielles, ſe font avec des boyaux de veaux, de moutons & de chats deſſéchés, & mis en petits filets qu'on tortille. La ſixieme corde des baſſes de viole, & la dixieme des grands tuorbes, ſont faites de cinquante filets de boyau, & il y en a qui ont juſqu'à cent pieds de long : on les tord & on les polit avec la prêle. Les Anciens ne connoiſſoient pas l'uſage des cordes de boyau ; ils ſe ſervoient de cordes de lin.

Au reſte, j'ai expliqué les autres uſages auxquels le poil & les peaux de chevres, & généralement tout ce qu'on tire de ſa baſſe-cour, pouvoit être employé, & j'en ai marqué le détail, à meſure que la matiere s'en eſt préſentée : il n'y a qu'à recourir aux Articles.

Commerce & débit du Miel, de la Cire & des Eſſaims.

Il y a de grands profits à faire ſur ces trois choſes, d'autant qu'il n'en coûte que quelques ſoins ſans la moindre dépenſe.

1°. Les eſſaims, qui en ſont le profit le moins apparent, multiplient beaucoup, & on les vend à bon compte, ſur-tout quand on entend bien le gouvernement des abeilles, comme nous l'avons expliqué ci-devant, & qu'on s'en fait un nom. Dans certains pays, il y a des gens qui ne font autre choſe que de chercher des eſſaims dans les bois, dans les creux d'arbres, dans les murs, &c. On peut d'autant plus aiſément ſe faire un revenu ſur la vente des eſſaims, qu'on peut tranſporter de deux cens lieues loin par bateaux des ruches qu'on fait venir de bons endroits & de bonnes mains.

2°. Le miel & la cire ſont un profit réel & conſidérable, qui revient au moins deux fois par an ; & ſi l'on ſait bien gouverner ſes abeilles, elles donneront davantage ; & ce qu'elles feront, ſera meilleur.

J'ai vu de bons Economes qui, en faiſant la récolte de leurs ruches, ne tendoient preſque point au miel, mais beaucoup à la cire, & cela par deux raiſons. 1°. L'un & l'autre ſont meilleurs & plus purs quand on les tire de cette maniere. 2°. Le miel ne vaut ordinairement que trois ou quatre ſols la livre, & la cire en vaut vingt.

J'ai obſervé ailleurs que le miel & la cire tirés à la fin du printems, valent mieux que ceux de l'été, & ceux-ci mieux que ceux faits en automne ; & que les gros pains de cire ſont meilleurs, & ſe vendent toujours trois ou quatre ſols par livre plus que les petits pains à proportion.

Les fréquens uſages & la grande conſommation qui ſe font du miel & de la cire, en rendent le commerce lucratif, ſur-tout quand on eſt à portée des pays chauds, comme de l'Italie, de l'Eſpagne & des Indes, où l'on ne brûle que de la cire, à cauſe des chaleurs qui y fondent le ſuif : c'eſt pourquoi la cire, de quelque côté que l'on y porte, s'y paie argent comptant par préférence à toute autre marchandiſe. D'ailleurs la cire ſe conſerve aſſez pour qu'on puiſſe attendre l'occaſion de s'en défaire à bon compte, quand on ne veut pas l'employer ſoi-même à en fabriquer des cierges, bougies & flambeaux. Nous avons donné ci-devant les différentes manieres de les faire, page 356.

Les meilleures cires jaunes de France ſont celles de la Baſſe-Bretagne, qui peut ſeule en fournir tous les ans juſqu'à cinquante milliers de la plus belle & de la meilleure. Celles de Normandie & de Sologne tiennent le ſecond rang. Le Levant en fournit beaucoup & de bonnes ; mais il faut ſe méfier de celles qui viennent de Pologne, de Hambourg, du Nord & d'Amſterdam : ce ne ſont ſouvent que des cires refondues, mêlées de ſuif & de réſine. Le plus sûr, autant qu'on peut, eſt de ne les point prendre en pains, mais en morceaux, comme elles arrivent du pays. Les cires de Bretagne & de Conſtantinople ſont ordinairement hautes en couleur, ce qui déſigne leur bonne qualité. Celles de Smirne ſont d'un jaune tirant un peu ſur le blanc, ſans pourtant en être moins bonnes.

Commerce du Suif & de la Chandelle, du Sain ou Sain-doux, de l'Oing & des Graiſſes & Flambarts.

Ces ſortes de denrées ont leur utilité évidente dans notre Maiſon Ruſtique, tant pour le ménage intérieur, que pour le débit au-dehors ; & il faut y mettre tout à profit.

Le *ſuif* differe de la graiſſe, 1°. en ce qu'il ne vient qu'aux animaux qui ruminent, qui ont des cornes, & qui n'ont point les pieds ſéparés en pluſieurs doigts. 2°. Le ſuif ne ſe trouve qu'aux extrémités des muſcles & aux membres. 3°. Après qu'il eſt fondu & refroidi, il s'endurcit, ſonne & ſe rompt facilement ; au-lieu que la graiſſe eſt toujours molle, oléagineuſe, & ne ſe peut rompre. 4°. Le ſuif n'entre point dans les alimens ; il a de commun avec la graiſſe, que l'un & l'autre ſont produits par les plus froides parties du ſang : c'eſt pourquoi les animaux les plus froids en ſont le plus chargés.

Les Bouchers de Paris, après avoir fait fondre leur ſuif, en rempliſſent des terrines ou des ſébilles de bois, & l'y laiſſent refroidir ; ce qui forme dans chaque terrine ou ſébille une eſpece de pain qu'on en retire quand il eſt froid & durci : chacun de ces pains eſt de cinq livres & demi juſte ; c'eſt ce qu'ils appellent une meſure de ſuif.

Il faut, pour faire du beau ſuif, qu'au ſortir du corps de l'animal, il ſoit étendu ſur des perches, afin qu'il ne s'échauffe pas, & ne point paſſer plus de ſix ou huit jours, ſur-tout dans l'été, ſans le faire fondre, parce que plutôt il en ſondu, plus il eſt beau. Le ſuif, tel qu'on le tire du corps de la bête & avant d'être fondu, ſe nomme *ſuif en branches* ; & ce qui reſte au fond de la poële après l'avoir fait fondre, s'appelle *cretons de ſuif*. On met & on donne à ces cretons la forme de grands pains ronds, qui peuvent être employés à différens uſages.

Toutes les chandelles dont nous nous ſervons, ſont faites de ſuif de bœuf en-dedans, & de ſuif de mouton en-dehors ; ou bien on les fond enſemble autant de l'un que de l'autre. On en fait auſſi de ſuif de mouton ſeul, parce qu'il eſt plus blanc & qu'il a plus de conſiſtance que celui de bœuf. On emploie ces deux ſortes de ſuif à pluſieurs autres uſages dans les médicamens & dans les arts : les Bouchers en font une partie conſidérable de leur commerce.

Le meilleur ſuif eſt toujours le plus nouveau, le plus ferme & ſec, le mieux ſonnant & le plus pur : c'eſt pourquoi il eſt défendu aux Bouchers de le ſaler, de le garder plus de huit jours, & de le falſifier, c'eſt-à-dire, d'y mêler, en le fondant, aucun ſuif de tripes, aucun ſain, oing, flambart ni graiſſe, parce que tout cela ne peut pas faire de bonne chandelle ; mais autre choſe eſt de notre économie champêtre, qui veut qu'on emploie tout. La graiſſe de porc rend la chandelle coulante & puante.

Le ſuif de tripes eſt celui que les Tripieres tirent des inteſtins des beſtiaux, qu'elles font cuire pour les vendre aux pauvres gens. Le bon ſuif ſe vend à Paris, en pains de cinq livres & demi, comme je l'ai déja dit, pour le diſtinguer de celui des tripes qui ſe vend en tinettes qu'ils appellent doublets, ou en futailles. Comme il approche beaucoup de la graiſſe, il eſt mou, il a peu de conſiſtance, ſe liquéfie aiſément, & ne vaut rien à faire de la chandelle ; mais il ſert aux manufactures de ſavon, au corroi des cuirs, & à d'autres ouvrages où il entre de la graiſſe : il n'eſt pas même permis de les mêler avec le vrai ſuif.

Le ſuif de chevre n'eſt guere moins bon pour faire de la chandelle, que celui de mouton ou de bœuf ; & de plus, il ſert aux Corroyeurs dans l'apprêt de leurs cuirs : auſſi ceux qui font des nourritures de ce bétail, ont grand ſoin d'engraiſſer les chevres quand elles vieilliſſent, pour en avoir le ſuif. On en fait grand commerce en Portugal pour l'Afrique.

Manieres de faire les chandelles. Elles ſe fabriquent de deux façons différentes, & on les diſtingue par chandelles plongées, autrement dit aux baguettes ; & par chandelles moulées. Elles ſont les unes & les autres plus ou moins groſſes, ſelon le nombre de trempes qu'on leur donne, ou les différens moules dont on ſe ſert en les travaillant ; ce qui fait qu'il y a des chandelles des ſix, des huit, des dix, des douze, des ſeize & même des vingt à la livre ; & de toutes ces eſpeces de groſſeurs il s'en fait des longues & des courtes.

La *chandelle plongée* ſe fait ainſi : on prend du coton mollement filé, nommé bazat, qu'on tire de Leyde par la voie de Marſeille, & on en fait des meches qui ne ſoient ni trop groſſes ni trop fines ; mais proportionnées à la groſſeur & longueur qu'on veut donner aux chandelles ; c'eſt-à-dire, que ſi on fait des chandelles de huit à la livre, longues de dix à onze doigts, on doit compoſer la meche de dix fils, pourvu que le coton ne ſoit point trop gros : mais ſi ces chandelles de huit ſont plus courtes de deux doigts, on augmente les meches de deux fils. On en fait de même pour les autres ſortes de chandelles.

Pour tailler les meches, les Chandeliers ſe ſervent d'un *couteau à meche*, qui eſt une eſpece de treteau ou petite table ſur laquelle il y a une lame d'acier fort tranchante, qui eſt placée debout & à demeure : il y a auſſi deſſus cette table une broche de fer qu'on approche où qu'on éloigne de la lame d'acier, ſuivant que les meches doivent avoir de longueur. La broche étant à la diſtance néceſſaire de la lame d'acier, on plie le coton en deux à l'entour de cette broche, on en conduit les deux bouts juſqu'au tranchant de la lame, & on les coupe ; puis on tortille un peu le coton entre les mains, pour former le collet, & empêcher en même tems que les meches coupées ne ſe mêlent enſemble, ayant coutume de les laiſſer ſur la broche de fer juſqu'à ce qu'elle en ſoit entiérement garnie, ou qu'il y en ait au moins aſſez pour faire une *brochée* de chandelle : on appelle ainſi la quantité de meches qu'on peut plonger à-la-fois dans le *moule*, qui eſt un vaiſſeau de bois de noyer, ayant la forme triangulaire, dans lequel les Chandeliers trempent les meches pour faire la chandelle plongée : ce moule a auſſi un couvercle de bois, & eſt poſé ſur une petite table qui a des rebords ; il peut contenir communément ſoixante à quatre-vingt livres de ſuif, & même plus.

Les meches étant ainſi taillées, on hache & on coupe par morceaux ſur une table les pains de ſuif, & on les jette dans une poële, placée ſur le feu, pour les faire fondre, ayant ſoin de remuer le ſuif de tems en tems, de crainte qu'il ne brûle. Quand il eſt entiérement fondu, on y jette un demi-ſetier ou un poiſſon d'eau, ſuivant la quantité de ſuif qu'on fait fondre, pour l'épurer & précipiter plus promptement au fond de la poële, les ordures qui peuvent y être mêlées. Les Chandeliers appellent cela *mettre le filet*. Lorſque le ſuif doit ſervir à faire les trois premieres couches des chandelles plongées, on ne doit point mettre d'eau, à cauſe que les meches étant encore toutes ſeches, s'imbiberoient aiſément de cette eau ; ce qui feroit que les chandelles ſeroient d'un mauvais uſé, & qu'elles pétilleroient à meſure qu'elles brûleroient.

Le ſuif étant fondu, on le ſurvuide au travers d'un tamis dans le moule du bois ou vaiſſeau triangulaire dont nous avons déja parlé.

Il faut avoir eu attention, avant de faire fondre le ſuif, de mettre & paſſer des baguettes, qu'on nomme *broches à chandelles*, au travers du collet des meches. On en place ſeize, à égale diſtance l'une de l'autre, ſur chaque broche, ſi ce ſont des huit à la livre qu'on veuille faire ; mais ſi ce ſont des douze à la livre, on en place dix-huit ; & ainſi des autres eſpeces de chandelles.

Auſſi-tôt que le ſuif eſt dans le moule, on prend à-la-fois deux de ces broches ou baguettes chargées de meches, on les tient avec les deux mains par les deux bouts, on les éloigne l'une de l'autre en mettant le ſecond & troiſieme doigt de chaque main, entre les deux baguettes, & on trempe les meches à différentes repriſes pour les bien imbiber ; puis on les tient un inſtant en l'air au-deſſus du moule, afin qu'elles s'égoutent ; & enſuite on met les broches ſur l'établi, pour que les meches ſe ſechent entiérement : on en fait de même des autres brochées. L'*établi* eſt une eſpece de cage de bois, large de deux pieds & longue de deux toiſes, ayant pluſieurs traverſes ſur leſquelles on place les brochées de chandelles.

Quand les meches ou brochées ont pris une certaine conſiſtance, on les trempe une ſeconde fois dans le moule, de la même maniere que la premiere ; enſuite on les met à l'établi ; & quand elles y ont bien ſéché, on les prend de nouveau, on les plonge deux fois de ſuite, & on les remet encore ſécher. Les autres trempes ſe font de même, excepté qu'on plonge les brochées trois fois de ſuite, au-lieu de deux.

On donne plus ou moins de couches, ſuivant la groſſeur que les chandelles doivent avoir ; mais il faut avoir ſoin, après chaque couche, de les mettre ſécher à l'établi, & de les colleter en leur donnant la derniere, c'eſt-à-dire, leur faire le collet, ce qui ſe fait en les enfonçant dans le moule où eſt le ſuif, un peu au-deſſus de l'endroit où toutes les

autres

autres trempes ſe ſont terminées, de maniere que les deux branches de la meche reſtent ſeparées, & qu'elles faſſent comme deux lumignons.

Quand les chandelles ont acquis entiérement leur groſſeur, on en rogne le cul ou pied avec le *coupoir*, qui eſt une platine de cuivre plate & longue, ayant quatre petits pieds de fer, ſous laquelle on met un réchaud, fait exprès en long, qui eſt rempli d'un feu modéré : on poſe légérement ſur cette platine pluſieurs brochées de chandelles à-la-fois, ce qui en applatit le cul, en les fondant, & les unit parfaitement.

J'oubliois de dire que, quand le ſuif qui eſt dans le moule refroidit ou diminue, on doit en remettre du nouveau, qui ſoit bien chaud, & remuer le tout enſemble avec un bâton, appellé *mouvoir*, afin de l'entretenir toujours en état.

La *chandelle moulée* ſe commence comme la chandelle plongée, c'eſt-à-dire, qu'on taille les meches, qu'on coupe le ſuif par morceaux, qu'on le jette dans la poële, qu'on l'y fait fondre, qu'on l'écume, & qu'enfin on y met le filet d'eau, après cela on ſurvuide le ſuif au travers d'un tamis, dans une caque ou tinette de bois, au bas de laquelle, & à deux ou trois doigts du fond, eſt un robinet ou cannelle, par où on le tire, pour le verſer dans les moules à chandelles.

Pendant que le ſuif fond, ou bien avant de le mettre dans la poële, on prend les *moules* à chandelles, on paſſe dans chacun une meche, & on les place dans des trous faits exprès ſur des tables, ſous leſquelles il y a des eſpeces d'auges pour recevoir le ſuif qui peut tomber, en le verſant dans les moules, qui ſont ordinairement d'étain. On en pourroit faire de tout autre métal, comme plomb & fer-blanc, mais les chandelles n'en ſeroient pas ſi belles ni d'un ſi beau blanc. Ils ſont plus ou moins longs & gros : auſſi les nomme-t-on moules des ſix, des huit, des dix, des douze, ſuivant la groſſeur des chandelles auxquelles ils peuvent ſervir. On ne fait point de ces moules par-tout ; il n'y a que dans les grandes villes, comme Paris, Lyon, Rouen : ceux de ſix ſe vendent à Paris vingt-deux ſols, & les huit, les dix & les douze à proportion. Chaque moule eſt compoſé de deux pieces qui ſont la tige & le culot, qu'on joint & qu'on ſépare ſelon le beſoin. La *tige* eſt un cylindre creux, au bout duquel par en bas eſt le *collet*, qui eſt fait en petit chapiteau cavé en dôme, avec une moulure en-dedans, & percé d'un petit trou au milieu, afin d'y pouvoir ſeulement paſſer la meche. A l'autre bout eſt placé le *culot*, qu'on ôte & qu'on remet, comme je l'ai dit, ſuivant les différens beſoins : il eſt fait en forme de petit entonnoir, pour verſer le ſuif plus aiſément dans le moule. Lorſqu'on veut paſſer la meche dans un moule, on prend l'*aiguille à meche*, qui eſt un fil-d'archal, long de quatorze à quinze pouces, ayant un anneau à l'un des bouts, & à l'autre un crochet ; on paſſe cette aiguille dans le moule par le côté du culot, & on la fait ſortir par le collet ; enſuite on attache la meche avec un petit bout de fil au crochet de cette aiguille, & on la retire ; ce qui fait que la meche ſuit l'aiguille, & qu'il n'en reſte au-dehors que ce qui eſt néceſſaire pour le collet de la chandelle ; puis on détache la meche de l'aiguille, & on l'attache, par le moyen du petit bout de fil, à un crochet, qui eſt au centre du culot, pour la tenir droite au milieu de la tige.

Les moules garnis de leurs meches étant placés dans les trous des tables, dont nous avons parlé ci-deſſus, on prend un pot, on le remplit de ſuif liquide, qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid, qu'on tire de la tinette par la cannelle ou robinet qui eſt au bas, & on le verſe dans les moules.

Quand le ſuif des moules eſt refroidi, & que les chandelles ont pris de la conſiſtance, on les en retire : pour cela, on ôte le culot de chaque moule, la chandelle qui eſt attachée au crochet, ſuit, & on détache le fil qui la tient ; enſuite, en la courbant un peu à l'endroit où elle étoit arrêtée, elle s'y caſſe proprement, & par-là on ne ſe trouve point dans l'obligation de lui faire le cul, comme on fait à la chandelle plongée.

Les chandelles étant finies, on les enfile par le collet à des baguettes, & on les expoſe dix à douze jours au grand air, pour les blanchir, ayant ſoin de les garantir de l'ardeur du ſoleil, qui les feroit fondre, & de la pluie ; enſuite on les met dans des boîtes, ou bien par paquets de cinq livres, qu'on enveloppe de papier *gris*. La ſaiſon la plus favorable pour faire la chandelle, eſt le printems, à cauſe que les petites gelées & la roſée la blanchit parfaitement.

Il y a des perſonnes qui prétendent que, pour avoir des chandelles très-blanches, qui ne coulent p[illegible], & qui durent deux fois plus que les autres, il faut jetter peu-à-peu

une livre d'alun de roche en poudre, dans vingt livres de bon ſuif fondu, & remuer enſuite le tout avec un bâton; mais j'ai vu des Maîtres Chandeliers qui n'ajoutoient pas grande foi à ce prétendu ſecret. Ils diſent à la vérité que quand le ſuif eſt gras, & qu'il ne ſe détache pas aiſément du moule, on peut y mêler de l'alun pour le ſécher.

On nomme dans quelques Provinces, particuliérement en Anjou, *chandelle de rouſine*, une eſpece de chandelle compoſée de poix-réſine & de mauvais ſuif, qui eſt faite pour l'uſage des pauvres gens.

Arbres à ſuif. Le fruit de cannellier, qu'on trouve dans l'Iſle de Ceylan, approche beaucoup du gland pour la reſſemblance. Lorſqu'on le met bouillir dans de l'eau, il en ſort une eſpece d'huile qui ſurnage, & qui devient auſſi ferme que le ſuif de mouton. On en fait des chandelles très-blanches, qui brûlent bien & qui jettent une odeur fort gracieuſe.

Le *ſain* ou *ſain-doux* eſt une eſpece de graiſſe molle, qui vient aux animaux tout-à-fait terreſtres, & c'eſt principalement celle qui eſt attachée au méſentere. Le porc en fournit plus qu'aucun autre animal. On bat & on fond cette graiſſe, pour en faire des beignets, de la friture, de la pommade, &c.

L'*oing* eſt la graiſſe de porc qui tient aux reins. Il en faut proviſion dans notre Maiſon Ruſtique, pour en frotter les eſſieux des roues, le rouleau des preſſes, &c. L'oing, qu'on appelle autrement *axonge*, eſt la graiſſe la plus molle & la plus humide du corps des animaux: elle eſt différente du lard, qui eſt une graiſſe ferme, & du ſuif, qui eſt une graiſſe ſeche. On ſe ſert en médecine de l'axonge d'oie, de canard, de vipere & de pluſieurs autres, même de celle de l'homme, qu'on eſtime beaucoup, pour réſoudre & pour appaiſer les tumeurs.

Ainſi il y a, ſuivant les Médecins, quatre ſortes de graiſſes; la premiere, qui eſt molle & humide, s'appelle axonge ou oing, *pinguedo*; la ſeconde ou vraie graiſſe, eſt le ſain-doux, *adeps*; la troiſieme, plus ferme & plus dure, eſt le lard, *laridum*; & la quatrieme, qui eſt plus ſeche & plus épaiſſe, eſt le ſuif, *ſevum*.

Les *flambeaux* ou *flambarts* ſont toutes les graiſſes qui ſe tirent des chairs qui en ont trop & que l'on dégraiſſe, ou qui ſe trouvent ſur le bouillon, quand il eſt refroidi. Les Traiteurs, Rôtiſſeurs & Cuiſiniers fondent toutes ces graiſſes avec celles qui tombent des viandes qu'ils font rôtir, & ils les vendent aux pauvres gens, ou bien ils les brûlent eux-mêmes dans leurs grandes lampes; ils en font auſſi ſouvent flamber le feu pour le ranimer: tout ſert en ménage. On fond cette graiſſe une ſeconde fois, pour l'épurer & pour la rendre plus ſemblable au ſain-doux. On en conſomme beaucoup dans les manufactures de ſavon, & pour l'enſimage des étoffes de laine: les Chandeliers en mettent même quelquefois dans leurs chandelles, quoique cela ſoit défendu.

Commerce ſur Mer.

Ceux qui ſont près de la mer, ont en main un autre débouchement très-lucratif de toutes leurs denrées & effets, de quelque nature qu'ils ſoient; car on commerce de tout ſur mer, grains, eaux-de-vie, vins, cidres, bieres, fruits, toiles, cordages gros & fins, bois, charbons, chairs, proviſions & denrées de toute eſpece. On peut, non-ſeulement les vendre pour le compte de ceux qui en ont beſoin pour l'entretien de leur équipage ou pour leur cargaiſon, mais on peut encore charger ſoi-même ſur mer pour ſon propre compte, ou bien mettre à la *groſſe aventure* ou à la *prime*.

La *groſſe aventure* eſt de prendre ou donner des effets que l'on tranſporte d'un endroit à l'autre, & qui courent les haſards du voyage pour le compte du donneur, ſans aucun recours contre celui à qui il les a donnés. Je prends des marchandiſes pour les porter à Bordeaux, à la Rochelle ou à Nantes, à Liſbonne, à Cadix, à Barcelone, à Londres ou à Amſterdam: ſi elles arrivent à bon port, je paie le prix dont nous ſommes convenus en les prenant; & ſi elles ſe perdent, je ne paie rien. La convention étant arrêtée & les marchandiſes livrées, le preneur les embarque; enſuite il fournit un contrat de groſſe, qui eſt une eſpece de lettre de change du montant, ſuivant les conventions, ſur un Particulier de l'endroit où l'envoi eſt fait, payable ordinairement quinze jours après l'arrivée. Celui qui met à la groſſe, peut ſe faire donner ce billet pour le lieu même où il met, en cas qu'il n'ait pas de correſpondance au lieu de l'envoi: mais cela eſt rare entre gens qui ſe mêlent de mettre à la groſſe. A quoi ils prennent garde pour réuſſir,

c'eſt d'abord à la fortune ordinaire de celui ſur qui roule l'embarquement, & ils reglent aſſez ſouvent leurs eſpérances ſur la réputation qu'a le maître du vaiſſeau d'être heureux ou malheureux : outre cela, on prend garde ſi les meſures de l'embarquement ſont bien priſes, s'il y a de la prudence dans le projet & dans le choix des marchandiſes qui compoſent la cargaiſon; & pour avoir lieu d'eſpérer de pluſieurs côtés, ou pour qu'un bon voyage en récompenſe un mauvais, on partage ſur pluſieurs vaiſſeaux ce qu'on veut mettre ſur mer : il eſt rare qu'on n'y réuſſiſſe pas, ſur-tout quand on eſt un peu entendu à profiter des ſaiſons & des occaſions qui font renchérir les marchandiſes, & des endroits où elles valent beaucoup plus.

Si celui qui a mis à la groſſe aventure, ne veut pas courir tout le riſque, il peut faire aſſurer ſes effets, en payant la prime aux Aſſureurs.

La *prime* eſt l'intérêt que l'Aſſuré donne à l'Aſſureur pour l'aſſurance, & cet intérêt ſe nomme *prime*, parce qu'il ſe paie d'avance. J'envoie de la marchandiſe ou de l'argent, ou bien j'ai donné de l'argent ou envoyé des marchandiſes à la groſſe aventure : pour n'en pas courir le riſque, je m'adreſſe à la Chambre des Aſſurances, où ſont pluſieurs Aſſociés, que l'on nomme *Aſſureurs*, à qui je donne un certain profit, qu'ils appellent *prime*, moyennant lequel ils me promettent, par un contrat, que l'on nomme *police d'aſſurance*, qu'en cas que le vaiſſeau faſſe naufrage, ou ſoit pris par les Corſaires ou par les Ennemis, ils me payeront une ſomme dont nous ſerons convenus.

S'il n'y a point de Chambre d'Aſſurance, on peut contracter, pour le même effet, avec des Particuliers; & la prime avec les uns ou les autres eſt de quatre, cinq, huit, & dix pour cent, plus ou moins, ſelon que le voyage eſt long & dangereux; car c'eſt l'Aſſureur qui court riſque, juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit arrivé au lieu où les marchandiſes doivent être débarquées.

On aſſure quelquefois ſur bonnes ou mauvaiſes nouvelles, comme quand on craint qu'un vaiſſeau ne ſoit perdu, à cauſe qu'on n'en a eu aucune nouvelle : en ce cas, la prime eſt conſidérable, comme de trente, quarante, cinquante, quatre-vingt pour cent, ſuivant la convention; & ſi l'on ſe fait aſſurer de tous événemens prévus & non prévus, les Aſſureurs ſont tenus du feu ou du naufrage arrivé par la faute du Patron.

Ils ont ſur les côtes de Normandie une autre ſorte de prêt à la groſſe aventure, qu'ils appellent *bodinerie*; il eſt aſſigné ſur la quille ou *bodine* du vaiſſeau, & l'on y hypotheque, non-ſeulement le corps du vaiſſeau, mais encore les marchandiſes qui y ſont chargées. La bodinerie differe du contrat d'aſſurance, en ce qu'on ne paie point de prime, & qu'il n'eſt rien dû en cas de naufrage ou priſe; mais ſeulement quand le vaiſſeau arrive à bon port, on paie la ſomme principale, avec l'intérêt ou profit maritime ſtipulé dans le contrat. C'eſt au créancier à prouver devant les Juges de l'Amirauté, que le navire eſt arrivé à bon port, pour rendre le contrat de la bodinerie exécutoire, & établir ſon droit de créance; ce qui n'eſt point dans les polices d'aſſurance, où c'eſt à l'Aſſuré de juſtifier la perte ou priſe du navire, pour ſon rembourſement de la choſe aſſurée.

CHAPITRE II.

Uſages & qualités de tout ce qui ſe tire de la Baſſe-Cour, pour la nourriture & la ſanté.

Par ordre alphabétique.

CE que nous avons dit, juſqu'à préſent, du ménage de la baſſe-cour, en font proprement les profits ordinaires & naturels; mais, outre cela, on fait valoir à beaucoup d'autres uſages tout ce qui ſe tire de la baſſe-cour, & il eſt bon de ſavoir à quoi on peut faire ſervir tout ce que l'on a; c'eſt le moyen de ne rien perdre, d'autant que tout cela ſert en alimens ou médecine. Ainſi c'eſt toujours l'homme qui en eſt l'objet précieux; & comme tout eſt fait pour ſon uſage, il faut expliquer non-ſeulement

ce qui peut groſſir ſa bourſe, mais encore ce qui peut contribuer à ſa nourriture, ou intéreſſer ſa ſanté. Cela eſt ici d'autant plus utile, que, manquant ſouvent à la campagne de Médecins & des autres ſecours néceſſaires à la ſanté, on trouvera dans ces inſtructions ſur les qualités & les uſages des denrées champêtres, & dans ce que nous dirons, au ſecond Tome, ſur les ſimples & l'Apothicairerie familiere, de quoi ſe conſerver en ſanté par précaution, ou de quoi la rétablir, en employant en remedes, les choſes qui y ſont les plus communes.

L'ABEILLE a cette vertu, qu'étant ſéchée & réduite en poudre, on fait de cette poudre, mêlée dans de l'huile de leſard, une eſpece de léniment dont on frottie la tête ou les tempes pour les garnir de cheveux.

Le *beurre de cire* eſt une huile blanche & épaiſſe qu'on tire de la cire jaune, par le moyen de la Chymie; elle reſſemble aſſez à du beurre, & c'eſt pour cela qu'on la nomme *beurre de cire*. De ce beurre, on tire une ſeconde huile, claire comme de l'eau; elles ſont excellentes, l'une & l'autre, pour les engelures.

Le *marc de mouches*. On appelle ainſi les ordures qui reſtent dans les ſacs après que la cire en a été tirée par la preſſe; il ſert pour les foulures des nerfs & pour les chevaux.

Le *miel*. Outre que le blanc ſe mange quelquefois ſeul, & s'emploie en confitures & en tiſannes pectorales, & que le jaune ſoit d'un uſage fort commun en Médecine, ſoit pur ou compoſé, on tire encore de l'un & de l'autre, par les opérations de la Chymie, une eau, un eſprit, un ſel, une huile, &c. qui ont toutes leurs vertus & utilités.

La *propolis*, qu'on trouve dans les ruches, eſt eſtimée ſouveraine pour les maladies des nerfs & pour les plaies. Au ſurplus, pour tout ce qui regarde les mouches à miel, *voyez* ce qui en a été dit ci-devant au Chapitre qui les concerne.

L'AGNEAU eſt un mets délicat, dont on mange depuis Noël juſqu'à la Pentecôte: il doit être choiſi d'une chair tendre, blanche & délicate: il eſt humectant & rafraîchiſſant, nourrit beaucoup, adoucit les humeurs âcres; mais il eſt indigeſte, ſur-tout quand il eſt trop jeune, ou qu'il n'eſt pas aſſez cuit: il convient aux jeunes gens bilieux, mais les perſonnes d'un tempérament froid & flegmatique doivent en manger peu. Le *fiel* d'agneau paſſe pour être propre dans l'épilepſie; on en prend, depuis deux gouttes juſqu'à huit, dans une liqueur appropriée. La *caillette* d'agneau ne ſert pas ſeulement pour faire cailler le lait, elle eſt encore eſtimée propre pour réſiſter au venin: au ſurplus, comme les agneaux ſont l'eſpérance du troupeau, on en défend quelquefois la vente pour regarnir les troupeaux.

L'*aliment* le plus parfait eſt celui dont les parties ont le plus de diſpoſition à ſe tourner en notre ſubſtance, c'eſt-à-dire, en cette humeur balſamique, qui fait le ſoutien de la vie, & d'où les ſucs, qui nous compoſent, tirent toute leur vertu: c'eſt pourquoi les meilleurs alimens ſe trouvent dans la chair des oiſeaux, des quadrupedes & des volailles qui nous ſervent de nourriture. Au ſurplus, *voyez* Animaux.

L'ALLOUETTE eſt fort délicate, de bon goût, d'un bon ſuc, nourrit beaucoup, & ſe digere facilement. On doit les choiſir graſſes & bien nourries: elles conviennent à toutes ſortes d'âges & de tempéramens, ſur-tout en automne, où elles ſont plus graſſes & plus délicates qu'en toute autre ſaiſon. Le *cœur* & le *ſang* de l'allouette ſont eſtimés propres pour pouſſer par les urines, & pour guérir les coliques venteuſes & néphrétiques.

L'ANE. Il faut remarquer que le *lait d'ânesſe* eſt bon à bien des choſes, comme nous le dirons ci-après au mot *Lait*. Quant à la *chair*, on dit que celle d'ânon eſt bonne à manger & à mettre en pâte; mais le morceau n'eſt pas aſſez friand ni aſſez fin pour que l'on s'aviſe de tuer ſes ânons pour la table, ou de les manger quand ils ſont morts de maladie. Le *ſang* de l'âne eſt ſudorifique; il agit par ſon ſel volatil, & la doſe eſt d'une dragme: ſa graiſſe eſt réſolutive; ſon urine eſt bonne pour la gale, la goutte, la paralyſie & les maladies des reins; on l'applique extérieurement. Sa *fiente* eſt bonne pour arrêter le ſang: l'ongle de ſon pied a beaucoup de ſel volatil, qui le rend bon pour les maladies du cerveau, comme l'épilepſie: la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Les ANIMAUX terreſtres nourriſſent plus que tous les autres. Les volatils ſont, la plupart, plus agréables & plus délicats que les terreſtres, & ils ſe digerent plus facilement. La *chair muſculeuſe* eſt la partie des animaux la plus nourriſſante, celle qui produit un meilleur ſuc, & qui eſt le plus en uſage; elle compoſe la plus grande portion de

l'animal. Ceux qui ſont trop jeunes ou qui tettent encore, ont une chair tendre, molle, viſqueuſe, chargée d'humidités ſuperflues, & elle tient ſouvent le ventre libre : celle des animaux plus avancés en âge eſt plus ferme & de meilleur aliment ; mais celle des animaux vieux devient ſeche, dure & difficile à digérer. Suivant les divers pays, la chair des animaux a un goût & des qualités différentes : celle des animaux qui vivent dans les lieux humides & marécageux, produit beaucoup d'humeurs groſſieres ; au-contraire, ceux qui habitent les montagnes, qui ſont continuellement en mouvement, & qui reſpirent un air pur, ont la chair ſalutaire, nourriſſante, facile à digérer, de bon ſuc & de bon goût. Les alimens font auſſi beaucoup de changement à la chair des animaux : ainſi il n'y a perſonne qui ne diſtingue la chair d'un lapin de garenne d'avec celle d'un clapier, & celle du cochon de baſſe-cour, d'avec celle du cochon ſauvage, qui eſt le ſanglier. Comme les animaux mâles ſont d'un tempérament plus chaud que les femelles, leur chair eſt auſſi plus ſeche, moins chargée d'humidité, & produit un meilleur aliment. La chair des animaux qui ont été châtrés, principalement dans leur jeuneſſe, eſt beaucoup plus tendre, plus agréable, plus nourriſſante plus graſſe & plus aiſée à digérer, que celle des animaux qui ne l'ont point été.

Le *foie* eſt ordinairement d'une ſubſtance compacte, ſerrée, difficile à digérer, & propre à produire des obſtructions ; cependant il differe beaucoup, ſuivant l'eſpece, l'âge & les alimens de l'animal : par exemple, on mange avec délices les foies gras des poules, poulets, poulardes, chapons, oies, & des jeunes cochons qu'on a nourris avec de la farine, du lait, des figues ſeches, des feves & autres alimens pareils : on fait encore aſſez de cas des foies de veaux ; mais ceux de pluſieurs animaux, avancés en âge, ſont de mauvais alimens. Pour connoître les animaux qui ont le foie altéré, les Bouchers pouſſent & preſſent l'œil au petit angle ; & le bouton, qui eſt au grand angle paroît blanc, c'eſt un ſigne certain que l'animal eſt pourri, ſuivant leur langage : en effet, on lui trouve le foie tuméfié, les vaiſſeaux biliaires remplis de peaux, la graiſſe molle & aqueuſe, &c.

La *rate* produit toujours un ſuc groſſier, épais, mélancolique : elle eſt de dure digeſtion.

Les *reins*, qu'on appelle communément *rognons*, ſont ordinairement d'une ſubſtance ſolide, compacte & difficile à digérer : cependant il y a quelques jeunes animaux, dont les reins ſont aſſez tendres & de bon goût, comme ceux d'agneau, de veau, de cochon de lait, & autres.

Le *cœur* eſt un muſcle d'une ſubſtance fort ſolide & compacte, par conſéquent un peu difficile à digérer ; cependant, quand il eſt bien cuit, il nourrit beaucoup, & produit un aſſez bon ſuc.

Le *poumon* eſt d'une ſubſtance molle, humide, ſucculente, légere, facile à digérer, & aſſez nourriſſante ; il peut paſſer pour un bon aliment.

Les *glandes* ſont preſque toutes tendres, friandes, agréables au goût, de bon ſuc, nourriſſantes & aiſées à digérer, ſur-tout quand l'animal étoit ſain & bien nourri.

Les *teſticules* ont une ſaveur forte & déſagréable dans les vieux animaux ; mais dans les jeunes, ils ſont d'un goût aſſez délicat, & ils produiſent un bon ſuc.

Le *nerf de bœuf* ſert ſéché ; & quand il eſt réduit en maniere de filaſſe, longue de huit à dix pouces, par le moyen de certaines groſſes cardes de fer, il s'emploie à nerver, avec de la colle-forte, les arçons des ſelles, & les panneaux des chaiſes & carroſſes : on s'en ſert auſſi pour les battoirs des joueurs de longue paume.

La *langue* ſurpaſſe toutes les autres parties par ſon goût excellent ; elle eſt d'un bon ſuc : les langues d'agneau, de mouton, de cochon, ſont fort aiſées à digérer ; celle de bœuf, eſt un aliment un peu plus groſſier, mais elle eſt très-agréable, & nourrit beaucoup. Les langues de bœuf ſe vendent fraîches, par les Bouchers, aux Charcutiers, Traiteurs & Cuiſiniers, qui les ſalent, les fument & les fourrent. Il vient de Tours, de Blois, d'Orléans & de Troyes, quantité de langues de mouton & de porc, ſalées & fumées ; celles d'Anjou & du Maine ont la gorge entiere du porc. On ſale auſſi des langues de morue en baril.

Les *pieds*, & les autres extrêmités, qui ſont toutes compoſées des membranes, tendons & cartilages, produiſent un ſuc viſqueux, glutineux, rafraîchiſſant & humectant. Elles ſont naturellement difficiles à digérer, c'eſt pourquoi on ne ſe ſert que de

celles qui viennent d'un animal jeune, & s'il ſe peut, qui tette encore.

La *cervelle*, la *moëlle* de l'épine & la *graiſſe*, ſont d'une ſubſtance inſipide, difficile à digérer, propres à produire un ſuc groſſier & épais, à exciter des nauſées, & abattre l'appétit.

Les *os* même ſervent parmi les alimens; on en tire une eſpece de bouillon ou de gelée fort nourriſſante.

La *moëlle de bœuf* eſt bonne pour faire des ragoûts, des tourtes. Les Médecins eſtiment, premiérement la moëlle de cerf, enſuite celle de veau, puis celle de taureau, celle de chevre, enfin celle de mouton.

L'*eſtomac* & les inteſtins des animaux, étant d'une ſubſtance membraneuſe, ils ſont auſſi durs, viſqueux, & difficiles à digérer.

Le *ſang* des animaux, de quelque manier qu'on le prépare (car on ne l'emploie jamais ſeul & tel qu'il ſort des veines), eſt toujours difficile à digérer; il ſe coagule aiſément, & fournit quantité d'humeurs groſſieres. On prétend que le ſang de taureau, bu auſſi-tôt qu'il eſt tiré, empoiſonne. Le ſang dont nous nous ſervons le plus ſouvent en alimens, eſt le ſang de cochon; celui de lievre eſt encore aſſez agréable: on ſe ſert auſſi de celui de pluſieurs autres animaux, plutôt dans la Médecine que dans les alimens: celui d'un bouc au-deſſous de cinq ans eſt fameux, ſur-tout pour la guériſon des pleuréſies, & pour le briſement de la pierre.

La BECASSE & la BECASSINE fortifient, reſtaurent, nourriſſent beaucoup, & produiſent un aſſez bon aliment, parce qu'elles contiennent des ſucs fort épurés; elles excitent le lait & la ſemence, mais elles échauffent beaucoup quand on en uſe avec excès; elles ſe digerent avec peine, particuliérement quand elles ſont vieilles ou maigres: c'eſt pourquoi il faut les choiſir jeunes, tendres & fort graſſes: l'hiver eſt la ſaiſon qu'elles ſont meilleures.

La BECFIGUE eſt nourriſſante, de bon ſuc, & facile à digérer; elle excite l'appétit, fortifie l'eſtomac, convient aux convaleſcens, & eſt eſtimée propre pour éclaircir la vue: il faut la choiſir jeune, graſſe, tendre, & principalement dans le tems que les figues & les raiſins ſont mûrs.

Le BELIER n'eſt guere d'uſage dans les alimens, à cauſe de ſon odeur déſagréable, & de ſa ſaveur forte, qui approche de celle du bouc: cependant, quand le belier n'eſt plus propre à ſaillir, on le fait tourner & on l'engraiſſe; par-là il devient mangeable, quoiqu'il ne ſoit jamais ſi bon que le mouton, ni même que la brebis.

Le BEURRE, pour être bon, doit être frais & d'un bon goût; il eſt nourriſſant & pectoral, il lâche le ventre, & adoucit l'âcreté des poiſons corroſifs: on s'en ſert pour réſoudre les tumeurs, & pour calmer les inflammations, lorſqu'il eſt appliqué extérieurement: on l'emploie dans les clyſteres pour le flux de ſang & la dyſſenterie. L'uſage trop fréquent du beurre eſt dangereux, il affoiblit l'eſtomac, ôte l'appétit, échauffe beaucoup, & excite des nauſées, ſur-tout quand il eſt vieux. Plus le lait contient de parties huileuſes & graſſes, plus il fournit de beurre: c'eſt pourquoi on en retire davantage de celui de vache que de tout autre.

Le beurre eſt d'un uſage fort fréquent dans les ménages; il n'eſt guere de ſauces où il n'entre. Le beurre, après qu'il eſt battu, laiſſe un lait qu'en de certains endroits on appelle *battis*, & en d'autres *babeurre*: c'eſt une eſpece de *ſérum*, qui rafraîchit & humecte beaucoup.

Le *beurre ſalé* eſt moins ſalutaire que le frais, à cauſe de la fermentation intérieure qui a exalté & déſuni les principes huileux qui en font la bonté.

Quant au *beurre fondu*, il n'eſt propre que pour les fritures, & il eſt meilleur à cet uſage que les autres, parce que le feu, ayant diſſipé les parties ſéreuſes, il n'y reſte plus que les huileuſes, qui s'enflamment aiſément, & donnent belle couleur à ce qu'on y fait frire.

Le beurre ne convient point aux perſonnes bilieuſes: quand il eſt vieux, il eſt déſagréable & mal-ſain; & quoique frais, s'il éprouve trop le feu, il contracte une âcreté dangereuſe, & devient plus propre à pervertir les alimens, qu'à les aſſaiſonner; c'eſt pourquoi les ſauces au beurre roux & les fritures cauſent ordinairement beaucoup de rapports: cela n'empêche pourtant pas que le beurre ne ſoit bon, non-ſeulement comme aſſaiſonnement, mais encore comme aliment & comme médicament: étant mangé ſur

du pain, le matin à jeun, ou à l'entrée du dîner, il adoucit l'estomac & le purge ; il préserve même de la pierre, par un suc doux & glissant qu'il produit ; si on le prend à jeun, & qu'on y mêle un peu de sucre, il est excellent pour calmer la toux & pour aider à cracher : le suc de souci ou de coqueret, qu'on y mêle quelquefois, le rend fort apéritif & très-sain.

Le *Beurre de cire*. Voyez *Abeille*.

Le Bœuf nourrit beaucoup, produit un aliment qui ne se dissipe guere, & rend les gens sains & vigoureux ; il resserre un peu le ventre : plus il est jeune, tendre, gras & bien nourri, meilleur il est. Plusieurs choses tirées du bœuf, servent en Médecine, comme son fiel, sa fiente, ses cornes, sa graisse & sa moëlle. Son *fiel* guérit les ulceres de l'anus ; étant mêlé avec du suc de poireaux, & en le distillant dans l'oreille, il guérit les bourdonnemens ; il fait aussi mourir les vers des enfans, en leur en frottant le nombril : on s'en sert encore pour faire jaunir l'airain & les cuirs. Sa *moëlle* aide à la digestion, & elle amollit les tumeurs dures & squirrheuses. On guérit les piquures des mouches à miel avec la *fiente de bœuf*, & elle résout toutes sortes d'enflures, & principalement celle des testicules, en l'appliquant dessus avec des fleurs de camomille & de mélilot.

Le Bouc s'emploie peu parmi les alimens, à cause de son goût & de son odeur fort désagréable ; cependant il engraisse beaucoup & fournit un bon aliment quand il a été châtré jeune. Le *suif* & la *moëlle* du bouc sont propres pour ramollir, résoudre & adoucir ; ils fortifient aussi les nerfs. Son *sang*, principalement celui qui a été tiré de ses testicules, ayant été séché au soleil, est bon pour résister au venin, pour exciter les sueurs, les urines, & les mois aux femmes, pour la pleurésie, pour dissoudre le sang caillé, & pour la pierre : on en prend depuis vingt grains jusqu'à deux dragmes.

La Brebis. La chair de brebis est beaucoup plus en usage que celle de belier, mais beaucoup moins que celle de mouton, parce qu'elle est fade, visqueuse & propre à produire des humeurs grossieres & un mauvais suc : cependant, quand les brebis sont grasses, & avec cela, jeunes, elles sont d'un assez bon aliment, & souvent on les fait passer à la boucherie pour du mouton.

La Caille nourrit beaucoup, donne de l'appétit, & produit un bon suc, sur-tout quand elle est jeune & grasse, mais il en faut user avec modération. La *graisse* de caille est propre pour emporter les taches des yeux, & sa *fiente* séchée & pulvérisée est bonne pour l'épilepsie.

Le Caillé. *Voyez* Lait.

La Cervelle. *Voyez* Animaux.

Le Canard nourrit beaucoup, & c'est un aliment solide, mais il se digere difficilement, sur-tout le domestique : il faut le choisir tendre, jeune & gras ; & plus il est nourri de bons alimens, & élevé dans un air pur, plus il est agréable & salutaire. Le *foie* du canard est d'un goût agréable, & il arrête le flux hépatique. Sa *graisse* adoucit, résout & amollit. Pour guérir la colique venteuse, on applique sur le ventre, un canard tout chaud, aussi-tôt qu'il a été ouvert.

Le Chapon, sur-tout quand il est jeune & gras, nourrit beaucoup, produit un bon suc, restaure, & se digere facilement ; il est propre dans la phthisie & dans la maladie de consomption. Le bouillon de chapon est d'un grand usage pour fortifier & rétablir les forces. L'âge où les chapons sont plus estimés, est vers six à huit mois ; le chapon, non plus que le poulet, ne produit point de mauvais effet.

La Chevre sert peu en alimens, à moins qu'elle ne soit jeune ; car, sans cela, elle est dure & difficile à digérer ; en récompense elle nourrit & fortifie beaucoup : on l'accommode comme le mouton. Sa *fiente* est résolutive & detersive ; elle dessèche & aide à la digestion : si on la prend intérieurement, elle est bonne pour lever les obstructions des visceres : on l'applique aussi extérieurement pour résoudre les tumeurs froides, & pour les autres maladies où il faut atténuer les humeurs.

Le Chevreau nourrit beaucoup, produit un bon aliment, & se digere aisément, pourvu qu'il soit fort jeune, il passe même pour très-salutaire aux convalescens épuisés de maladies ; il sent pourtant toujours quelque goût de bouquin : c'est pourquoi, comme on l'accommode en tout comme l'agneau, les Rôtisseurs laissent un peu de peau & de laine à la queue de l'agneau, pour marquer que ce n'est pas du chevreau. Le *fiel* de

chevreau, incorporé avec le pain, le blanc d'œuf & l'huile de laurier, & appliqué en forme de cataplasme sur le nombril, guérit la fievre quotidienne.

Le COCHON, sur-tout quand il n'est ni trop jeune, ni trop vieux, nourrit beaucoup, solidement, & lâche un peu le ventre; mais il se digere difficilement, passe pour être contraire aux goutteux : les vieillards & les personnes foibles, délicates & oisives, ne s'en accommodent point : la chair du cochon châtré est plus grasse, plus succulente & de meilleur goût. La chair de truie n'est pas d'un si grand usage, parce qu'elle n'est pas si agréable que celle du cochon. Pour le cochon de lait, il n'est pas si salutaire, qu'un cochon qui n'est ni trop jeune ni trop vieux. La *panne* de cochon sert en Médecine, pour amollir & résoudre. Le vieux *lard* fondu & coulé, est bon pour les pustules de la petite vérole, & pour déterger & consolider les plaies. La *fiente* de cochon appliquée extérieurement est résolutive, propre pour arrêter le saignement de nez, pour l'esquinancie & pour la gale; & le *fiel* de cochon fait croître les cheveux, déterge & guérit les ulceres de l'oreille.

Le CŒUR. *Voyez ci-devant* Animaux.

Le COQ a la chair seche, de peu de goût, & difficile à digérer; c'est pourquoi il est peu en usage : il n'y a que la crête de cet oiseau qui soit un bon manger. On emploie le coq pour les bouillons; on choisit même pour cela les plus vieux : ce bouillon est apéritif & déterfif, il lâche un peu le ventre; il nourrit, restaure & fortifie beaucoup. On prétend que les *parties génitales* du coq, sur-tout quand il est jeune, conviennent aux personnes maigres & atténuées, & excitent la semence. La *graisse* de coq sert en Médecine aux mêmes usages que celle de poule. Le *cerveau* du coq est estimé bon pour arrêter le cours de ventre, & son *fiel* est convenable pour les maladies des yeux, & pour enlever les taches de la peau.

Le *coq d'Inde* a la chair un peu plus ferme, & fournit un aliment plus solide & plus durable que le chapon & le poulet : du reste il est à-peu-près de même nature.

L'ESTOMAC. *Voyez ci-devant* Animaux.

L'EAU, pour être bonne, doit ressembler à l'air pur, c'est-à-dire, n'avoir ni odeur, ni goût, ni couleur : il faut de plus qu'elle soit médiocrement fraîche; qu'elle s'échauffe & se refroidisse aisément; qu'étant évaporée sur le feu, elle ne laisse aucun sédiment sensible; que les légumes y cuisent aisément, & enfin qu'elle ne soit point fournie par des neiges ou des glaces nouvellement fondues, comme sont ordinairement, en Carême, les eaux de rivieres : ce qui doit obliger alors ceux même qui sont accoutumés à ne boire que de l'eau, mais qui ne pourroient en avoir d'autre, de corriger leur boisson par un peu de vin. Il y a des personnes qui ne jugent de l'eau que par son poids : plus elle est légere, meilleure elle est. Nos ménagers l'estiment bonne quand elle dissout bien le savon.

L'eau de fontaine est meilleure que celle de la plupart des puits, parce que la derniere est croupissante, & contracte par-là une grossiéreté qui est très-nuisible à l'estomac. Pour bonifier l'eau de puits, il faut en tirer le plus souvent que l'on peut, & ne point couvrir le puits; car plus elle a d'air, plus on en tire, & plus on la bat, plus elle se subtilise.

L'eau de citerne est la meilleure de toutes, parce que c'est une eau qui s'est élevée en l'air, & par conséquent une eau subtile & délicate, qui en s'élevant ainsi, a perdu ce qu'elle avoit de grossier & de terrestre. Elle est bonne, sur-tout quand la citerne d'où on la tire a été remplie dans le printems & dans l'automne, parce qu'alors, le nitre de l'air n'est pas si grossier qu'en hyver; car ce n'est qu'à cause de la grossiéreté du nitre, que l'eau de neige ne vaut rien. Il y a des eaux de certaines rivieres ou fontaines, comme sont, par exemple, plusieurs fontaines qu'on ne voit qu'au printems, lesquelles causent des coliques & des dyssenteries; ce qui ne vient que de ce que ces rivieres ou fontaines sont produites par des neiges fondues, & abondent par conséquent en parties grossieres & nitreuses, qui causent ces effets : c'est pour cela que, généralement parlant, toutes les eaux sont meilleures en été & en automne, qu'en hiver & au printems. On prétend que le plomb, par lequel passent la plupart des eaux de fontaines artificielles, aussi-bien que la grossiéreté des neiges, contribuent à rendre les obstructions & les dyssenteries ordinaires à ceux qui en font leur principal usage, comme on fait à Paris. Comme l'eau est moins bonne en hiver, & principalement en Carême, à cause des impuretés qu'elle contracte par la fonte des neiges &

des

des glaces, on peut corriger ce défaut en la filtrant avec soin : cela se fait communément en la faisant passer par le sable : la pierre de Mexime est excellente pour cet effet, mais elle est rare.

L'eau de riviere est meilleure que celle de puits, parce que celle-là se subtilise en roulant, & s'affine davantage : celle d'étang est très-mauvaise, par une raison contraire, & celle de marais encore plus.

L'eau conservée quelque tems, est meilleure que celle qui vient d'être puisée, parce que par le repos, elle se décharge de ses parties terrestres.

Les vaisseaux les plus propres pour conserver l'eau, sont ceux de verre, de terre & de bois ; mais les derniers sont moins sains, parce que l'eau en dissout des parties ligneuses & salines, qui la corrompent en peu de tems.

L'eau rafraîchit & humecte considérablement ; & étant prise en une quantité médiocre, elle lave les matieres impures, elle emporte les sels grossiers, & elle sert de véhicule aux alimens ; mais l'excès accable & débilite les visceres, principalement quand on la prend à jeun, & elle peut causer l'hydropisie & beaucoup d'autres incommodités. L'eau de neige & la glace sont mal-saines, principalement dans les pays tempérés ; & l'eau trop froide peut congeler les liqueurs du corps & arrêter leur cours. Au surplus quand elle est bien légere, claire & pure, elle convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament ; mais en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux flegmatiques & aux sanguins.

L'Etourneau, pourvu qu'il soit jeune & gras, est nourrissant, de bon suc, & propre pour l'épilepsie : il convient à toutes sortes d'âges & de tempéramens ; mais s'il est vieux ou maigre, il est dur & de mauvais goût.

Le Faisan. Sa chair est délicate, fort nourrissante, de bon suc, solide & fortifiante ; elle se digere aisément, rétablit les étiques & les convalescens, & convient aux épileptiques & aux personnes attaquées de convulsions : il faut le choisir jeune & gras ; il est meilleur en automne qu'en tout autre tems. La graisse du faisan appliquée extérieurement, fortifie les nerfs, résout les humeurs, & dissipe les douleurs du rhumatisme.

Les Farines servent principalement à faire du pain, comme nous le dirons ci-après à l'Article du Pain ; mais elles servent encore à plusieurs autres usages. Par exemple, la farine de *froment* est employée pour faire de la bouillie ; elle humecte & nourrit beaucoup : cet aliment est très-agréable au goût, & fort sain ; aussi en nourrit-on les enfans à la mamelle. La farine de *méteil* n'est guere propre en aliment, que pour faire le pain ; les gens de la campagne en font de la bouillie, & les Ouvriers en font de la colle : on se sert beaucoup de cette farine à la campagne pour blanchir de l'eau, qu'on donne à boire aux bestiaux, quand ils sont malades. Pour la farine de *seigle* pur, on ne voit pas qu'elle puisse être utile en aliment, que pour en faire du pain : en Médecine on en fait des cataplasmes résolutifs ; on la donne en breuvage avec de l'eau au bétail, pour le rafraîchir. La farine d'*avoine*, qu'on appelle autrement *gruau*, humecte & adoucit beaucoup ; il excite le sommeil, il rafraîchit, il restaure les corps atténués de maladies : on le prend en tisane & en décoction, dans du lait ou de l'eau. Le meilleur gruau est celui qui vient de Touraine & de Bretagne.

L'*orge mondé* est un orge dépouillé de sa peau, qu'on prend aussi en décoction, dans de l'eau ou dans du lait : cet orge pris ainsi est rafraîchissant & nourrissant ; il est aussi fort agréable au goût ; il a les mêmes vertus que le gruau, si ce n'est qu'il nourrit moins : on doit le choisir nouveau, bien nourri, blanc & sec : le meilleur est apporté de Vitry-le-François.

Le *millet*, réduit en farine, sert non-seulement à faire du pain, mais encore des cataplasmes résolutifs.

Il y a aussi la farine des *feves* dont on ne se sert point en aliment. Les Perruquiers en font usage pour dégraisser leurs cheveux : nous l'employons à bien des remedes pour les chevaux & les bestiaux.

La Fauvette a les mêmes vertus que la becfigue. Voyez ci-devant *Becfigue*.

Le Foie. Voyez ci-devant *Animaux*.

Le Fromage, étant la partie du lait la plus grossiere, nourrit beaucoup, & produit un aliment solide, mais difficile à digérer quand on en mange trop ; au-lieu qu'étant pris en petite quantité, il peut aider à la digestion, parce qu'alors il sert de ferment aux

autres alimens. Il faut qu'il ne ſoit, ni trop nouveau, ni trop vieux; il eſt alors plus ſalutaire, parce qu'il a r... s d'humidité, & qu'il eſt devenu plus aiſé à digérer par la petite fermentation qu'il a ſoufferte; au-lieu que, quand il eſt trop nouveau, comme il eſt mou & chargé d'humidité, il eſt pour lors peſant ſur l'eſtomac, venteux & difficile à digérer; il eſt pourtant fort nourriſſant, & lâche médiocrement le ventre. Quand au contraire il eſt trop vieux, il eſt ſec, piquant, brûlant ſur la langue, d'une odeur forte & déſagréable, échauffe beaucoup par ſa grande âcreté, produit un mauvais ſuc, & rend le ventre pareſſeux. Le fromage eſt beaucoup plus agréable & plus ſain, quand le lait, dont on le fait, n'a point été écrémé: le ſel rend auſſi le fromage de meilleur goût, & il s'en conſerve plus long-tems. Le fromage de brebis ſe digere plus facilement que celui de vache; mais il ne nourrit pas tant, & il n'eſt pas ſi agréable: celui de chevre eſt beaucoup moins eſtimé; cependant il ſe digere aſſez aiſément. Le fromage vieux & aigre, appliqué extérieurement, appaiſe les douleurs de la goutte.

La GELINOTTE de bois a la chair extrêmement tendre, délicate & très-aiſée à digérer, parce qu'elle n'eſt nullement fibreuſe: c'eſt pourquoi elle nourrit beaucoup & fournit les ſucs les plus épurés: on la recommande pour guérir les douleurs néphrétiques.

Le GUIGNARD contient les mêmes principes que l'ortolan. Voyez *Ortolan*.

La GRAISSE. Voyez *Animaux*.

La GRIVE excite l'appétit, fortifie l'eſtomac, nourrit beaucoup, a la chair délicate, d'un goût exquis & d'un bon ſuc: elle eſt bonne pour l'épilepſie & pour les convaleſcens; elle eſt plus delicate & plus agréable en automne & en tems froid: il faut la choiſir, autant qu'on le peut, jeune & graſſe.

Le GRUAU n'eſt autre choſe que de l'avoine bien mondée de ſa peau & de ſes extrémités, & réduite en farine groſſiere. Au ſurplus voyez *Farine d'avoine*.

La GRUE n'eſt guere en uſage parmi les alimens, cependant quand elle eſt jeune & tendre, elle eſt aſſez délicate; elle nourrit beaucoup, & l'aliment en eſt ſolide, mais un peu difficile à digérer. On l'eſtime propre pour la colique venteuſe, pour éclaircir la voix, augmenter la ſemence, & fortifier les nerfs. La graiſſe de grue ramollit les duretés, & en en mettant dans l'oreille, elle guérit la ſurdité: ſa tête, ſes yeux & ſon ventricule ſont bons pour les fiſtules & pour les ulceres variqueux.

Les INTESTINS. Voyez ci-devant *Animaux*.

Le LAIT differe beaucoup ſuivant la nature, l'âge & les alimens de l'animal qui le donne, & ſuivant la différente ſaiſon où on le prend. On doit le choiſir blanc, d'une conſiſtance médiocre, d'une bonne odeur, d'une ſaveur tout-à-fait exempte d'apreté, d'amertume, d'aigreur & de ſalure, & nouvellement tiré d'un animal qui ne ſoit ni trop jeune, ni trop vieux, & qui ſoit ſain & gras. En général, le lait qui a ces qualités ſe digere aiſément, nourrit beaucoup, augmente l'humeur ſéminale, rétablit les étiques & les perſonnes maigres & atténuées, appaiſe les ardeurs d'urine & les douleurs de la goutte, adoucit les âcretés de la poitrine & des autres parties, convient à ceux qui ont pris quelques drogues âcres & corroſives, & il eſt propre dans les dyſſenteries & dans les diarrhées cauſées par des humeurs picotentes; mais il incommode quelquefois l'eſtomac & les inteſtins, parce qu'il les gonfle en ſe raréfiant: il eſt pernicieux dans la fievre, & à ceux qui ſont ſujets aux catarres pituiteux ou qui ont des obſtructions; & il convient peu aux vieillards, aux bilieux, aux pituiteux, aux mélancoliques & à ceux qui abondent en ſels acides, parce qu'il ſe caille aiſément par la chaleur de la fievre, ou quand il trouve un eſtomac rempli d'acide, & il ne fait qu'augmenter, par ſes parties groſſieres, les viſcoſités & les humeurs qui cauſent les catarres & les obſtructions. Malgré tout cela, bien des gens veulent que le lait ſoit le plus nourriſſant, & même le meilleur & le plus ſalutaire de tous les alimens. Dans les premiers tems, c'étoit le plus ordinaire, & on ne s'y nourriſſoit preſque que de laitage; il eſt encore en uſage chez toutes les Nations du monde; actuellement la plupart des ſimples habitans du Nord, même de la Hollande ſeptentrionale & de la Friſe, ne vivent encore que de laitage, & ne boivent que du petit lait, quoiqu'ils ſoient ſains & forts, toute leur vie.

Le *lait de femme* eſt fort tempéré, très-propre pour les étiques, pour les rougeurs, pour les fluxions d'yeux & pour la goutte; & c'eſt le lait qui a le plus de rapport avec notre conſtitution naturelle.

Le *lait d'ânesse* s'y rapporte beaucoup pour sa consistance & ses vertus : il est très-employé pour la phthisie & les autres maladies du poumon : il est pectoral, humectant, restaurant & rafraîchissant, plus clair, plus léger & plus facile à digérer que les autres laits, parce qu'il est plus séreux ; il adoucit les humeurs âcres qui tombent sur la poitrine, sur les yeux ou ailleurs, soulage les goutteux, engraisse & donne la liberté au ventre ; mais on prétend qu'il faut faire étriller tous les jours l'ânesse dont on prend le lait, parce qu'en l'etrillant on ouvre davantage les pores de sa peau, & par-là, on facilite le passage des vapeurs fuligineuses, qui sans cela se mêleroient avec le lait, & en altéreroient la qualité.

Le *lait de chevre* a moins de sérosité que celui d'ânesse ; il se caille aisément ; il convient, plus qu'aucun autre lait, aux personnes d'un tempérament humide ; & il est un peu astringent, parce que la chevre se nourrit ordinairement de plantes astringentes.

Le *lait de brebis* contient encore moins de sérosité, mais il est fort gras & épais : c'est pourquoi on en fait plutôt du fromage que de le prendre en nature de lait, si ce n'est dans les lieux où on en a peu d'autres : on prétend que son usage fréquent engendre des taches blanches sur la peau.

Le *lait de vache* est, de tous les laits, le plus en usage parmi les alimens : il est gras, très-propre à nourrir & rétablir les parties solides, & c'est le plus agréable de tous les laits : on le prend en aliment ordinaire, en assaisonnement, en médecine, par la bouche, ou en lavement : il est rafraîchissant par lui-même ; mais il perd un peu de cette qualité quand on l'emploie en assaisonnement, parce que la cuisson lui ôte de sa partie séreuse, qui est ce qui le rend rafraîchissant. Le lait crud doit être ordinairement seul dans l'estomac, sans quoi il s'altere & se corrompt aisément. Le lait cuit, au-contraire, souffre le mêlange des alimens, & il n'est point sujet à s'aigrir dans l'estomac comme l'autre. La qualité du lait est non-seulement de rafraîchir, mais encore d'adoucir ; il conserve cette derniere propriété dans l'assaisonnement, & il la communique aux alimens avec lesquels on le mêle ; ensorte que s'ils ont quelque chose de trop âcre, il les corrige ordinairement ; il acquiert en même tems, par la cuisson, deux autres propriétés ; l'une, de lier les parties trop subtiles des alimens, ensorte qu'en les empêchant de se dissiper aussi vîte qu'elles feroient, il les rend par-là plus nourrissantes ; l'autre, de resserrer un peu le ventre, & d'être propre, par conséquent, avec les alimens que l'on craint qui ne lâchent trop, comme les épinars, les citrouilles, &c. Lorsqu'on prend du lait le matin pour se rafraîchir, il est sûr qu'il vaut mieux le prendre crud que cuit, & seul que mêlé avec d'autres alimens. Le lait, quand on en use souvent & qu'on le prend pur, laisse entre les dents une humeur acide, qui les ronge peu-à-peu & qui les fait carier, il gâte aussi les gencives en les ramollissant ; ce qu'on peut néanmoins prévenir en se lavant la bouche dès qu'on en a pris : on n'en doit pas craindre le même effet quand il est mêlé avec les viandes, parce qu'alors il est en moindre quantité, les alimens le corrigent, & il s'arrête moins aux dents.

Le *lait de cavale* a beaucoup de sérosité, & peu de parties grasses.

Le *lait de chameau*, qui est en usage en quelques endroits, ressemble beaucoup à celui de cavale ; ils ont tous deux à-peu-près les mêmes vertus que le lait d'ânesse.

Le *lait de truie* n'est d'aucun usage, parce qu'il est trop crud & trop aqueux ; on en fait pourtant du fromage en quelques pays.

La *crême* est fort anodyne & très-facile à digérer. Le *petit-lait* rafraîchit & humecte beaucoup ; mais le *lait caillé* se digere un peu difficilement, & produit des humeurs grossieres, quoiqu'on prétende qu'il nourrit beaucoup. La crême est le meilleur baume qu'il y ait dans la nature, pour adoucir toutes sortes d'âcretés ; c'est pourquoi elle est merveilleuse dans la phthisie, dans la goutte & dans les autres maladies des articles. Il n'est point d'aliment plus ami du corps, pourvu qu'on ne soit pas d'un tempérament gras & bilieux : en ce cas, on doit plutôt user du lait écrêmé. On ne sauroit trop recommander l'usage du petit-lait à ceux qui ont le sang trop épais & les fibres trop roides.

Au reste, le lait de chaque animal est plus ou moins salutaire, suivant les saisons différentes : dans le printems & dans l'été, il est plus séreux, moins épais, & plus aisé à digérer qu'en aucun autre tems, parce que l'animal vit alors d'alimens plus humides & plus succulens : c'est aussi pourquoi on fait prendre le lait aux infirmes dans ce tems. Le lait est aussi différent, suivant l'âge de l'animal : quand il est dans sa vigueur, son

lait eſt plus cuit, mieux conditionné, & plus aiſé à digérer que quand il eſt trop jeune ou trop vieux, parce que, dans le premier âge, ſon lait eſt trop crud & trop ſéreux, & dans le dernier, il eſt trop ſec, peu crêmeux & peu chargé d'eſprits.

Le LARD. Voyez *Cochon.*

Le MARC de mouches. Voyez *Abeille.*

Le MERLE n'eſt pas ſi délicat ni ſi aiſé à digérer que la grive, quoiqu'il ait beaucoup de rapport avec cet autre oiſeau; il produit pourtant un bon ſuc, nourrit beaucoup, & ſe digere aſſez aiſément, quand il eſt jeune, tendre & gras; autrement il a la chair dure & difficile à digérer: il eſt bon dans la dyſſenterie & dans le cours de ventre.

Le MEURIER, *oiſeau.* Voyez *Becfigue* & *Fauvette.* Il a les mêmes vertus.

La MIE. Voyez *Pain.*

Le MIEL. Voyez *Abeille.*

La MOUCHE à miel. Voyez *Abeille.*

Le MOUTON nourrit beaucoup, fournit un bon aliment, & ſe digere facilement, ſur-tout quand il eſt jeune, médiocrement gras, nourri de bons alimens, & élevé dans un air pur & ſec: la chair en eſt ſucculente & très-eſtimée, parce qu'elle eſt tendre, de bon goût, fort tempérée, & chargée d'humeurs balſamiques & volatiles, qui le rendent propre à toute ſorte d'âge & de tempérament. On emploie le *fiel* de mouton pour déterger les ulceres des yeux; & on ſe ſert de ſon *ſuif* intérieurement pour arrêter la dyſſenterie: on le mêle auſſi dans les onguens, dans les emplâtres & dans les pommades, pour réſoudre & pour adoucir.

Les *peaux* de moutons ſont excellentes contre les rhumatiſmes & les froidures: c'eſt pour cela qu'on en double quelquefois des veſtes & des jupes. Elles ſont auſſi très-bonnes contre les foulures de nerfs: c'eſt pourquoi, quand un enfant a fait une chûte dangereuſe, ou qu'on s'eſt démis quelque membre, il eſt ordinaire, ſur-tout à la campagne, de s'envelopper la partie affligée dans une peau de mouton tout nouvellement tué; par-là on prévient les ſuites du mal, ſouvent même il ne faut que cela pour le guérir.

Les ŒUFS en général, quoiqu'ils different un peu, ſuivant leur âge & ſuivant les oiſeaux qui les donnent, ſont nourriſſans, de bon aliment; ils augmentent l'humeur ſéminale, adouciſſent les âcretés de la poitrine, conviennent aux phthiſiques, ſe diſtribuent aiſément, appaiſent les hémorrhagies, & ſont eſtimés propres pour rendre la voix nette & ſonore; il faut les choiſir les plus frais qu'il ſe peut, & ſelon quelques-uns, blancs & longs: les œufs trop vieux échauffent beaucoup, fourniſſent un mauvais ſuc, & ſont préjudiciables, principalement aux gens d'un tempérament chaud & bilieux. L'œuf ne doit être ni trop cuit ni trop peu: quand il l'eſt trop peu, il eſt glaireux & difficile à digérer; quand au-contraire il eſt trop cuit, il n'a plus de fluidité, & forme un corps compacte & peſant ſur l'eſtomac. Le blanc d'œuf a des principes huileux & flegmatiques, eſt rafraîchiſſant, & calme les mouvemens violens des liqueurs; & le jaune fortifie davantage, & augmente la quantité des eſprits.

Quand on mêle les œufs avec les légumes, les légumes en ſont moins lourds ſur l'eſtomac, de-même que le poiſſon eſt moins flegmatique & plus nourriſſant, quand on y mêle des œufs; & lorſqu'on en mêle dans les bouillons & dans les potages, on ſupplée en partie par ce moyen aux bouillons & aux potages à la viande. Les œufs les meilleurs & les plus convenables à la ſanté, ſont ceux de poules & de faiſans: ceux d'oies & d'autruches viennent enſuite. Il y a des pays où, avec quelques blancs d'œufs battus dans de l'eau de fontaine, on fait une boiſſon fort humectante, rafraîchiſſante, convenable aux fiévreux, & propre à exciter une liberté de ventre. Les œufs de paons ſont eſtimés bons pour la goutte vague, & ceux de corbeaux pour la dyſſenterie. Les œufs d'outardes ſervent à noircir les cheveux; & ceux de la ſeche (poiſſon fort connu à Bordeaux, à Lyon, à Nantes, & ſur les bords de la Méditerranée & de l'Océan), paſſent pour provoquer l'urine & les mois aux femmes.

L'ORGE. Voyez *Pain.*

L'ORTOLAN eſt un mets délicieux, parce que la chair en eſt tendre, délicate, ſucculente & d'un goût exquis, ſur-tout quand il eſt jeune & gras: il fortifie, nourrit, augmente la ſemence, ſe digere aiſément, produit un bon ſuc, & ne fait de mauvais effet que par l'excès. Sa chair fait venir les mois aux femmes, & ſa graiſſe réſout & adoucit.

Les OS. Voyez *Animaux.*

L'Outarde veut être mortifiée quelques jours avant que d'être mangée ; elle eſt aſſez nourriſſante & même délicate, quand elle eſt jeune & graſſe : c'eſt en hiver & en automne qu'elle l'eſt plus. Sa chair eſt plus dure que celle d'oie, & plus tendre que celle de grue : comme elle ſe digere un peu difficilement, elle n'eſt bonne que pour les bons tempéramens, les forts eſtomacs & les gens de grand exercice. La *graiſſe* d'outarde eſt anodyne & réſolutive : ſa *fiente* eſt bonne pour la gale, & ſes *œufs* pour noircir les cheveux, comme nous l'avons dit.

L'Oxycrat, qui n'eſt autre choſe qu'un peu de vinaigre mêlé dans de l'eau, quinze ou ſeize fois plus d'eau que de vinaigre, s'emploie dans les fomentations, dans les gargariſmes & dans les lavemens.

L'Oxymel ſe fait avec deux parties de miel & une de vinaigre ; il eſt propre à inciſer les humeurs craſſes & viſqueuſes ; on le mêle dans les gargariſmes.

L'Oye, ſur-tout la ſauvage, eſt un manger aſſez agréable & nourriſſant, mais un peu difficile à digérer : il faut la choiſir entre deux âges : elle convient, principalement en hiver, aux eſtomacs forts & aux gens bilieux & de grand exercice ; au reſte, elle n'eſt pas fort ſalutaire. La premiere *peau des pieds* de l'oye, priſe en poudre au poids d'une demi-dragme, eſt aſtringente, & arrête les écoulemens immodérés. Le même poids de ſes *excrémens* réduits en poudre, raréfie & atténue les humeurs, excite les ſueurs, les urines & les mois aux femmes, & hâte l'accouchement. Son *ſang* réſiſte au venin : on en donne deux ou trois dragmes. Sa *graiſſe* eſt réſolutive & émolliente, adoucit les hémorrhoïdes, appaiſe les douleurs d'oreilles, lâche le ventre, & guérit les rhumatiſmes.

Le Pain differe, ſuivant les différentes matieres dont il eſt fait, & ſuivant le degré de ſa fermentation & de ſa cuiſſon. Le meilleur eſt celui qui a été fait avec de bonne farine de froment, où l'on a laiſſé un peu de ſon, qui a été bien pêtri, qui a été ſuffiſamment fermenté, & qu'on a fait cuire à propos, enſorte qu'il ne ſoit ni trop dur ni trop mou. On ne doit pas le manger trop tendre, parce qu'il gonfle l'eſtomac ; ni trop raſſis, parce qu'il ſe digere moins facilement, à cauſe qu'on ne le mâche jamais ſi bien. Il y a dans le pain un aigre dominant, qui en rend l'excès très-dangereux. Le pain qui n'a pas été aſſez pêtri, ou qui n'a pas aſſez fermenté, ou qui, au-contraire, a trop fermenté, de même que quand il eſt trop cuit, ſe digere très-difficilement, ce qui eſt toujours dangereux, principalement en Carême, d'autant plus qu'il y croît peu d'autres grains propres à faire du pain. Le pain coudé n'eſt pas ſain non plus, parce qu'il ne ſe coude que pour avoir été mal pêtri, ou mal levé, ou ſurpris par une trop grande chaleur. Le pain fait avec du lait eſt auſſi moins bon, parce qu'il cauſe beaucoup d'obſtructions. Le pain recuit perd auſſi de ſa bonté, parce que cette ſeconde cuite n'y laiſſe que les parties les plus terreſtres. La croute de pain rôtie reſſerre ; & ſa mie, employée en cataplaſme, ramollit, digere, adoucit & réſout. Il ne convient point à la ſanté de ſe borner à la croute ſeule ; il faut la manger avec la mie, à moins qu'on ne ſoit trop replet, & qu'on ait beſoin d'un régime de vivre deſſéchant. On ſe ſouviendra toujours que la réplétion de pain eſt la plus dangereuſe. Le pain nourrit beaucoup, & ſon excès produit des crudités âcres, qui épaiſſiſſent le ſang, & en retardent la circulation. Quant aux différentes eſpeces de pain, celui de *froment* eſt le meilleur, le plus agréable & le plus ordinaire ; mais il faut que le froment ſoit ſec, peſant, difficile à rompre, bien nourri, bien mondé, & point trop nouveau, parce qu'il ſeroit mal-ſain & pourroit cauſer des cours de ventre. Le pain de froment convient à tout le monde, & principalement aux mélancoliques, parce que le froment a moins d'acide que les autres grains : moins on laiſſe de ſon avec la farine de froment, plus le pain en eſt nourriſſant & agréable ; mais, en récompenſe, il eſt plus difficile à digérer & plus lourd ſur l'eſtomac, parce qu'il eſt plus compacte : au-lieu qu'en y laiſſant un peu de ſon, le pain en eſt plus poreux & plus en priſe au ſerment de l'eſtomac. Le ſon a même la vertu de déterger, de rafraîchir & de produire pluſieurs autres bons effets. Il faut que le bled ſoit bien net, ſur-tout qu'on n'y laiſſe point ou fort peu d'ivraie ; car, quand il en entre beaucoup dans le pain, il cauſe des maux de tête, des aſſoupiſſemens, l'ivreſſe & même quelquefois la folie. Le pain de *méteil* eſt moins nourriſſant que le pain de froment pur. Le ſeigle donne au pain un certain goût qui plaît à bien des gens. Le pain de méteil eſt rafraîchiſſant ; les gens de travail & ceux de la campagne en uſent beaucoup : c'eſt pourquoi on le pêtrit plus dur, & on y laiſſe plus de ſon. Le pain

de *ſeigle* pur tient le milieu entre celui d'orge & celui de froment ; il eſt bon aux bilieux, & nullement aux mélancoliques : il eſt moins nourriſſant, moins ſalutaire & plus rafraîchiſſant que le pain de méteil : cependant les Montagnards, les Peuples du Nord, & les pauvres gens de la campagne, en font un pain fort ordinaire, mais bis & très-lourd, qui empâte les dents, & qui cauſe une grande peſanteur dans l'eſtomac de ceux qui menent une vie ſédentaire. Quoiqu'il cauſe des obſtructions, & qu'il produiſe des ſucs groſſiers & mélancoliques, cependant nous en faiſons en France un pain aſſez blanc, dont les perſonnes mêmes les plus délicates aiment à faire uſage : on en mange principalement à la fin du repas, pour tenir le ventre libre, ce qui eſt une bonne pratique. Le pain d'*orge* eſt peſant ſur l'eſtomac ; il eſt rafraîchiſſant, & contient cependant beaucoup d'acide ; il nourrit moins que les précédens : on y méle d'autres farines, pour le rendre plus agréable & moins mal-faiſant ; il cauſe beaucoup de vents, & ne convient qu'aux gens d'un tempérament robuſte, & qui y ſont accoutumés. Le pain de *bled noir* ou *ſarraſin* ſe digere facilement & nourrit peu, mais pourtant un peu plus que celui de ſeigle, dont il approche. Le pain d'*avoine* eſt aſſez nourriſſant : quelques gens de nos campagnes en uſent, à l'exemple des Peuples du Nord, qui s'en accommodent. Le pain de *maïs* ou *bled de Turquie*, ſe digere difficilement, peſe ſur l'eſtomac, & ne convient qu'aux perſonnes d'un tempérament robuſte. Il eſt fort en uſage dans bien des Provinces de France, comme en Bourgogne, en Franche-Comté, en Breſſe & autres lieux, où il croît beaucoup de maïs. Le pain de *millet* eſt fort peſant, & moins agréable que les précédens : on en mange pourtant beaucoup en Italie, du côté de Mantoue, & dans le Pays Breſſan. On fait encore pluſieurs ſortes de pains, avec le *riz*, le *panis*, le *bled barbu*, qui eſt une eſpece de millet, avec l'*épeautre* & pluſieurs autres grains ; mais tous ces pains ſont fort difficiles à digérer, & n'ont point, à beaucoup près, le bon goût de nos pains ordinaires. Dans les endroits où il ne vient point de bled, on fait encore du pain avec des *châtaignes*, que l'on a mis ſécher ſur des claies, & qu'on a réduites en farine : ce pain eſt lourd, peſant & fort difficile à digérer. On en fait auſſi de *dattes*, qui approche de celui de châtaignes. Les Voyageurs nous diſent même que les Amériquains en font d'aſſez bon avec des *caſſaves*, qui ſont des racines qui ne perdent, que par la coction, la mauvaiſe qualité qu'elles ont d'empoiſonner. Les Orientaux en font avec la moëlle d'un certain arbre, qu'ils appellent *ſagdu*. Les Habitans du Nord mangent un pain fait avec des poiſſons durcis au froid. Ceux du Golfe Arabique font auſſi du pain avec des poiſſons rôtis au ſoleil. D'autres Peuples en font avec différentes chairs d'animaux, durcies & mêlées avec des écorces d'arbres. On en fait encore avec des écorces de certaines noix, & avec des glands de chênes & de hêtres.

La PANNE. Voyez *Cochon*.

La PERDRIX eſt fort eſtimée pour ſon bon goût ; elle a la chair ferme, fortifiante, très-nourriſſante, & ſe digere aiſément quand on la choiſit jeune, tendre, bien nourrie & d'un fumet agréable ; elle excite l'humeur ſéminale, & le lait aux nourrices ; elle produit un bon ſuc, un aliment ſolide, propre dans les diarrhées ; elle convient en tems froid à toute ſorte d'âge & de tempérament, ſur-tout aux convaleſcens, aux pituiteux & aux flegmatiques. Quand elle eſt vieille, elle eſt dure, ſeche, de peu de goût & difficile à digérer. Au reſte, il faut manger la perdrix, non pas auſſi-tôt qu'elle a été tuée, mais après l'avoir laiſſé repoſer quelques jours à l'air, pour qu'elle devienne plus tendre & plus friable. On ſe ſert du *ſang* & du *fiel* de perdrix pour les cataractes & les ulceres des yeux : on y inſtille ces liqueurs chaudes dès que l'animal eſt tué. Les *plumes* de perdrix ſervent auſſi pour les vapeurs des femmes ; on leur en fait ſentir la fumée. On mange la *moëlle* & le *cerveau* de la perdrix pour guérir la jauniſſe.

Le PIGEON domeſtique ou ſauvage doit être choiſi jeune, gras, tendre, charnu, & élevé dans un air pur : il nourrit beaucoup, reſſerre un peu le ventre, fortifie, excite les urines, nettoie les reins & chaſſe au-dehors les matieres groſſieres. A meſure qu'il avance en âge, ſa chair devient plus nourriſſante & plus ſolide, & par conſéquent moins propre aux perſonnes qui ne digerent pas facilement & qui font peu d'exercice. Quand le pigeon eſt vieux, ſa chair eſt beaucoup plus ſeche, plus maſſive, difficile à digérer, & propre à produire des humeurs groſſieres & mélancoliques : hors cela, il convient aſſez en tout tems à toute ſorte d'âge & de tempérament, ſi ce n'eſt aux mélancoliques. Le pigeon ſert dans la léthargie, dans la phrénéſie & dans les fievres malignes, on l'ouvre,

& on l'applique tout chaud sur la tête du malade, pour en ouvrir les pores, & faciliter la sortie des vapeurs fuligineuses qui s'élevent du cerveau & qui causent ces maladies. Le *sang* de pigeon tout récent & encore tiede adoucit les âcretés des yeux, & guérit les plaies nouvellement faites : on préfere celui du pigeon mâle qui a été tiré de dessous l'aile, comme étant le plus spiritueux. La *fiente* du pigeon sert dans les cataplasmes résolutifs & fortifians. La chair de pigeon *ramier* est d'un fort bon goût, mais plus seche que celle du pigeon domestique.

Le Pluvier est d'une chair fort légere & facile à digérer ; d'un goût exquis & délicat ; mais c'est un aliment peu solide & qui se dissipe aisément, parce que cet oiseau est presque toujours en mouvement : il excite l'appétit, pousse par les urines, fortifie le cerveau, purifie le sang, & est bon pour l'épilepsie.

La Poule est d'un bon goût & produit plusieurs bons effets, parce qu'elle contient une juste proportion de principes huileux & salins qui font un suc fort tempéré ; elle est pectorale, se digere facilement, nourrit beaucoup, humecte & rafraîchit ; elle est très-salutaire, même pour les personnes attenuées, convalescentes : on prétend aussi qu'elle rend l'esprit plus vif, qu'elle éclaircit la voix, & augmente beaucoup la semence. Les poules jeunes bien nourries, & qui n'ont point encore pondu, doivent être préférées : quand elles sont vieilles, la chair en est dure, seche & difficile à digérer ; elle est pourtant encore bonne pour les bouillons ; mais la poule bouillie est de difficile digestion. Les personnes délicates & celles qui menent une vie oisive, s'accommodent mieux de l'usage de la poule, que les personnes d'un violent exercice de corps, auxquelles il faut un aliment plus solide. La poule convient pourtant en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament : celles de Caux sont particuliérement estimées pour leur tendresse & la délicatesse de leur goût. On emploie la *graisse* de poule pour adoucir, pour résoudre & pour amollir les duretés. On ouvre & on applique sur la tête la poule toute chaude pour ouvrir les pores, comme nous l'avons dit du pigeon, pour les fievres malignes & pour les maladies du cerveau, comme l'apoplexie, la phrénésie, la léthargie & le délire. La membrane intérieure de l'estomac de la poule étant sechée & pulvérisée, se prend pour exciter l'urine, pour aider à la digestion, & pour arrêter le cours de ventre.

Le Poulet est un aliment très-salutaire, tant en santé qu'en maladie ; il est nourrissant, pectoral, aisé à digérer, humectant, rafraîchissant & d'un bon suc. La chair de poulet a beaucoup de rapport avec celle de la poule ; mais elle est encore plus délicate, plus succulente & moins serrée : c'est pourquoi l'usage du poulet convient moins que celui de la poule aux personnes qui ont besoin d'un aliment solide : c'est aussi pourquoi on mange ordinairement le poulet rôti & la poule bouillie. Le poulet est meilleur & plus salutaire à l'âge de deux ou trois mois qu'en tout autre tems, & il le faut choisir gras, tendre & bien nourri : à mesure qu'il avance en âge, il devient plus sec & moins aisé à digérer. On fait avec le poulet un demi-bouillon, qu'on nomme eau de poulet : c'est un bouillon fort en usage dans la diete de ceux qui ont la fievre, & qui n'ont besoin que d'une nourriture fort legere : quand on veut donner à cette eau de poulet quelque vertu convenable à l'état du malade, on farcit le poulet de drogues nécessaires pour cela : on donne aussi de l'eau de poulet aux enfans nouvellement sevrés.

Le Poumon. Voyez *Animaux*.

La Présure, dont on se sert pour faire cailler le lait, n'est autre chose qu'une matiere caséeuse qu'on trouve au fond de l'estomac du jeune veau, de l'agneau, du chevreau ou de levreau, c'est un lait caillé qui contient beaucoup de sel volatil acide, & qui sert de levain pour la digestion des alimens que le jeune animal prend.

La Propolis. Voyez *Abeille*.

Le Rale de terre, autrement dit de *genêt*, sur-tout au mois d'Août & de Septembre, a la chair délicate, remplie de sucs épurés ; il convient à toute sorte d'âge & de tempérament, & ne produit pour l'ordinaire que de bons effets : il differe en cela du râle d'eau ou de marais, qui n'est ni si sain, ni si facile à digérer, ni si agréable au goût que l'autre, quoiqu'il soit d'assez bon goût & même assez estimé, quand on le choisit jeune, fort gras, & ne sentant presque point le marécage. Le râle de terre doit sentir un peu la venaison, & être aussi choisi jeune, tendre & gras. L'un & l'autre râles nourrissent beaucoup, fournissent un aliment assez durable, particuliérement celui de marais : ils sont un peu pesans sur l'estomac, sur-tout quand ils sont maigres

ou vieux, ils ne ſont pourtant pas d'une chair ſi ſolide que la perdrix.

La RATE, les REINS, ou ROGNONS. Voyez *Animaux*.

Le ROSSIGNOL, quand il eſt gras, a la chair blanche, & auſſi agréable à manger que celle de l'ortolan : ſes vertus & ſes principes ſont les mêmes que la becfigue.

Le SANG. Voyez *Animaux*, *Boucs*, *Oie*, *Perdrix* & *Pigeon*.

Le SEIGLE. Voyez *Farine* & *Pain*.

Le SUIF. Voyez *Bouc* & *Mouton*.

Le TAUREAU a la chair rougeâtre, plus dure, beaucoup moins nourriſſante & moins ſaine que le bœuf : on ne vend le taureau que quand on l'a bien engraiſſé après l'avoir châtré ; encore n'en mange-t-on guere que dans les endroits où l'on manque de bœufs, ou du moins de vaches graſſes. Le *ſang* de taureau frais tué, paſſe pour poiſon, parce qu'il ſe caille dans l'eſtomac.

Les TESTICULES. Voyez *Animaux* & *Coq*.

La TOURTERELLE, quoiqu'elle ſoit une eſpece de pigeon, eſt beaucoup plus délicate qu'aucun pigeon ; elle a la chair moins ſeche que le ramier ; elle eſt d'un meilleur goût, & produit un bon ſuc : c'eſt un manger délicieux & fort ſalutaire quand elle eſt graſſe, tendre & jeune.

La TRUIE. Voyez *Cochon*.

La VACHE tient le milieu entre le bœuf & le taureau, pour le goût & la bonté de la chair ; enſorte que, quand la vache a été engraiſſée, elle a la chair plus nourriſſante, plus agréable & de meilleur ſuc que le taureau, mais beaucoup moins que le bœuf.

Le VANNEAU eſt moins délicieux que le pluvier : au ſurplus il a les mêmes qualités. Voyez *Pluvier*.

Le VEAU eſt nourriſſant, rafraîchiſſant, & rend le ventre libre. La *tête* & les *poumons* du veau adouciſſent les âcretés de la poitrine & de la gorge, & ſont bons pour la phthiſie : ſes *pieds* le ſont pour la poitrine ; on en met dans les bouillons pour modérer les pertes de ſang de menſtrues, d'hémorrhoïdes, & pour le crachement de ſang. Le veau eſt d'un ſuc aſſez tempéré ; mais il faut qu'il ſoit jeune, de lait & bien cuit.

Fin de la premiere Partie.

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE,
DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.
LES TERRES AUX CHAMPS.

LEs terres aux champs ſont le véritable objet de l'*agriculture* , & c'eſt-là principalement que le maître doit exercer ſa capacité , & trouver les reſſources , parce que c'eſt ſon vrai département.

Nous lui avons enſeigné dans la premiere Partie de cet Ouvrage , à rendre ſa maiſon riante & ſa baſſe-cour bien peuplée ; mais , pour y entretenir l'abondance , & pour tirer d'ailleurs tous les profits que ſon héritage peut fournir , il faut qu'il entende bien la culture de ſes terres aux champs , afin que par leur fécondité , ſon bien ſoit toujours vivant , & ſa bourſe garnie.

Les deux principaux points de cette ſcience ſont de cultiver beaucoup ſes fonds , & de les cultiver ſuivant leur génie ; car la terre eſt une bonne mere puiſſamment riche & libérale , mais elle demande des ſoins : elle veut qu'on étudie ſes inclinations , & elle n'aime pas qu'on la gêne. Tel champ ne réuſſira point en une eſpece de grains , qui en rapporteroit beaucoup d'une autre ſorte : on voudra avoir du froment dans une , qui ne ſeroit bonne qu'en prés , en vigne , ou en bois ; une terre ſera ingrate , parce qu'on ne l'amende & ne la cultive pas aſſez ; & des campagnes entieres demeurent en friche , parce qu'on n'aura point ou aſſez de ſoin pour les bien aménager , ou aſſez de connoiſſance pour juger de leur portée. La terre s'emploie à tant d'uſages différens , que quand elle n'eſt pas bonne à l'un , elle ſe trouve propre à l'autre ; & un homme qui ſait la connoître & la ménager , a le ſecret de voir tous ſes fonds employés , & ſouvent même très-féconds. Il faut pourtant avouer que c'eſt à la bonne terre qu'on doit s'attacher , parce que la nature en fait plus que toute l'induſtrie de l'homme.

LIVRE PREMIER.

Les Terres labourables ou à grains.

ON appelle communément *terres labourables*, celles qui, par le méchaniſme du labourage, rapportent ou doivent rapporter des grains : cependant j'aime mieux les appeller *terres à grains* que *terres labourables*, parce que les jardins & les vignobles, quoiqu'on ne les appelle point terres labourables, ſont pourtant des terres qu'on *laboure*, c'eſt-à-dire, qu'on cultive en les remuant quelquefois même avec la charrue : elles auront leur Livre à part ; il ne s'agit dans celui-ci que des terres à grains.

CHAPITRE PREMIER.

Qualités des différens Terroirs ; à quoi ils ſont propres, & comment en corriger les défauts.

I. ON juge en général de la bonté d'un fonds, quand on voit que ſes productions ſont vigoureuſes & nombreuſes ; quand les grains en ſont forts, grenus & épais ; les prés abondans & agréables aux beſtiaux ; les plantes larges, épaiſſes & ſoutenues ; les arbres de belle & prompte venue, chargés de beaux jets, de feuilles vertes & tenaces, ayant l'écorce ſaine, vive & luiſante ; quand cette terre rend avec uſure tout ce qu'on lui a confié ; qu'elle ſe rétablit aiſément après avoir été altérée, & encore plus quand elle eſt variée & également heureuſe dans ſes productions ; une terre pareille, quelque cultivée qu'elle ſoit, tire ſa fécondité plutôt de la nature que de l'art, & on ne ſauroit trop la payer.

De même, quand on voit un champ en friche, dont les arbres ſont droits, nets & forts ; la ſimple herbe douce à la main, vivace & abondante ; les plantes qui y croiſſent par les ſeuls ſoins de la nature, de belle eſpece & de belle venue ; il n'y a qu'à y mettre la charrue & aider la nature. Au-lieu que, quand le fonds qu'on voit en friche n'a que des arbres tortus & mouſſeux, des plantes ſtériles, ou en petit nombre & languiſſantes, on peut compter qu'on ne l'a abandonné que parce qu'il n'étoit propre à rien, & on doit céder à cette expérience.

Mais ces remarques ſont trop générales & trop vagues pour connoître la nature de chaque fonds de terre en particulier : c'eſt pourtant ce qu'il faut obſerver avant toutes choſes, pour lui donner les amendemens & lui faire porter les eſpeces qui lui conviennent.

Voici les marques auxquelles on s'arrête pour croire un fonds de terre bon ; & plus il s'y trouve de ces marques, plus il y a lieu d'en eſpérer.

1°. Les productions vigoureuſes, nombreuſes, variées en toutes eſpeces, & riantes en toutes ſaiſons, annoncent un fonds de choix.

2°. La ſimple herbe, quand elle eſt fort douce ſans être cultivée, marque la fertilité de la terre.

3°. Quelques curieux veulent qu'elle n'ait ni goût ni odeur : ce qu'ils éprouvent, ou en flairant ſimplement une poignée de terre ; ou en en faiſant tremper une petite quantité, qu'ils prennent un demi-pied au-deſſous de la ſuperficie, dans un verre d'eau pendant quatre ou cinq heures, au bout deſquelles ils la paſſent dans un linge pour en conſerver l'eau : mais il me paroît difficile de trouver une terre ſans odeur & ſans goût ; il n'eſt pas plus aiſé de déterminer pour tout le monde, les odeurs & les goûts : c'eſt pourquoi je crois qu'il n'y a rien à dire, quand le goût ou l'odeur de la terre n'eſt pas radica-

lement mauvais, d'autant que la plupart des grains paſſent par le feu, & y perdent ce qu'ils peuvent avoir de déſagréable.

4°. D'autres jugent de la bonté d'un fonds de terre par ſa couleur : la griſe noirâtre a l'approbation de tous les ſiecles ; les blanches, les rouges & même les jaunes paſſent pour mauvaiſes. Ces ſignes ne ſont pourtant pas infaillibles ; car on voit des terres rougeâtres & des blanchâtres qui ſont merveilleuſes, & on en voit de noires infertiles ſur des montagnes ou dans des vallons ; c'eſt une eſpece de ſable mort, qui ne peut produire tout-au-plus que des genêts & des bruyeres.

5°. C'eſt pourquoi, quand l'œil a jugé de la terre par la couleur, il faut que la main en juge à ſon tour. On en prend pour ſavoir ſi elle eſt ſubſtantielle & meuble, c'eſt-à-dire, facile à labourer : c'eſt une bonne marque quand, outre la couleur noire griſâtre, en la maniant elle tient un peu aux doigts, comme une eſpece de pâte : il y a même des gens qui en prennent une petite motte entiere, la ramolliſſent & la pétriſſent avec de l'eau ; & ſi elle prend toujours aux doigts, & qu'elle ne ſe rompe point quand ils la jettent à bas, ils concluent que la terre eſt graſſe & naturellement féconde.

6°. D'autres jugent à l'œil qu'une terre eſt douce & abondante en ſels, lorſque, ſans être cultivée, elle produit beaucoup de menus herbages, des roſeaux, des joncs, du trefle, des pruniers ſauvages, & autres choſes de cette nature, qui n'y abonderoient point ſi la terre n'étoit naturellement douce & fertile ; au-lieu qu'elle eſt aigre, revêche ou maigre, quand elle abonde en productions ameres, froides & épineuſes, comme fougeres, bruyeres, abſinthe, genievre, genêt : la fauſſe camomille vient dans les terres fortes ; les chardons, le creſſon alenois & le ſenevé ſauvage croiſſent dans celles qui ſont chaudes ; le plantain, la mercuriale & l'oſeille bâtarde ſont communs dans les terres tempérées ou un peu froides ; le liſet ſe plaît dans celles qui ſont ſeches ; & la ciguë, l'ache & la fumeterre viennent de pourritures.

D'autres encore, pour faire l'épreuve de la qualité d'une terre, creuſent une foſſe dans le fonds dont ils veulent connoître la bonté ; & après en avoir ôté autant de terre qu'ils le jugent à propos, ils rempliſſent, au bout de deux jours, la foſſe de la même terre qu'ils en ont ôtée : quand la terre a renflé, & qu'il y en a plus qu'il n'en faut pour remplir le trou, c'eſt une bonne marque ; mais ſi elle ne fait que remplir juſtement ſon trou, c'eſt ſigne qu'elle ne vaut rien.

On aime auſſi que la terre répande une odeur agréable après la pluie : que les eaux, ſoit de pluie ou d'arroſement, ne la rendent ni fangeuſe ni coriace & glaiſe, mais qu'elles la pénetrent bien & la faſſent enfler ſans y paſſer trop vîte.

7°. Une choſe plus aiſée à connoître & plus importante aux terres, eſt qu'elles aient au moins deux ou trois pieds de profondeur de bon fonds. C'eſt aſſez d'un bon pied pour les bleds & autres grains qui ne pouſſent pas leurs racines avant en terre, mais les moindres arbres, les groſſes plantes, & même les gros légumes, comme panais, carottes & autres, demandent deux ou trois pieds, & il en faut encore davantage aux arbres dont les racines pénetrent en profondeur, ou qui *pivotent*, c'eſt-à-dire, qui pouſſent une groſſe racine perpendiculaire au tronc, comme le chêne & l'orme. Il eſt néceſſaire du moins qu'outre les deux à trois pieds de bonne terre, ces arbres profonds trouvent encore au-delà une terre médiocre où ils puiſſent pénétrer & profiter, & ſur-tout qu'ils ne rencontrent point le tuf.

On appelle *tuf*, & en quelques endroits *pipan*, une terre ſeche, légere, perſillée & dure, qui commence à ſe pétrifier. Il eſt ordinairement ſous la bonne terre ; mais les eaux ni les racines des plants les plus forts ne peuvent preſque pas le pénétrer, les arbres ni les plants n'y peuvent profiter ; ils jauniſſent & périſſent auſſi-tôt qu'ils l'ont atteint, à l'exception du châtaigner, qui s'épate & traînaſſe ſur la ſurface & entre les différens joints du tuf. Dans les jardins, on rompt & on ôte le tuf par-tout où on le rencontre, avant que d'y planter des arbres ; mais la choſe eſt impraticable en pleine campagne : c'eſt pourquoi, avant que de planter ou ſemer ſur un fonds qu'on ne connoît point encore, il faut y faire quelque tranchée en différens endroits, pour voir s'il n'y a point de tuf, ou s'il eſt aſſez avant dans le ſol, pour qu'il y ait encore au-deſſus une hauteur de bonne terre qui ſuffiſe aux plantes qu'on y veut mettre.

II. On diviſe les terres, 1°. en terres fortes ou légeres ; 2°. en humides ou ſeches ; 3°. en douces ou pierreuſes. Le différent mélange de ces qualités les rend différemment bonnes ou mauvaiſes, & leur fait donner des noms différens, comme nous l'allons voir.

Terres fortes.

1°. On appelle terre *forte* ou terre *franche*, celle qui, ſans être argilleuſe, eſt, comme le fonds des bonnes prairies, ſubſtantielle & onctueuſe; enſorte qu'en la maniant elle tient aux doigts comme de la pâte, & ſe met aiſément en telle figure qu'on veut. Ces terres fortes ſont ordinairement d'un jaune clair ou noirâtre : les jaunes noirâtres ſont plus eſtimées que les jaunes claires, parce qu'étant moins compactes que les autres, elles reçoivent mieux les influences de l'air, qui augmentent les principes de la végétation & font diſſoudre les ſels; elles ſont auſſi plus faciles à pénétrer aux racines & aux tiges qui y croiſſent : au-lieu que les jaunes claires ſont d'une ſubſtance plus lourde & moins animée, & elles ſont ſujettes à ſe durcir, ſur-tout quand on les labour après une pluie : c'eſt ce qu'on doit éviter. Ces deux ſortes de terres ſont naturellement fécondes en toutes ſortes de grains, & il leur faut peu d'amendemens : on les emploie preſque toujours en bleds froments, enſuite en avoine ou en orge, pour les laiſſer en jacheres la troiſieme année, quand on ne les fait pas porter tous les ans. Dans les années raiſonnablement ſeches, les épis qu'elles rapportent, ſont en plus grand nombre & plus garnis; au-lieu que quand il y a trop de pluie, ſur-tout dans le mois de Mai, elles ne travaillent qu'en herbes, donnent beaucoup de paille & peu de grains, & ſouvent même le grain ſe change en ivraie.

On appelle auſſi terres fortes, celles qui le ſont trop, c'eſt-à-dire, les groſſes terres qui ont un corps maſſif & peſant à la main : telle eſt la terre *graſſe* & la terre *glaiſe*.

La terre *graſſe*, que quelques-uns appellent *terre-forte argilleuſe*, parce qu'elle approche de la nature de l'argille, eſt tenace, lourde, matérielle, froide, & ſe coupe à la beche, comme du beurre, ou à-peu-près comme la glaiſe : c'eſt pourquoi on l'appelle auſſi terre *coriace*, *acariâtre* & *caſte*; quelques-uns même la nomment terre *morte* : elle eſt ordinairement jaune; elle eſt auſſi très-difficile à cultiver, à cauſe que les eaux la délayent comme du mortier frais, & qu'outre cela, la chaleur la rend dure comme les pierres, & la fait fendre; enſorte qu'il faut choiſir le tems propre pour la façonner, & pour cet effet, prévenir les pluies & les chaleurs. On a auſſi ſoin de prévenir les inondations en élevant les terres en dos de bahut, ou en y faiſant des foſſés ou des rigoles de pierres pour l'écoulement des eaux, comme nous le dirons ci-après. Quand les terres lourdes ont été ainſi façonnées à propos, les grains y réuſſiſſent aſſez : le froment même y vient bien, pourvu qu'il ne pleuve point trop : le méteil n'y eſt pas ſi en danger, & le ſeigle encore moins, parce qu'il n'eſt point ſujet à dégénérer en ivraie.

L'*argille* eſt une terre forte, plus gluante que la terre graſſe, mais moins que la glaiſe.

La *glaiſe* eſt une terre maſſive & viſqueuſe, dont le corps eſt lié & rempli de ſels vitrioliques & de ſoufre. On l'appelle autrement terre à *Potier*, parce qu'elle ſert à faire des pots, des jattes & autres vaiſſeaux de terre : on en fait auſſi de la brique & de la tuile, des batardeaux, des baſſins de fontaines, des chauſſées & des fonds d'étang, parce que l'eau ne peut point paſſer au travers, lorſqu'elle eſt bien battue. Voilà tous les uſages qu'on peut en faire, car elle n'eſt propre à aucuns grains ni plants.

Il y a auſſi des terres fortes ſablonneuſes & des pierreuſes, qui ſont très-viſqueuſes, de même que la forte argilleuſe. Elles demandent toutes trois des labours profonds & toujours en beau tems, afin qu'on puiſſe les labourer plus aiſément & détruire les mauvaiſes herbes dont elles abondent. La terre forte argilleuſe eſt la plus rude à manier, & il eſt difficile d'en venir à bout quand on ne s'y prend pas dans la ſaiſon, parce qu'elle s'éleve en mottes qui reſtent toujours entieres : la forte ſablonneuſe n'en fait pas tant, & elle ſe laboure plus aiſément; moins elle eſt dure, meilleure elle eſt, pourvu qu'elle ne ſoit point trop molle. Il faut labourer la forte pierreuſe avant qu'elle ſoit trop ſeche; autrement elle feroit ſauter la queue de la charrue, & l'on ne pourroit pas pointer le ſoc où l'on voudroit : ce qui feroit un labour ſuperficiel, inégal & déſagréable à voir. Le fumier de cheval bien conſommé, & ceux de mouton & de vache, tous trois mêlés enſemble, conviennent fort bien à ces trois eſpeces de terres fortes, & elles ſont plus propres au bled qu'aux autres grains : il y vient beau, bon & abondant, ſur-tout quand les années ne ſont point trop pluvieuſes.

Il y a (par exemple dans le Bas-Maine) des terres-fortes noires, ſi peſantes & ſi difficiles à façonner, que le meilleur Laboureur n'en peut faire valoir par an, avec ſix bœufs & quatre chevaux, que quinze à ſeize arpens : on laiſſe même repoſer ces terres

huit, dix ou douze ans ; & après toutes ces peines & cette patience, on n'y recueille que du ſeigle, de l'avoine & du bled ſarraſin, qu'ils nomment, dans le pays, bled breton. Cet exemple doit encourager à ne point épargner le travail ſur les pires terres.

Terres légeres.

La terre *légere* eſt celle dont les parties ſont ſéparées les unes des autres, & ſont peu de corps, ou point du tout ; elles ſont cependant aſſez bonnes, lorſqu'on les façonne à propos. Les noirâtres ſont plus eſtimées que les griſâtres. On ſeme du froment ſur celles qui ſont les plus ſubſtantielles ; les autres ſont propres au méteil & au ſeigle, qui aiment à être ſemés en pouſſiere.

Quand les plantes ne peuvent faire de racine dans la terre, à cauſe de ſa trop grande légéreté, on l'appelle terre *veule*.

Au ſurplus, voyez ce qui va être dit des terres ſeches.

Terres humides.

2°. Les terres humides ſont aſſez bonnes en elles-mêmes ; mais les eaux leur ſont plus de tort qu'aux autres, & les rendent tout-à-fait ſtériles dans les années pluvieuſes.

On remédie à cet inconvénient, en les élevant en dos de bahut, par les labours, ou par les fumiers, ou bien en y faiſant des foſſés ou des pierrées, que quelques-uns appellent *raies couvertes*, pour faire écouler les eaux. Dans les terres fortes, dans celles de craie, & dans celles où il y a de la marne, on ne fait que creuſer des foſſés. Les raies couvertes demandent un peu plus d'art : voici comme on les fait.

On creuſe en terre une rigole profonde de trois pieds, on en remplit la moitié de petits cailloux, & l'autre moitié, avec une partie de la terre qu'on a tirée de la rigole même, & on l'égale au niveau du champ. Quand on n'a ni pierres propres, ni gros graviers, pour garnir le fond de la rigole, on y met des javelles de ſarment bien liées, & aſſez groſſes pour la garnir à moitié, & on jette des feuillages d'arbres par-deſſus. Aux deux bouts de chaque raie, on fait, avec de grandes pierres, deux eſpeces de petit pont, pour ſoutenir les terres, & entretenir le paſſage & l'écoulement des eaux : par ce moyen les terres humides ſe deſſechent, & deviennent très-bonnes & très-fertiles en bled.

Mais il ne réuſſit point dans les terres marécageuſes. Ce n'eſt pas que, quand elles ſont nouvellement défrichées, il n'y vienne quelquefois fort bien ; mais il dégénere au bout de quelques années, ou même il ne produit dès la premiere que beaucoup de paille & très-peu de grains ; & ſi c'eſt de l'avoine qu'on y ſeme, ce ſera de l'avoine *folle* qu'elle produira, c'eſt-à-dire, de l'avoine peut-être fort drue, mais d'un grain très-petit & très-rare, enſorte qu'elle ne ſera bonne qu'à ſervir de fourrage aux beſtiaux : c'eſt pourquoi ces ſortes de fonds froids rapportent toujours plus en prés ou en plants aquatiques, qu'en terre labourables, à moins qu'ils ne ſoient propres à faire venir du lin ou du chanvre.

Quelquefois auſſi, une terre eſt trop humide & ne rapporte rien, parce que celui qui la gouverne ne ſait pas corriger ce défaut. Quand il y a, au-dedans de la terre, de l'eau à une médiocre profondeur, par exemple, à trois pieds, comme il eſt ordinaire dans les vallées où l'on a un bon ſable noir, alors cette eau a de la place pour ſe filtrer juſqu'à la ſuperficie, & elle entretient la terre dans un bon tempérament pour la production ; mais ſi l'eau eſt trop près de la ſuperficie, par exemple, ſi elle eſt à un pied & demi de profondeur, & que là, elle ſoit retenue par un fonds de tuf ou de glaiſe, alors la terre trop humectée par le ſéjour de cette eau, eſt toujours froide, pourriſſante & mauvaiſe, à moins qu'on ne donne une décharge, à ces eaux ſouterraines, par quelque foſſé ou quelque pierrée, ou bien qu'on n'éleve la terre en dos de bahut. Lorſqu'on donne un pareil écoulement à ces eaux, elles portent aux terres ſeches, ce que les humides ont de trop, enſorte que cela fait deux biens à-la-fois.

Les terres humides, qu'on labour, produiſent aſſez ſouvent des joncs, qu'il faut détruire avec la houe ou la pioche ; avant que d'y mettre la charrue, qui ne les arracheroit pas ſi bien, à moins que ce ne ſoit un fonds qu'on veuille continuer de labourer, tous les ans, à la charrue.

Terres ſeches ou ſablonneuſes.

Il y a, au-contraire, des terres ſi légeres & ſi ſeches, qu'aux moindres chaleurs, tous les plants qui y ſont, ſe ſanent & périſſent : on les appelle terres chaudes & brûlantes.

Les terres ſablonneuſes ſont preſque toujours terres légeres & ſeches.

Il y a deux ſortes de terre ſablonneuſe : l'une eſt blanche & ſeche ; elle ne vaut rien qu'à y planter du bois, ou à y ſemer du bled ſarraſin, encore cette terre n'eſt-elle bonne qu'à écurer la vaiſſelle, quand le grain n'eſt que pur ſans ſubſtance : l'autre eſt graſſe & jaune, ou quelquefois noirâtre ; c'eſt la meilleure pour le grain. On ſeme du bled dans celle qui eſt la plus compacte & la plus ſubſtantielle : & du méteil, du riz, du panis & toutes ſortes de légumes dans les autres. J'ai dit qu'il faut qu'elles ſoient graſſes & ſubſtantielles ; car on en voit de toutes couleurs, même d'humides, qui ne ſont que bruyeres, landes ou terres mortes, quand elles ſont ſans ſubſtance. Il eſt même néceſſaire, pour animer ces bonnes terres ſablonneuſes, d'y répandre du fumier de vache mêlé avec pareille quantité de boues, qu'on aura laiſſé égoutter dans quelque coin de la baſſe-cour : ce mélange corrige les deux défauts que le meilleur ſable a toujours ; les boues empêchent qu'il ne ſe deſſeche par les chaleurs, & le fumier de vache eſt aſſez chaud pour que les pluïes ne le refroidiſſent pas. Il faut couvrir le fumier de ſable ; autrement, il ſeroit bien vîte entraîné par les pluies, ou ſéché & épuiſé par le ſoleil.

Les terres ſablonneuſes veulent être labourées par un tems un peu humide, pour que le peu qu'elles ont d'humidité ne ſe diſſipe point. On vient même ſouvent à bout de corriger un fonds de pur ſable : pour cela, on y apporte le plus que l'on peut, de bonne terre à la place du ſable ; ou bien on tient ce fonds ſableux plus bas que les terres voiſines, & on y jette toutes les neiges qu'on peut amaſſer, afin qu'en recevant ces neiges & les eaux des terres voiſines, il ſe faſſe une proviſion d'humidité, qui l'aide à réſiſter aux chaleurs. C'eſt ainſi qu'on amende principalement les jardins, dont le terrein, quoique de ſable, eſt précieux.

Pour détruire la fougere, qui domine ſouvent dans les terreins ſecs, il n'y a qu'à les labourer ou les fumer, ou bien la faire arracher par des enfans, ou encore y ſemer des lupins ou des feves ; en moins de deux ans, elle périt entiérement par le labour, par l'arrachis, par le fumier, ou par la moindre production qui y naîtra.

Terres douces & Terres pierreuſes.

3°. Les terres douces ſont particuliérement porpres pour les grains & le jardinage. Les terres pierreuſes ſont ordinairement légeres : la vigne y réuſſit aſſez bien : les grains y viennent auſſi, non pas en grande abondance, mais bons. Les terres pierreuſes veulent être labourées en tems ſombre, pour que le peu de ſubſtance qu'elles ont ne s'altere point : on doit les labourer un peu avant, pour amener le plus de terre qu'on pourra. Il n'y a rien à craindre tant qu'on trouve de bonne terre ; mais il ne faut point aller juſqu'à la mauvaiſe : car qui approfondiroit indifféremment toutes ſortes de terroirs, & ameneroit la méchante terre ſur la bonne, gâteroit tout ; c'eſt ce que les Laboureurs appellent *forcer la terre* ; & c'eſt ce qu'on doit éviter dans toutes ſortes de labours & de fonds, parce que la méchante terre n'étant point meuble, & ne s'étant jamais reſſentie des influences du Ciel, elle empêche la bonne de produire, & détériore le fonds.

Le fumier de mouton, qui eſt le plus gras & le plus onctueux de tous les fumiers, eſt par conſéquent le meilleur pour les terres pierreuſes, parce qu'il entretient & augmente la ſubſtance & l'humidité.

Il eſt bon auſſi d'en ôter une partie des pierres avant de les labourer, elles en ſeront plus fécondes. Quand on a des gens de journée à grand marché, on fait labourer la terre pierreuſe fort avant, & on fait enterrer les pierres dans le fond ; ſinon on les met ſur le bord des chemins, ou bien on les amaſſe ſur la terre, en différens monceaux, qu'on va chercher, à meſure qu'on en a beſoin, pour faire des chauſſées, des pierrées, des murs ruſtiques, &c.

Il y a des terres pierreuſes, dont le cailloutage eſt petit ; elles ſont meilleures pour

le méteil que pour le froment, à moins qu'elles ne ſoient dans un fonds qui les rende un peu fraîches; car le froment aime un peu l'humidité: le ſeigle & l'orge y viennent auſſi fort bien, mais l'avoine n'y eſt pas ſi épaiſſe. La terre mêlée d'un grand nombre de petites pierres, s'appelle terre *grouette*.

Les terres pierreuſes rougeâtres, dont les pierres ſont groſſes, ne valent ordinairement rien. On peut pourtant haſarder du méteil ou du ſeigle dans celles qui paroiſſent les meilleures.

Les terres d'un caillou noirâtre, qui eſt celui dont on fait les pierres à fuſil, ne valent rien du tout, parce qu'elles ſont brûlantes.

Terres de Craie.

On fait peu de cas des terres de *craie* & de celles d'*ardoiſe*, parce qu'elles rapportent peu, qu'elles ſont très-difficiles à cultiver, & ſujettes à des ſéchereſſes qui font périr les grains; & il y en a qui ſont ſi dures, que lors même qu'il pleut deſſus, l'eau y reſte ſans les pénétrer juſqu'à ce que le ſoleil l'ait deſſéchée; mais, comme il faut faire valoir tout ce qu'on a, on vient à bout de ces terres par des fréquens labours & par de grands amendemens, principalement lorſqu'à l'ouverture de la terre on voit que celle de deſſous eſt différente de celle de deſſus: on les approfondit bien, & ſouvent, pour les rendre meubles, on y met beaucoup de fumier de mouton & de vache mêlés enſemble, & ſi l'on veut, des boues des rues & des grands chemins bien égouttées. Quand, après la pluie, l'eau reſte ſur ces terres ſans les pénétrer, on y jette de bonne terre ſablonneuſe qu'on mêle ſur le champ avec la charrue. S'il ne donne pas dès la premiere année, on ne doit pas pour cela s'impatienter; car ces labours & ces ſoins rendront bientôt la terre traitable, meuble & fertile, mais en labourant, il faut prendre garde de ne pas aller trop avant, de peur d'attirer de la mauvaiſe terre ou de piquer le tuf; ce qui nuiroit beaucoup aux productions. Il y a pourtant des terres de craie qui ſont bonnes pour la vigne, comme dans le terroir de Reims, parce qu'elles ont de la ſubſtance.

Terres uſées.

Toutes les terres s'uſent, ou, pour me ſervir du terme de jardinage, s'*effritent* avec le tems, les bonnes comme les mauvaiſes, avec cette différence ſeulement, que les premieres ne s'épuiſent pas ſi vîte, & ſe rétabliſſent bien plus aiſément. Il n'y a même que la quantité des productions forcées & étrangeres, qui les épuiſent, mais non pas celles qui leur ſont naturelles & volontaires; il ſemble que la nature ne faſſe que s'en jouer. Ainſi la terre d'un bon pré, loin de s'uſer à nourrir l'herbe qu'elle donne tous les ans, en produit toujours de plus, comme ſi elle avoit plaiſir à ſuivre ſa pente; mais, ſi au-lieu d'herbes, on la force à porter du bled ou quelqu'autre production étrangere, ſa fécondité diminuera bien vîte, & à la fin elle s'uſera tout-à-fait: par conſéquent il eſt donc de l'intérêt de notre Econome de veiller ſur l'uſage des terres, pour qu'on n'y force point la nature.

Il faut auſſi remarquer que fort ſouvent une terre eſt uſée pour une certaine eſpece de fruits qui ont abſorbé tous les ſels qui leur étoient propres, ſans que cela empêche que la même terre ne réuſſiſſe encore fort bien en quelqu'autre eſpece, pour laquelle elle aura une ſubſtance neuve & des ſels ſuffiſans pour faire différentes ſortes de productions, ſucceſſivement les unes après les autres. C'eſt ainſi que les terres, qui, la premiere année, ont rapporté du gros bled, c'eſt-à-dire du froment, du méteil ou du ſeigle, ſe ſement en petits bleds la deuxieme année, parce qu'elles ne ſont pas capables de produire de nouveau des premiers; mais elles ont encore de quoi fournir aux moindres grains. De même une terre, qui a été long-tems en vignoble, en futaie ou en arbres à fruits; ſi on y détruit ces ſortes de plantes, ne réuſſira pas, ſi on l'emploie de nouveau à ſon premier uſage, parce qu'elle eſt uſée à cet égard; mais elle ne l'eſt pas ſi fort qu'elle ne puiſſe encore très-bien réuſſir, ſi on l'emploie à des plantes plus petites & moins voraces, comme pois, feves, panais, &c. c'eſt pourquoi un habile Econome doit s'appliquer à connoître & la qualité & l'état actuel de chacun de ſes fonds, afin que, par le repos ou par le changement, il ſoulage ceux qui s'effrittent, & que

pendant qu'il les rétablira par les fumiers & par l'adouciſſement du travail, il les faſſe toujours ſervir à quelqu'autre uſage. Une terre n'eſt jamais ſi uſée qu'elle doive demeurer abſolument inutile, pourvu qu'on lui donne les ſecours néceſſaires.

Des Terres neuves, novales & autres.

Pour l'intelligence parfaite des opérations de l'agriculture, il reſte maintenant à expliquer ce que c'eſt que terre *neuve*, terre *novale*, terre en *friche*, terre en *jachere*, terre *portée* ou *jeſtice*, terre *repoſée* & terre *meuble*.

1°. On appelle terres *meubles* celles qui ſont faciles à labourer & qui ont cependant de la ſubſtance. Elles ont de grands avantages pour la facilité & le retour de la culture: c'eſt pourquoi il ne faut rien épargner pour *ameublir* celles que l'on a, c'eſt-à-dire, pour les rendre maniables & douces à force de labours & d'engrais. Les terres meubles ſont principalement bonnes en jardins, elles ſont commodes aux grains & à toutes ſortes de plantes, parce que les racines & les tiges s'y étendent aiſément: ces ſortes de terres boivent facilement l'eau des pluies & des arroſemens, & cependant elles conſervent toujours aſſez d'humidité pour la végétation; le ſoleil les échauffe aiſément, & les rend hâtives dans leurs productions.

2°. Terre en *friche* eſt une terre qu'on ne cultive pas & qui ne rapporte rien: & *défricher* une terre, c'eſt la mettre en valeur par le labour. On défriche auſſi les bois & les prés pour en faire des terres de labour.

3°. Terre en *jachere* eſt celle qu'on laiſſe repoſer pendant un an pour être chargée en bled l'année ſuivante. Toutes les terres à grains, que l'on conduit par *ſoles*, ont une année de repos tous les trois ans, ſuivant le méchaniſme du labourage que nous expliquerons ci-après.

Tout le monde ſait que le repos eſt le principal moyen pour rétablir, dans les terres, les ſucs & les ſels que leurs productions ont emportés.

On donne le nom de terres *repoſées*, moins aux jacheres (parce que leur repos eſt réglé par l'art du labourage) qu'aux terres qu'on laiſſe arbitralement en non valeur, pour les rétablir quand elles ſont épuiſées par quelque production trop forte ou trop réitérée.

Les terres ſeches ont plus beſoin de repos que les fortes.

4°. Les terres *neuves* ſont ordinairement des terres d'apport, auſſi-bien que les terres *jeſtices* & les terres *portées*. On appelle particuliérement *jeſtices*, celles qu'on jette d'un lieu dans un autre, ſans deſſein de s'en ſervir, comme plâtras, vuidanges, fouilles, &c.

Les terres *neuves* ſont celles qui n'ont jamais vu le jour, comme celles qu'on tire ou qu'on découvre à un, deux ou trois pieds en terre; ou celles qui ne rapportoient rien du tout, depuis très-long-tems, comme un fonds ſur lequel il y aura eu un bâtiment. Elles ont ordinairement beaucoup de ſels & de ſubſtance. Je n'en dirai rien davantage, non plus que des terres portées, parce que c'eſt pour le jardinage, dont il ne s'agit pas ici, qu'on a inventé depuis peu l'uſage de ces ſortes de terres étrangeres: on ne s'en ſert point, ou preſqué point pour les terres aux champs, à cauſe qu'on n'y pourroit pas fournir. Les terres neuves & les vuidanges & fouilles y ſont pourtant très-bonnes. Il n'y a, dans les terres aux champs, de terres neuves à faire valoir, que les places de bâtimens ou les prés, dont on a enlevé tout le gazon, comme nous le dirons au Chapitre des Prés, quand il s'agira de les défricher.

5°. On appelle terres *novales* celles qui ne rapportoient que du bois & de l'herbe ſans culture, & qu'on met à uſage de labours, comme des bois ou des prés, qu'on change en terres à grains. Nous en parlerons quand nous ferons ſur ces matieres.

CHAPITRE

CHAPITRE II.

Des différentes Meſures des Terres.

Il n'eſt pas moins important de connoître l'étendue que la qualité d'une terre. Cependant les meſures changent & de nom & de grandeur dans chaque Province, & ſouvent dans chaque canton : c'eſt pourquoi j'en vais donner ici une liſte & en faire le parallele, afin que notre Econome ſache ce qui lui appartient, & puiſſe éviter les ſurpriſes ſur la diverſité des meſures de chaque pays.

En fait de meſure, la regle eſt celle du lieu où la livraiſon de la choſe doit être faite, tant pour l'*immeuble* que pour le meuble : & quand on n'a point déſigné le lieu de la ſituation de l'immeuble ou de la délivrance du meuble, il faut ſuivre la meſure du lieu où la convention a été faite.

L'*arpent*, qui eſt la meſure en uſage à Paris, dans l'Iſle de France & dans beaucoup d'autres endroits, contient par-tout cent perches de ſuperficie, ou ce qui eſt la même choſe, dix perches de longueur & autant de largeur. La différence ne conſiſte que dans le nombre des pieds que contient la perche, car le pieds y eſt par-tout de douze pouces. En quelques endroits la perche n'eſt que de dix-huit pieds de long, qui font trois toiſes *courantes*, à ſix pieds chacune, & c'eſt la meſure la plus commune & la plus petite : en d'autres endroits la perche a vingt pieds, & ailleurs vingt-deux, qui eſt ce qu'on nomme la *meſure du Roi*, c'eſt celle dont on ſe ſert pour arpenter les bois & les forêts : en d'autres encore elle eſt de vingt-quatre & même de vingt-cinq pieds ; ce qu'on appelle le grande meſure.

Quand on dit qu'une perche, une chaîne ou autre meſure de terre eſt de tant de pieds de long, on ſuppoſe que la piece de terre eſt quarrée, & il faut compter que le nombre indiqué n'eſt que pour ſa longueur, & qu'elle en a autant en largeur ; enſorte qu'en comptant l'un par l'autre, on trouve le produit de la ſuperficie entiere de la piece qu'on meſure. Ainſi quand on dit qu'une perche ou une chaîne a dix-huit pieds, il faut ſuppoſer que c'eſt en longueur, & qu'elle a autant de largeur ; de maniere qu'en multipliant dix-huit par dix-huit, on trouvera trois cens vingt-quatre pieds qu'aura en ſuperficie le perche ou chaîne de dix-huit pieds : ſi elle eſt de vingt-deux pieds, en multipliant vingt-deux par vingt-deux, on verra par la même regle qu'elle a quatre cens quatre-vingt-quatre pieds de ſuperficie. De même quand on dit qu'un arpent a dix perches en longueur, en multipliant dix par dix, cela forme une ſuperficie de cens perches.

On compte par *arpent* dans toute l'Iſle de France, au Perche, au Pays Chartrain & en Bretagne ; & l'arpent y eſt par-tout de cent perches ou chaînes : la différence ne conſiſte que dans la grandeur de la perche ou chaîne. Chacune des cent perches, qui font l'arpent de *Paris*, n'a que dix-huit pieds de longueur, ou trois cens vingt-quatre pieds de ſuperficie. Au *Perche* & en *Beauce*, chacune de ces cent perches eſt de vingt-deux pieds de long, ou quatre cens quatre-vingt-quatre pieds de ſuperficie ; & chacune des cent chaînes, qui font l'arpent de *Bretagne*, eſt de vingt-quatre pieds de long, ou de cinq cens ſoixante-ſeize pieds de ſuperficie.

Dans l'*Anjou*, le *Poitou*, la *Touraine* & le *Maine*, la chaîne eſt de vingt-cinq pieds, ce qui fait ſix cens vingt-cinq pieds de ſuperficie, qui eſt la plus grande meſure.

On compte auſſi par *journal* en Bretagne, en Bourgogne & en Lorraine : mais en *Bretagne* le journal a vingt-deux ſillons un tiers, dont chacun eſt de ſix raies, la raie de deux gaules & demie, & la gaule de douze pieds. En *Bourgogne*, le journal a trois cens ſoixante perches, chacune de dix-neuf pieds de long, ou de trois cens ſoixante-un pieds en ſuperficie. En *Lorraine*, le journal a deux cens cinquante toiſes, chacune de dix pieds de long, & le pied de dix pouces.

Les Etymologiſtes prétendent que le journal eſt une meſure de terre qu'on peut labourer en un jour ; & qu'anciennement le journal ou journau étoit de quarante-huit pas, & de deux cens quarante pieds.

En *Normandie*, on compte par *acre*, & l'acre a quatre vergées ou cent ſoixante perches, dont chacune eſt de vingt-deux pieds de long, ou quatre cens quatre-vingt-quatre de ſuperficie. Il y a pourtant des cantons en Normandie où la perche n'eſt que de vingt pieds; il y en a même où le pied n'eſt que de onze pouces, au-lieu de douze, quoique la perche y ſoit de vingt-deux & de vingt-quatre pieds. Les Normands ont porté cette meſure de l'*acre* en Angleterre.

En *Picardie*, on compte par journal, qui eſt à-peu-près l'arpent de Paris; & les deux journaux reviennent à l'acre de Normandie, peu de choſe plus. Dans le *Beauvoiſis*, on meſure par mine, & les deux mines & demie dix perches, font l'acre de Normandie.

En *Languedoc*, la *ſaumée* a quatre ſeſterces, chacun de quatre cens cannes; la canne a huit pans de long, & le pan huit pouces. En *Guyenne*, le journal n'eſt qu'un demi-arpent.

Cette diverſité de meſures n'a lieu en France que pour les terres à grains, vignes & prés; car, à l'égard des bois, il n'y a par-tout qu'une ſeule meſure, qui eſt l'arpent de cens perches, dont chacune eſt de vingt-deux pieds, douze pouces pour pied, & douze lignes pour pouce, qui eſt ce qu'on appelle *meſure royale* ou *au pied de Roi*, à cauſe que ce ſont les Ordonnances de nos Rois qui ont établi, pour les bois & les forêts, cette meſure uniforme.

Je ne parlerai point de l'arpentage, parce que c'eſt un art particulier: je dirai ſeulement que lorſqu'on a fait quelqu'acquiſition, c'eſt au vendeur à en fournir la meſure, ſuivant l'uſage du lieu où le fonds eſt ſitué, en quelqu'endroit que la vente ait été faite; & que, quand on arpente, on doit prendre garde que le porte-chaîne la tende toujours également, tant pour l'une que pour l'autre des Parties.

Meſures des lieues de France. Les grandes diſtances ſur terre, comme d'une ville à une autre, d'un bourg à un village, &c. ſe meſurent par *lieues* ou par *milles*. De tous tems les François, & même avant eux les Gaulois, ne ſe ſont ſervis que de la lieue. Les Italiens & les Anglois ſe ſervent de milles.

Il y a en France de trois ſortes de lieues: la grande contient 2853 toiſes, la moyenne 2450, & la petite 2000: la *toiſe* eſt de ſix pieds.

Un mille d'Italie, ou une minute de degré d'un grand cercle de la terre, contient 951 toiſes; & une ſeconde, 16 toiſes.

Le *pas géométrique*, ou *pas des Allemands*, que les Marins nomment *braſſe*, eſt de cinq pieds; & le *pas commun*, ou la *démarche*, eſt de deux pieds & demi.

Les lieues & les autres longueurs de chemins ſe meſurent avec un *compte-pas* ou *podometre*. C'eſt un inſtrument méchanique fait en forme de montre, compoſé de pluſieurs roues dentelées, qui entrent l'une dans l'autre, & qui ſont dans un même plan, leſquelles, par le moyen d'une chaîne ou courroie, attachée au pied d'un homme, ou à la roue d'un carroſſe, avancent d'un cran à chaque pas ou tour de roue que font ou l'homme ou le carroſſe. Le nombre en eſt marqué ſur le bord de ces roues dentelées, & ainſi l'on peut ſavoir combien on a fait de pas, & meſurer exactement un chemin & les diſtances qu'on veut.

CHAPITRE III.

De la nature, de la ſituation, du nombre & du choix des Terres, qui ſont le Domaine d'un Bien de campagne.

ON dit, *une telle terre eſt en nature de labour, une telle autre en nature de prés, &c.* pour marquer ſon emploi & le genre de ſes productions. Auſſi diviſe-t-on les terres aux champs en terres labourables, en vignes, en prés, en bois & en plants.

Les immeubles les plus eſtimés, ſont les rentes ſeigneuriales, les champarts, les dixmes inféodées & les rentes foncieres; mais ces immeubles ſont des droits, & non pas des fonds réels.

Les biens de campagne les plus eſtimés, ſont les prairies, ſur-tout les flottantes & les

pacages : enſuite viennent les bois, qui ſont ou peuvent être mis en coupes réglées, & les plants, qui ſont un revenu annuel, comme olivet ou ceriſaie ; car les bois ou plants, qui ne rapportent rien, & qui ne ſont que pour l'ornement d'une terre, ſans en augmenter le revenu, quoiqu'ils augmentent la valeur extrinſeque du fonds, n'entrent point ici en conſidération, parce qu'une premiere coupe les emporte ſans retour. Quant aux terres à grains & aux vignes, la préférence entr'elles dépend du climat & du terrein particulier : mais en général, comme le bled eſt plus néceſſaire que le vin, & qu'il s'en conſomme davantage, on préfere la terre labourable à la vigne, quand les choſes ſont égales d'ailleurs.

Quoi qu'il en ſoit, un bien de campagne ne peut guere être compoſé d'une ſeule nature de terres : les meilleurs ſont ceux qui ont un peu de tout, & principalement du meilleur.

Quant à la ſituation, 1°. il eſt important qu'ils ne ſoient pas éloignés du domicile du Maître ; car *terre chevauchée eſt à moitié mangée*, par les voyages, les diſſipations & les diſcuſſions que l'éloignement occaſionne.

2°. Les plaines ſont ordinairement fertiles en grains ; l'air y eſt ſain, les vues belles, les avenues d'arbres fruitiers ou autres d'une grande étendue, les abords faciles, la chaſſe abondante & gracieuſe : en voilà le beau. D'un autre côté, on n'y a point d'autre reſſource que le grain ; qu'il manque ou qu'il ſoit à bas prix, tout manque, & au Fermier qui a tout à prendre ſur ſa grange, & au Propriétaire, quand il n'a que cette terre, & que quelque gros vent vienne par ſurcroît à ravager la terre & toute la plaine, ce double malheur, qui n'y eſt que trop ordinaire, hypotheque ſouvent la terre pour longues années.

3°. Les vallées ont auſſi leur bon & leur mauvais : l'air y eſt ordinairement malſain, les vues preſque toujours bornées, les crues d'eau, tant de rivieres que de ravines, furieuſes : il y a à travailler ſans ceſſe toute l'année, & la plupart des Fermiers accoutumés aux plaines, ne veulent pas habiter les vallées. Mais on y a de tout, & les vallées ſont un vrai pays de reſſources pour le Fermier, comme pour le Maître ; elles rapportent preſque d'elles-mêmes, & à bien moindre dépenſe que dans les plaines, des profits continuels & ſouvent conſidérables, par la fertilité des terres de fonds, qui y donnent tous les ans quantité de grains, chanvres, lins, &c. par l'abondance des foins & regains, par les beſtiaux de toute eſpece, qu'on y engraiſſe dans les pâturages humides & ſecs qui s'y trouvent, par les arbres aquatiques, qui y ſont d'un prompt & grand rapport, & par la fécondité & le grand nombre des arbres fruitiers, qui y ſont à l'abri. C'eſt pourquoi les terres de vallées ſont plus lucratives, quand on a la force de les charger, ſur-tout en beſtiaux.

4°. Les pays de montagnes ſont ordinairement pauvres & ſtériles, cependant quand ils ſont découverts, on y nourrit quantité de moutons, de chevres, & beaucoup de mouches à miel. On y plante des vignes, des oliviers au Midi, & des châtaigners au Nord ; ou bien on les plante en bois, qui ſont, comme je viens de le dire, un des meilleurs biens de campagne, d'autant qu'ils ſervent auſſi à la nourriture & à l'engrais des cochons & des gros beſtiaux, qui ſont de bon rapport & de grand débit. Le voiſinage des hautes futaies ne laiſſe pas que de fournir de la reſſource aux pauvres gens, par le travail, le pâturage & le bois, tant à bâtir qu'à brûler, que les forêts leur fourniſſent.

Heureux celui dont le bien eſt ſitué de maniere qu'il y ait, d'un côté, l'utilité des vallées, & de l'autre, l'agrément des plaines.

Il faut du moins qu'il tâche que ſes terres ſoient le plus raſſemblées & le plus près de ſa maiſon qu'il le pourra, ainſi que je l'ai dit ; car les terres éloignées ſont de difficile amendement : on les néglige, tant pour le labour, que pour les fumiers, & elles vaudroient au moins une fois plus, ſi elles étoient plus près de la maiſon.

Les terres éparſes, & qui ne ſont point compoſées de grandes pieces, ont auſſi leurs inconvéniens. On a peine à les aſſoler, encore plus de peine & de tems perdu à courir çà & là, par-deſſus les terres de cinquante Particuliers différens, & ſouvent hargneux, à chaque fois qu'il faut fumer, labourer, épierrer, émotter, herſer, ſemer, renfouir, ſarcler, poultrer, échardonner, & enfin récolter ces parcelles diviſées ; au-lieu que, quand on a tout ſon domaine raſſemblé en trois ſoles, ou du moins en un petit nombre de grandes pieces, on n'a, pour ainſi dire, que ſur ſoi à aller, on chaſſe tout d'une raie,

on aſſole pleinement, on ne ſe trouve point à chaque pas en procès ou en différend pour quelques raies de terres perdues ou uſurpées, pour les diſputes de poſſeſſion, pour quelque pied de rideau ou de haie, pour quelque détour ou repouſſement de chemin, qu'un Fermier, afin de gagner deux ou trois pieds de terre, aura rejetté ſur vous ou ſur votre voiſin, à force de foſſés & de digues, &c.

Il eſt donc de l'intérêt du Maître & du Fermier, & de la nobleſſe d'un domaine, que toutes les terres en ſoient raſſemblées, & c'eſt principalement au Maître à travailler à les arrondir, en ménageant les occaſions d'acquérir les morceaux qui les coupent, ou par des achats, ou par des échanges, ou par des retraits; mais auſſi il faut payer quelquefois la bienſéance, c'eſt-à-dire, acheter ce qui nous convient un peu plus que ſa valeur, parce qu'il nous eſt convenable.

Une autre attention que le Propriétaire doit avoir, c'eſt de faire borner toutes ſes terres, ſur-tout quand elles ſont par parcelles & entre-mêlées de différens Particuliers. Par-là, en prévenant toutes les altercations dont je viens de parler, le Propriétaire & le Fermier auront leur compte & la paix, qui ſeule vaut plus que les fraix de l'arpentage & des bornes.

A l'égard du nombre des terres qu'il faut pour une cenſe, c'eſt ce qui ne peut pas ſe fixer, d'autant plus que le nombre des productions d'un domaine, la qualité du principal de ces produits, le voiſinage des grandes villes, la bienſéance ou le bon marché d'une acquiſition qui s'offrira, & mille autres circonſtances, font des égards différens.

Par exemple, un domaine qui conſiſtera principalement en cenſives, en bois & en étangs, n'a pas beſoin de tant de terres à grains, qu'un domaine où il y a beaucoup de pacages & de plants fruitiers, parce qu'il faut, pour faire valoir ce domaine-ci, beaucoup de gens & de beſtiaux, & par conſéquent beaucoup de grains & de fourrages; au-lieu qu'il en faut bien moins au premier, qui ſe débite preſque de lui-même, & qui ne demande que quelques vaches, pour pâturer les bois défenſables; quelques moutons pour les landes, & quelques cochons dans les années de glandée.

Ce même domaine, qui conſiſte principalement en prairies & en pacages, s'il eſt ſitué près des grandes villes, où les foins s'enlevent ſur le pré même, & où les pacages ſont chargés de beſtiaux, par les Bouchers de la ville; ce domaine, dis-je, n'aura pas beſoin de tant de terres à grains, que s'il étoit éloigné des villes & du commerce, parce qu'il faudroit, en ce cas, que le Fermier les chargeât lui-même de beſtiaux, pour ſon propre compte, & il lui faudroit, par conſéquent, plus de grains & de fourrages pour mettre la terre en valeur.

De même, les fermes, dont les terres labourables ſont le principal objet, ont beſoin de prés, de pâtures, de plants fruitiers & de bois, & non de terres à grains: il en faut au-contraire aux cenſes, où les bois & les prairies dominent.

En un mot, on doit s'appliquer à avoir de tout, pour qu'une terre ne manque de rien, & qu'un Fermier trouve des reſſources, par exemple, dans ſes prés ou dans ſes fruits, quand les grains manquent; & il eſt néceſſaire que le nombre de chaque nature de terres, ſoit labourables, vignes, prés ou bois, ſoit proportionné à l'étendue de la terre même, & aux débouchemens que le lieu peut fournir.

Quant à l'étendue totale d'un domaine, on le compte par le nombre de charrues qu'il faut pour le faire valoir; & ce nombre de charrues s'entend de celles qui labourent en même-tems, non pas de celles qui repoſent ſous les charretries. Ce qu'on entendoit autrefois le plus communément par le terme de *manoir* ou de *manſe*, étoit le labour d'une charrue.

Les Chevaliers de Malte & les Gentilshommes peuvent faire valoir par leurs mains, dans une même Paroiſſe, ſans payer la taille dans les lieux où elle eſt perſonnelle, chacun une de leurs fermes, juſqu'à concurrence du labour de quatre charrues. Les Eccléſiaſtiques de même, pourvu que ce ſoit le patrimoine de leur Egliſe, ou le leur en direct. Les Officiers privilégiés comme Elus ou Commenſaux, ne peuvent avoir plus que le labour de deux charrues, & les Bourgeois de villes franches le labour d'une ſeule.

Le labour d'une charrue, ou ce qu'une charrue attelée de quatre chevaux peut labourer par an, va ordinairement de quatre-vingt-dix à cent arpens communs. Le plus ou le moins dépend de la qualité & de la meſure des terres, & de la force des bêtes de labour.

Il y a des domaines de huit à dix charrues de labour & plus: il y a du beau dans

ces grandes cenſes, & on a la commodité de n'avoir à faire qu'à un ſeul Fermier.

Mais il n'eſt pas toujours de l'intérêt du Maître de ne donner qu'à un ſeul une ſi grande quantité de terres : car, 1°. le bien n'eſt pas ordinairement loué ſa vraie valeur : au-lieu qu'il en approche davantage quand il eſt coupé en pluſieurs métairies. 2°. On en trouve des Fermiers plus aiſément, parce qu'il y a moins à riſquer, & qu'il ne faut pas de ſi grandes facultés pour des fermages médiocres, que pour ces vaſtes domaines, où les dépenſes ſont fortes & les avances conſidérables, ſur-tout quand il faut que le Fermier charge de grands pacages en beſtiaux pour ſon compte : ſouvent même il ne ſe trouve dans le pays que deux ou trois perſonnes aſſez riches pour ſoutenir ces grands fermages ; & en ce cas, ils lient le chien entr'eux, & balottent les Propriétaires. C'eſt auſſi pourquoi, 3°. les gros Cenſiers s'y enrichiſſent preſque toujours, aux dépens de leurs Maîtres ; ſouvent ils vous font la loi, & viennent quelquefois vous prendre au pied levé, pour extorquer une diminution, quand ils voient les Fermiers de leur force fixés ailleurs, ou rares. 4°. Il y a toujours quelque négligence & quelque non-valeur dans de ſi grands fermages : les terres éloignées auront moins de labour & ſeront fumées plus rarement que les proches ; les terres médiocres, à plus forte raiſon les foibles, ſeront abandonnées : au-lieu qu'en les partageant entre pluſieurs Fermiers, tout eſt en valeur.

Il eſt donc de la prudence du Maître d'examiner lequel vaut mieux, & pour ſon intérêt, & pour l'aménagement de ſes terres, de n'en compoſer qu'une cenſe, ou d'en faire pluſieurs. Ce dernier parti paroît plus convenable dans les Provinces, où il y a nombre de Fermiers & de fermages médiocres. Le premier parti n'eſt à prendre qu'au défaut du ſecond, & dans les pays où l'on ne trouve que de gros Fermiers & de vaſtes cenſes.

Il y a toujours du profit à couper une vaſte ferme en deux, quand on y trouve ſuffiſamment de terres éloignées pour en compoſer une moindre ferme : dans ce cas, il ne faut point regretter la dépenſe néceſſaire pour bâtir & planter la nouvelle ferme. La principale attention qu'on doit y avoir, c'eſt de partager le total, de façon que chaque ferme ait les terres qui ſont le plus à ſa portée, pour la facilité de la culture & des amendemens ; & en même-tems que chaque ferme ait ſa part, tant des bonnes & des mauvaiſes terres, que des prairies, pâtures, plants & bois, proportion gardée, afin que chaque ferme ait de tout raiſonnablement, & qu'elle ſoit d'une étendue convenable ; car il ne faut faire que des fermages médiocres tout-au-plus, tels que ceux où il y a le labour d'une charrue : les faire moindres, ce ſeroit donner dans le petit, & chercher l'embarras & la tracaſſerie.

Ménage, *ménil*, *manoir*, *manſe* & *maſure* (*manſura* ou *maſura*) d'où vient encore le *mas* ou *hameau des Lyonnois*, & le *mas* de terre, qui eſt en quelques endroits le labour de deux bœufs, qui eſt auſſi ce qui ſignifioit autrefois le mot de *maiſon* ; le *ville* des Normands (*villa*) ; le *ker* des Bretons ; le *courti* des Picards (*curtis*) ; le *hem* ou *ghem* final des Flamands ; le mot de *tôt* (*tectum*). Tous ces noms, & pluſieurs autres particuliers à chaque Province, ne ſignifient que ce que nous entendons aujourd'hui par un bien de campagne, avec ſes dépendances : & de-là vient que chacun de ces mots eſt ſi commun dans les noms des lieux où l'idiome des Peuples les a conſervés. En Normandie, le mot de *maſure* a deux ſignifications, qu'il ne faut point confondre. 1°. Il ſignifie proprement un lieu champêtre, où il y a habitation ruſtique (*manſura*), & c'eſt en ce ſens qu'on tient en Normandie que le ſervice de Prévôté n'eſt dû que par titre, & que par les *maſures* ou les *maſuriers*. 2°. On y appelle improprement *maſures*, les clos & cloiſeaux, même les morceaux de terres aux champs, qu'on ſeme & qu'on dépouille tous les ans.

Les *métairies* proprement dites ſont les domaines qu'on fait régir, ou qu'on loue à mi-croît ou portion de fruits. Mais dans l'uſage, *métairies*, *cenſes* & *fermes* ſont la même choſe, & ces noms changent ſuivant les Provinces : en d'autres, on dit *baſtides* ; en d'autres, *granges* & *bordes* ; & en d'autres encore, *cheſal*, *cloſeries* & *bouriage*.

CHAPITRE IV.

Des différentes manieres de faire valoir un Bien de campagne.

IL y en a trois ; la premiere eſt de le faire valoir par ſoi-même ; la ſeconde eſt de le donner à ferme, ſoit en grains ou en argent ; & la troiſieme eſt d'avoir un Econome qui en faſſe la régie ſous les yeux & pour le compte du Maître.

I. *Faire valoir ſon Bien par ſoi-même.*

Ce premier genre d'exploitation eſt le plus naturel, le plus lucratif & le plus avantageux pour le bien même, puiſque le Propriétaire n'a ni Fermier à entretenir, & ſouvent à enrichir, ni taille, ni double taille à payer ; tout le profit revient à lui ſeul : le bien en eſt mieux ménagé & mieux ſoigné ; car le Maître n'ayant ni concurrent, ni éviction à craindre, comme un Fermier, il remue, il vivifie toute ſa terre. Il ſeroit ſouvent à ſouhaiter, pour la fortune de nos deſcendans, & pour notre propre repos, que nous euſſions ou aſſez de goût & de modeſtie pour animer par notre exemple, ou aſſez de vigilance pour bien entendre & bien conduire le ménage d'une terre, où les Intendans & les Fermiers s'enrichiſſent, tandis que le Maître ſe ruine par négligence ou par faſte.

Mais, comme nous ne ſommes point nés tous pour la campagne, & que ſouvent ceux-mêmes qui y demeurent, ne peuvent ou ne veulent pas ſe mêler de faire valoir leur bien, il faut bien prendre ou un Fermier ou un Régiſſeur.

II. *Donner ſes Terres à loyer.*

Quand on prend un Fermier, il faut en choiſir un qui puiſſe rendre la terre bien garnie de bétail & bien vivante, qui ſoit laborieux & entendu dans l'agriculture, honnête homme, & zélé pour l'entretien & l'amélioration des bâtimens & des héritages. Un Fermier de cette eſpece, qui n'entreprendra pas au-deſſus de ſes forces, vaut mieux qu'un autre plus riche, mais pareſſeux ou hargneux.

Il y en a qui préferent ceux qui ſont originaires du lieu, parce qu'on préſume qu'ils connoîtront mieux les fonds, & qu'ils s'y affectionneront davantage que des étrangers ; mais c'eſt une précaution ſouvent dangereuſe : tout Fermier ne cherche que ſon profit ; il connoît toute ſa terre & chaque fonds après la premiere récolte qu'il y fait ; & l'attachement de préférence que le Maître déclare avoir pour ceux de la famille ou du lieu, ne leur donne ordinairement que la facilité de lier le chien, & de s'y conſerver ſouvent à vil prix, ou en décréditant la ferme ſous main, ou en cabalant, pour éloigner les nouveaux Fermiers qui pourroient ſe préſenter, ou en cachant leurs effets, quand il s'agit de ſe faire payer, ou de les mettre dehors.

Avant de paſſer bail, 1°. il faut ſavoir, à-peu-près, la vraie valeur du bien. On l'apprend par l'eſtime des différens fruits & grains qu'on y récolte, par les privileges, par les débouchés & les reſſources qui s'y trouvent, & qu'on évalue ſur le rapport des Voiſins, des Dixmeurs & des anciens Fermiers, par année commune, qui ſe prend ſur le pied de vingt réduites à une. Il faut, en cela, n'être ni aſſez négligent pour ne pas connoître, à peu de choſe près, la portée de ſon bien, gros ou petit, déduction faite des charges, ni aſſez intéreſſé pour la pouſſer trop haut, comme la plupart ont fait depuis 1719 ; cela ne convient qu'à des uſufruitiers, quand ils ne cherchent qu'à vivre d'un gros revenu, qui ſouvent leur manque par l'inſuffiſance du Fermier. Un bon Econome ſonge qu'il faut que ſon Fermier vive, & il proportionne le prix de ſa terre à ſa vraie valeur, afin qu'elle ne tombe pas dans le diſcrédit, & qu'il ſoit toujours, lui & les ſiens, bien payé, & ſa terre bien cultivée.

L'uſage des pots de vin, & celui de ſe faire payer d'avance quelqu'année de fermage, pour tenir lieu de caution, ſont encore une mauvaiſe adminiſtration ; cela n'eſt pardon-

nable qu'aux uſufruitiers, ſuppoſé qu'ils le puiſſent faire en conſcience. Un pere de famille, bien rangé, préfere un revenu aſſuré & égal à ces ſortes d'avances; elles empêchent qu'on ne ſache la vraie valeur d'un bien : ceux qui les pratiquent, mangent, comme on dit, leurs bleds en verd, par le vuide qu'ils trouvent dans le dérangement de leurs revenus; on y eſt preſque toujours trompé par les Fermiers, qui ſavent mieux le détail que leurs Maîtres, & ſouvent l'un & l'autre en ſont la dupe, par des morts, des faillites, ou autres changemens imprévus.

2°. Il eſt bon de s'informer des mœurs auſſi-bien que des facultés du Fermier, de ſe méfier de ceux qui vous paſſent tout, & qui vous offrent des conditions trop avantageuſes, parce que ce ne ſont que des gueux ou des frippons qui veulent vivre impunement à vos dépens. Il ne faut pas non plus prendre de ceux qui demeurent à la ville ou dans d'autres villages : votre bien ſeroit en danger d'être négligé, peut-être même détérioré, faute d'engrais ou autrement, parce que le Fermier voudra tout mettre ſur les autres biens qu'il fait valoir à ſa portée, pour leſquels il a de la prédilection.

En paſſant bail, on doit prendre toutes ſortes de meſures pour pouvoir toujours faire la loi aux Payſans, qui ſont, la plupart, ruſés & peu affectionnés, & les obliger, par écrit, à tout ce qu'on veut avoir d'eux, ſans s'en rapporter à leurs belles promeſſes.

Voici les clauſes les plus uſuelles que l'économie & la prudence demandent qu'on écrive dans le bail. Faire, pour le Maître, tant de journées, voitures ou autres corvées; fournir tant de perdrix, canards, pigeons, chapons, &c. faire faire, par an, ſur les lieux, un certain nombre de journées de Couvreur ou de Maçon; fournir tant de cent de chaume ou de roſeaux; voiturer les bois néceſſaires & les matériaux que le Maître trouvera à propos pour la réparation & l'entretien des bâtimens, ou pour l'amélioration des lieux; y conſommer toutes les pailles, paillers & fourrages; fumer & amender toutes les terres, autant les mauvaiſes & les médiocres que les bonnes, autant les plus éloignées que les plus proches, & autant les dernieres années du bail que les premieres; eſſarter & défricher celles qui méritent de l'être; n'en point mettre, ou n'en mettre, ſur-tout la dérniere année, qu'une certaine quantité en lin, chanvre, orge, ou autres productions qui amaigriſſent les terres; ne les point *deſſoler*, c'eſt-à-dire, ne point déranger le nombre & l'ordre des ſoles ou terres ſujettes à repos; ne les point *deſſaiſonner* ou *décompter*, c'eſt-à-dire, de ne les point outrer en leur faiſant porter des grains forts deux années de ſuite, ce qui les épuiſe; fixer, par écrit, & en petite quantité, le nombre des terres labourables que le Fermier pourra mettre en dragées, pois, veſces, navette & autres productions qui ne produiſent ni pailles ni fumiers; l'obliger de fournir gratis, aux Ouvriers qui travailleront aux bâtimens, aux plants & au marnage, la ſoupe & la boiſſon du Fermier; de mettre les terres en égout; d'entretenir tous les clos de haies vives, toutes les digues des rivieres, étangs & chemins, & de curer les foſſés; ſouffrir que le Maître plante & foſſoie par-tout où il voudra comme bon pere de famille; faire les corvées que le Seigneur ou la Police des lieux pourroit exiger; fouir & fumer, tous les trois ans, les arbres fruitiers, remplacer ceux qui périſſent, même entretenir une pépiniere ou deux d'une telle étendue; régler le nombre d'échalas ou de perches à houblon que le Fermier fournira; qu'il contribuera au marnage des terres; & enfin, qu'il obligera, par corps, au payement du prix & à l'acquittement des charges, les Fermiers de difficile diſcuſſion, comme Meûniers & autres. Tous ces petits ſoins raſſemblés contribuent merveilleuſement à faire fleurir la terre.

Il eſt auſſi de la prudence du Maître de ſtipuler les termes des payemens, eu égard aux facultés du Fermier & au débouchement des différens produits de ſa ferme, afin de lui faciliter ſes payemens, ſans laiſſer cependant une trop grande inégalité de diſtance entre les différens termes, parce que cela dérange ſouvent le Fermier & le Maître; & exprimer, dans le bail, que le Fermier ne pourra point prétendre de diminution ni de dédommagement pour ſéchereſſes, pluies & inondations, paſſage ou ravage de gens de guerre, pillages d'oiſeaux, & autres cas extraordinaires, qui, ſans cette clauſe, ſeroient cenſés force majeure & imprévue, & obligeroient par conſéquent le Propriétaire à une diminution du prix du bail, & à un dédommagement proportionné à la perte, quoique les Fermiers ne paient rien de plus pour les années qui les enrichiſſent.

C'eſt encore un point d'économie aſſez ordinaire aux Propriétaires, qui demeurent

près de leur bien, d'en tirer les voitures & les proviſions champêtres néceſſaires pour la ſubſiſtance de leur maiſon, comme bled, avoine, pailles & foins, bois, fruits, cidre & vin, dans les endroits où on loue les vignes à l'argent, ce qui eſt rare; & pour que la charge en ſoit moins ſenſible au Fermier, & diminue moins le prix de la redevance, on répand ce qu'il faut pour la proviſion de la maiſon ſur les différentes terres qu'on a.

Pendant le cours du bail, il faut que le Maître aille de tems en tems à l'imprévu voir comment tout va; ſi le Fermier exécute bien toutes les clauſes ci-deſſus; ſi tout eſt bien garni, bien entretenu & bien conduit, tant pour l'intérêt du Maître, que pour celui du Fermier: par exemple, s'il ne vend point les fumiers; ſi les étangs & les prés ſont en bon état, les bois coupés en ſaiſon, les garennes bien peuplées de haſes, les plants bien tenus; ſi les terres ne ſont pas trop négligées ou trop pouſſées; car ſouvent on ſe trouve également trompé, ou par les avances & le bon état d'un gros Fermier, qui ne s'eſt préſenté que pour forcer & épuiſer nos terres à ſon profit; ou par la facilité d'un autre qui aura offert ou agréé tout ce qu'on aura voulu, parce qu'il ne cherchoit qu'à entrer & vivre ſur votre bien.

On doit arrêter compte au moins tous les trois ans avec ſon Fermier, & ne lui point laiſſer accumuler trop d'arrérages, de peur qu'ils ne l'accablent, ou que le Maître ne les perde. Les Payſans ont ſouvent la malice de négliger votre terre, de la décrier dans le pays & à vous-même, pour en dégoûter les autres & en tirer meilleur parti: méfiez-vous-en, auſſi-bien que de ceux qui tâchent de vous détourner d'ajuſter & de viſiter ſouvent votre maiſon: ils ne le font que parce qu'ils craignent que vous ne vous y attachiez, & que vous ne voyiez trop le gros gain qu'ils font ſur votre terre, ou l'indolence, la gueuſerie, & quelquefois la mauvaiſe foi avec laquelle ils abuſent de votre bien. Mais auſſi quand on eſt aſſez heureux pour avoir un bon Fermier, c'eſt-à-dire, un homme qui paie bien & qui entretient bien la terre, loin de le changer ou de le rudoyer, il faut le traiter cordialement, & l'accommoder dans ſa ferme le plus à ſon gré qu'il ſe peut, ſans le harceler & ſans lui envier le fruit de ſon induſtrie & de ſes labeurs. On remarque que les gros domaines ne dépériſſent que parce que les Seigneurs, à qui ils appartiennent, changent trop ſouvent de Fermiers, & ne viſent qu'à tirer annuellement le plus qu'ils peuvent, ſans réparer ni planter; ce qui fait qu'ils n'ont que des Fermiers qui ne connoiſſent point la terre, ou qui ne s'y affectionnent pas, & qui n'ont que le tems de la pouſſer pour eux le plus qu'ils peuvent, pendant leur bail.

Je répete qu'il faut qu'un Maître s'applique à ſavoir la vraie valeur de ſa terre, afin que les Fermiers ne lui en faſſent pas accroire, & encore plus afin qu'il puiſſe la louer ſa vraie valeur, de façon cependant que le Fermier y puiſſe vivre, mais auſſi ſans la mettre au-deſſus de ſa portée. Il n'y a point d'économie à pouſſer à outrance le loyer d'une terre: pour quelque dixaine de piſtoles qu'on croit gagner, ſi on ne réduit pas un Fermier à la paille, du moins on diſcrédite la ferme, & le mal ne ſe répare qu'après bien des années; car on ne trouve plus de Fermiers, & l'on eſt obligé de la lâcher à bas prix pendant long-tems.

Dans les campagnes où les terres ſe conduiſent par ſoles, & où le nouveau Fermier eſt obligé de rompre les jacheres, faire les labours & fermer la ſole de bled avant que d'entrer dans la ferme, & pendant que l'ancien Fermier y eſt encore pour faire ſa derniere dépouille, le méchaniſme de l'agriculture que nous expliquerons ci-après, demande que le Maître ſonge à trois choſes. 1°. A faire payer comptant au Fermier ſortant, la redevance de ſa derniere récolte auſſi-tôt qu'elle eſt faite, ou ſe faire donner caution que le Fermier la payera aux termes ordinaires; parce que, comme il doit ſortir avant leur échéance, il peut emporter à l'inſu du Maître tout ce qui fait ſa ſûreté. 2°. De régler & marquer par le bail quelles granges, écurie & cuiſine le Fermier ſera obligé de laiſſer ſur la fin de ſon bail à ſon ſucceſſeur, pour faire les labours, ſemailles & autres ouvrages que celui-ci aura à faire pendant que l'autre ſera encore dans la ferme: car tout Fermier qui entre, eſt ami du Maître & docile, mais ce n'eſt pas de même quand il ſort. Lorſqu'il n'y a rien de réglé par le bail, l'uſage oblige l'ancien Fermier à donner au nouveau une écurie ou autre lieu pour mettre ſes chevaux de labour néceſſaires à ſon exploitation, un lieu pour placer le fourrage qu'il leur faut, & une chambre à feu pour nourrir & coucher le Fermier entrant & ſon domeſtique. 3°. Le Maître doit s'aſſurer d'un Fermier

deux

deux ans avant la fin du bail courant, afin que ce nouveau Fermier qui doit retourner les jacheres près de deux ans avant ſa premiere récolte, ait le tems de faire tous ſes labours & ſemences, & que l'ancien Fermier ne ſe proroge pas dans le bien par une réconduction tacite qu'il acquerroit, ſelon l'opinion commune, ſi on lui laiſſoit labourer en paix dans la ſaiſon ordinaire les jacheres qui doivent ſe récolter le mois d'Août d'après ſon bail expiré: du moins il faudroit lui rembourſer ſes labours & ſemences; & c'eſt ce qu'un Fermier entrant n'aime point, d'autant qu'en labourant & ſemant lui-même, il le fait à ſa guiſe & ſans rien debourſer.

Les pâturages, les étangs, les garennes, les colombiers & les oſeraies, ſont toutes choſes que l'on afferme aſſez communément; mais il faut y veiller avec attention, de peur que le Fermier ne les épuiſe & ne les dégrade ſans retour. On afferme plus volontiers les terres qu'on n'a point la commodité de faire valoir & celles qui ſont ingrates ou trop éloignées; ou bien on les baille à rente ou à emphytéoſe.

De la différence des Fermages en argent ou en fruits.

Ceux qui afferment leurs biens, les donnent ou à l'argent ou à fruits, c'eſt-à-dire, à la charge d'en payer par an telle ſomme en argent, ou telle quantité de grains, vins, beſtieux, gibiers ou autres fruits; car tout ce que la terre produit eſt compris dans le mot général de fruits. Les Normands appellent encore *blanches-fermes*, celles dont les redevances ſe paient à l'argent, & non en grains.

Parmi ceux qui donnent leurs terres à fruits ou moiſon (c'eſt proprement ce qu'on appelle *amodier* ſon bien, c'eſt auſſi le *fachería* de la baſſe Latinité, les *fâcheries* & *fâchies* des Marſeillois), les uns conviennent qu'ils partageront avec le Fermier tout ce que la terre produira, & qu'ils en prendront la moitié, le tiers, le quart ou autre portion, ſuivant l'uſage des lieux & la fécondité des terres, & en ce cas, le Maître & le Fermier courent les mêmes riſques, ſoit de ſtérilité, inondations, guerres ou autres qui peuvent arriver juſqu'à ce que les fruits ſoient recueillis: les autres chargent le Fermier de leur donner par an une certaine quantité de grains, fourrages, vins ou autres eſpeces, ſans avoir égard à ce que le terre peut en produire; & alors le Fermier doit acquitter la redevance en eſpeces, quand même il ne trouveroit pas de quoi le faire parmi les fruits de ſa ferme.

Ces deux différentes manieres d'affermer ſon bien, l'une à l'argent, l'autre à moiſon ou portion de fruits, ont chacune leur bon & leur mauvais.

La redevance en argent eſt la plus aiſée & la moins embarraſſante; le revenu en eſt fixe & toujours le même: enſorte que cette eſpece d'amodiation convient fort à ceux qui ſont éloignés de leur bien, & à ceux qui ne veulent compter que ſur un revenu liquide & reglé, ſans avoir beſoin d'aucun des fruits de leur terre pour leur uſage ni pour leur commerce.

Les redevances en fruits, au-contraire, ſont plus avantageuſes à tous ceux qui ont ou des beſoins journaliers, ou des débouchemens certains ou apparens, qui leur conſomment ce qu'ils tirent en nature de leurs fermages: c'eſt pourquoi de pareilles redevances conviennent fort à des Moines ou autres gens oiſifs qui ſont à portée de veiller par eux-mêmes à la perception de leurs fermages, qui ſe les font payer ſur le champ, de gré ou de force, & qui en trouvent la conſommation dans les lieux mêmes, en les employant aux proviſions de leurs maiſons, ou en les vendant aux environs. Cet uſage eſt encore aſſez utile à de grandes maiſons, qui ſe font par-là des proviſions annuelles & journalieres, où l'Econome doit trouver un profit très-conſidérable.

Les fermages en moiſon ſont auſſi avantageux à tous ceux qui peuvent en trouver de promptes défaites, ou attendre qu'il en vienne de lucratives, ſoit par la révolution des ſaiſons, qui d'ordinaire ſur ſept années en donnent une de cherté des grains, ſoit par le courant de leur Province; par leurs correſpondances, parce qu'ils ſe trouveront limitrophes de pays où leurs fruits ſeront d'un bon débit, ou parce que leur propre Province ſera le théatre ou la voiſine de quelque guerre; car, en ces cas, les fruits augmentent au double, au quadruple, & quelquefois plus; pendant que ceux qui n'ont alors que des redevances en argent à prétendre, n'ont aucune augmentation à eſpérer, parce que leur Fermier ne leur doit qu'une ſomme fixe, & profite ſeul de la cherté générale,

quoique le bien du Maître court les risques & les ravages qui ne regardent que le Propriétaire : c'est en quoi il est bon de prévoir & de prévenir tous les cas dans les baux de biens qui peuvent être exposés aux fureurs de la guerre & aux autres désastres, soit pour augmenter la redevance en cas de guerre, soit pour régler la part du Fermier dans les contributions, & son indemnité en cas de fourragemens, incendies ou autres cas extraordinaires.

Au reste, il y a plus de hasard à affermer ses terres à moitié ou autre portion de fruits, qu'à les louer à prix d'argent : la redevance en argent est toujours la même ; au-lieu qu'il y a tantôt de la perte & tantôt du gain quand elle est en grains, puisque la valeur du grain dépend principalement de l'infertilité de l'année, quelquefois elle ne donne rien du tout, & alors le Propriétaire n'a rien à espérer non plus que le Fermier. Il faut pourtant avouer qu'il y a plus d'économie & plus de ressource à louer son bien en grains pour en faire amas, comme font les riches habitans d'Abbeville, Soissons, Montargis & autres lieux, parce que s'il vient une année de cherté, l'amas qu'on a fait des grains des années précédentes vous donne tout-d'un-coup une somme d'argent considérable.

La quotité des fruits que le Fermier doit rendre pour le prix de son bail en essence, dépend de la qualité des terres, de l'usage des lieux, & de la convention que font les Parties ; la moitié, le tiers ou le quart, suivant que le Maître donne ou ne donne pas de semence ; souvent même le Bourgeois qui donne sa terre à moitié fruits, est obligé de fournir des calvaniers à son Fermier.

Le Métayer est obligé de voiturer chez son Maître la portion qui lui revient des fruits de sa terre. Si le Maître demeure sur le lieu même, il doit avoir une grange bien fermante à clefs, séparée de celle du Fermier, pour que ses grains ne soient pas à la disposition du Paysan, qui trouve toujours le secret d'égrener une partie des gerbes que l'on confie à sa bonne foi.

Il y a des pays où l'on afferme aussi les vignes à moitié fruits : mais on doit prendre garde à deux choses. 1°. Que les Fermiers ne poussent point trop la vigne en bois, pour en tirer plus de raisin, ce qui la ruine bien vîte. 2°. Qu'ils y mettent autant d'échalas qu'il en faut : quand on n'a pas soin de leur en faire faire la dépense, ils se moquent encore de vous, en disant que ce ne sont pas les échalas qui produisent le raisin.

De même pour les houblonnieres, étangs, oseraies, garennes & bois qu'on peut affermer séparément ; il y faut veiller avec soin, pour que le tout soit toujours bien peuplé & sans dégât.

Mais on demande lequel vaut mieux, ou d'affermer toutes ses terres, en gros, à un seul Censier ; ou de les louer, en détail, à différens Particuliers.

Il est certain qu'elles sont louées plus cher en détail ; souvent même elles en sont mieux amendées, parce qu'outre le fumier ordinaire du produit des terres, les petits Locataires, qui les tiennent, y mettent tout celui de leur cour, où ils ont toujours quelques bestiaux.

D'un autre côté, le détail demande une attention continuelle sur eux : souvent ils épuisent vos terres en moins d'un bail ; ils les desolent & les décompotent : il s'en trouve toujours quelques-uns d'insolvables, qui ne vous paient point, & quand, fatigué de ce détail, vous voulez réunir toutes vos terres en corps de fermes à trois soles, elles se trouvent amaigries, ou du moins dérangées, de façon que vous avez peine à trouver un bon Fermier qui les prenne ; il faut perdre du moins une année pour les partager en soles égales, & en faire un premier bail, à bas prix, pour les remettre en valeur.

C'est pourquoi l'expérience apprend qu'il vaut mieux les louer, par exemple, douze cens livres par an, en corps de fermes, que quinze cens livres en détail ; c'est la proportion ordinaire du détail au gros. Du moins il ne faut détailler que les terres trop éloignées ou ingrates, & les louer à des Bergers ou autres Particuliers qui en soient à portée, & qui aient des fumiers à y mettre ; ou bien prendre le parti de les donner à emphytéose ou à rente fonciere, comme nous le dirons à la fin de ce Tome.

III. *Faire régir son Bien par un Econome ou Métayer.*

Les personnes qui veulent jouir de leurs terres par eux-mêmes, sans en avoir, ni les

ſoins ni l'embarras des domeſtiques, prennent un *Econome* ou *Régiſſeur*, un *Métayer-Croupier*, c'eſt-à-dire, en bon François, un *Maître-Valet*, & en Provençal, un *Payre*, qui fait valoir la terre ſous leurs yeux, prend & nourrit ſes gens néceſſaires pour cela, & en rend tout le produit au Propriétaire, moyennant une certaine ſomme qu'on lui donne par an, tant pour ſe nourrir, payer les gens, que pour ſon profit; mais, avec cela, on lui fournit tout ce qui eſt neceſſaire à l'agriculture, comme volailles, beſtiaux, outils & ſemences. Cette maniere de faire valoir ſon bien, eſt commode & avantageuſe, quand on eſt aſſez heureux pour avoir un Régiſſeur zélé, laborieux, exact, fidele, de bon compte, induſtrieux, ſédentaire, économe & ſobre. Il eſt bon qu'il ſoit marié; car, quand ſa femme eſt ménagere, la baſſe-cour & le dedans de la maiſon n'en va que mieux pour le Maître; toute la famille du Métayer travaille pour lui; il y a plus d'accord & moins de dépenſe; & ſi la race eſt fidelle, ils y reſtent de pere en fils: en ce cas, le Maître doit les eſtimer, les ménager; compter ſouvent avec eux, & veiller, au ſurplus, ſur eux, comme nous avons dit qu'il le faut faire ſur le Fermier: ce qui demande encore plus d'attention & de détail, à cauſe que ceux qui régiſſent par économat, ſont ordinairement tous gueux & malheureux, qui n'ayant rien à perdre, promettent & font d'abord monts & merveilles; mais enſuite, à moins qu'on n'y veille de près, ils dérobent ſourdement, pêchent en eau trouble, labourent & charient pour d'autres, vendent les fumiers, ne font valoir que vos meilleures terres, & les dégradent toutes.

Dans les Provinces de France, où la taille eſt perſonnelle, il s'établit, pour les groſſes terres, un uſage qui ſeroit une eſpece de régie innocente & permiſe, ſi elle étoit véritable, & ſans fraude ni abus. Les gros Seigneurs, tant Eccléſiaſtiques que Laïcs, après avoir fait, avec le Fermier ou Receveur à forfait qu'ils agréent, le bail de toute leur terre, par un écrit authentique ou ſous ſeing privé, qu'on tient ſecret, donnent au même Fermier, une procuration en forme, pour régir le tout en leur nom, & cela, afin de l'exempter de toutes tailles: mais ce déguiſement eſt un abus; les Seigneurs ne le feroient pas, s'ils en ſavoient les conſéquences: ce ſont ordinairement leurs gens d'affaires, qui y donnent ces ſortes de tournures pour avoir de plus gros pots de vin, ou par une complaiſance mal-entendue; car ce déguiſement ne ſert qu'à faire retomber ſur le pauvre, tout le poids des charges publiques, & proſtituer le nom reſpectable du Seigneur, par quantité de procès que le Porteur de ſa procuration entreprend, à tort & à travers, pour ſon intérêt, ou pour ſa ſatisfaction perſonnelle: ſouvent même, ces pleins pouvoirs tournent au déſavantage de celui qui les donne, & ruinent la terre.

CHAPITRE V.

Des Baux, & de la qualité des Effets de Campagne.

C'Est ici une matiere trop intéreſſante & trop uſuelle, pour être oubliée dans cette Economie générale des biens de campagne, parce qu'il y a beaucoup plus de Propriétaires qui les louent, qu'il n'y en a qui les font valoir par leurs mains.

Je viens d'expliquer, dans les deux Chapitres précédens, ce que la matiere des baux a d'économique: il s'agit ici d'en examiner les points litigieux, afin qu'un bon ménager, y trouvant les regles d'uſage, puiſſe vivre & faire valoir ſon bien tranquillement.

Par qui, pour quel tems, & à qui un Bien peut être loué.

Tout vrai Propriétaire, qui a l'adminiſtration de ſon bien, peut, ſans contredit, en faire des baux pour tel tems qu'il veut, ſauf à payer les droits de lods & ventes, quand ils ſont à prix d'argent pour plus de dix ans: mais ceux qui n'ont que l'adminiſtration ou l'uſufruit d'un bien, ſans en être les vrais Propriétaires, n'en peuvent faire de baux que pour un tems modique de ſix ans, au plus, pour les maiſons de villes, & de neuf ans au plus, pour les biens de la campagne. On tient que ceux faits par les adminiſtrateurs, comme par un tuteur pour ſon mineur, par un mari pour ſa femme, doivent être

entretenus par le Propriétaire qui prend ſon bien après l'adminiſtration finie, pourvu qu'il n'y ait contre l'adminiſtrateur, ni dol, ni ſoupçon de fraude, ni léſion énorme dans le prix du bail : & ſi le bail n'étoit pas expiré dans le tems de la diſſolution du mariage, la femme peut, tout-au-plus, mettre le Fermier dehors ; mais c'eſt à elle, & non aux héritiers du mari, à indemniſer le Fermier.

Les Bénéficiers ne ſont pas obligés d'entretenir les baux faits par leurs prédéceſſeurs, à moins qu'ils ne leur ſuccedent par permutation ou par réſignation : ils doivent pourtant laiſſer recueillir les grains & fruits de l'année commencée, en leur payant, par le Fermier, le prix de ſa redevance, à proportion du reſte de l'année.

Les baux faits par tous les autres uſufruitiers, même par une douairiere, finiſſent avec l'uſufruit, quoique le tems du bail ne ſoit point encore expiré ; & le Fermier n'en peut demander aucun dédommagement, à moins que l'uſufruitier n'ait pas exprimé ſa qualité dans le bail, parce qu'en ce cas, il auroit traité avec le Fermier, comme maître du bien pour toujours, ſi le Fermier ne le connoiſſoit pas d'ailleurs ; ainſi le Fermier auroit ſon dédommagement contre les héritiers de l'uſufruitier.

Celui qui acquiert un bien à titre particulier, ſans être chargé d'en entretenir le bail, peut chaſſer le Fermier pour en reprendre un autre, ou pour jouir par ſoi-même ; & le Fermier évincé n'a ſon recours que contre le vendeur pour ſes dommages & intérêts : mais ſi ſon bail porte hypotheque, il a ſon hypotheque & ſes dommages intérêts ſur le bien même, au préjudice de l'acquéreur qui a traité depuis le bail.

Il eſt défendu aux Gentilshommes & aux Commenſaux, de tenir les fermes des bénéfices & des dixmes, ſous peine d'être privés du privilege de Nobleſſe. Les Etrangers qui ont des bénéfices en ce Royaume, ne peuvent avoir d'autres Fermiers que des François naturels.

Tous les adminiſtrateurs & uſufruitiers ne peuvent faire de nouveaux baux que quand les précédens ſont prêts à expirer, c'eſt-à-dire, ſix mois auparavant, pour les maiſons des villes, & un an & demi ou deux ans pour les biens de campagne, parce qu'on ne peut pas prévoir de plus loin ce qu'un bien vaudra.

Obligations du Bailleur ; cas d'éviction du Preneur.

Le Bailleur doit faire jouir le Fermier le plutôt qu'il peut ; ſinon l'indemniſer de la perte qu'il ſouffre, & du gain certain qu'il manque à faire.

Le Bailleur peut pourtant réſoudre le bail dans quatre cas. 1°. Quand le Fermier ou Locataire a été deux ans ſans payer ; mais ſouvent les Juges, à qui il faut avoir recours, parce qu'on ne doit pas ſe faire Juſtice à ſoi-même, ne donnent que trop de tems. 2°. Quand le Fermier détruit ou dégrade les lieux, par exemple, en arrachant les vignes ou les arbres fruitiers, en abattant les hautes futaies, les couvertures, en deſſolant les terres, &c. Dans ces deux cas, le Fermier ou Locataire doit toujours les redevances échues, & on peut même faire adjuger le reſtant du bail à ſa folle enchere. 3°. Quand le Propriétaire veut faire rebâtir ſa maiſon ; avec cette différence, que lorſqu'il y a néceſſité de le faire, il ne doit au Locataire que la remiſe des loyers du tems qui n'habite point ; au lieu que, ſi le Propriétaire ne fait rebâtir que pour rendre ſa maiſon plus commode, il doit de plus les dommages & intérêts du Locataire ou Fermier, qui ſont ordinairement du prix d'une année, ſur cinq reſtantes, ou au plus d'une pour trois. 4°. Enfin, quand le Propriétaire veut habiter ſa maiſon en perſonne, ce qui n'a lieu que pour les maiſons des villes, & non pour les biens de campagne, ni même pour les maiſons des fauxbourgs, où il y a terres à grains, marais, vergers ou pacages, parce qu'on les loue moins pour l'habitation que pour les fruits qu'elles rendent.

Obligations du Preneur ; cas de diminutions de la redevance.

Le Fermier ou Locataire eſt obligé, de ſon côté, à trois choſes. 1°. A entretenir le bail juſqu'à la fin, ſans pouvoir, ni abandonner la maiſon, ni ceſſer de cultiver les terres, à moins qu'il n'y ſoit contraint par une force majeure, ou par une juſte crainte. 2°. A jouir en bon pere de famille, c'eſt-à-dire, à ne rien dégrader & ne point faire porter les terres hors de leurs années & ſaiſons, enſorte que les fonds ſoient toujours en

bon état, & qu'ils n'empirent point par ſon fait ; à faire tous les amendemens, entretiens & réparations auxquels il eſt ſujet par ſon bail ou par l'uſage des lieux, tant aux bâtimens qu'aux terres ; & avertir les Propriétaires des entrepriſes & des réparations dont il n'eſt point tenu : mais il l'eſt de tous les accidens qui arrivent par ſa faute, ou par celle de ſes domeſtiques & ſous-Fermiers ; & ſi le feu prend aux bâtimens, on préſume que c'eſt par la faute de celui qui les habite, à moins qu'il ne prouve le contraire. 3°. De payer le prix de ſon bail aux termes ordinaires ou convenus, ſans pouvoir les anticiper ni eſpérer de modération, ſi ce n'eſt lorſqu'il eſt ſurvenu quelques vimaires, *vis major*, ou accidens imprévus, comme grêle, inondation, guerre qui font obtenir au Fermier des décharges ou diminutions de ſa redevance, quand il n'a point eu de fruit, ou qu'il en a eu peu.

Sur quoi il faut obſerver cinq cas.

1°. Un Fermier ne peut pas demander de diminution, ſous prétexte d'une année moins abondante : quand il n'y auroit pas de quoi payer le Maître, pourvu qu'elle ait donné au-delà des labours & ſemences, le Fermier doit toujours le prix annuel, ſans retranchement ; de même que ſa redevance n'augmente point pour les années extraordinairement fertiles ou lucratives.

2°. Les accidens qui arrivent ſur les fruits, lorſqu'ils ſont une fois recueillis, ou qu'ils ont dû l'être, n'operent point de diminution de la redevance, parce que le Fermier étant alors le maître abſolu de ſes fruits, la perte le regarde comme le gain.

3°. Si les fruits ſont enlevés, par un cas fortuit, avant qu'ils aient pu être recueillis, ou ſi la terre n'en a point produit, ou ſi peu, qu'ils n'excedent pas la valeur des labours & ſemences ; alors il faut diſtinguer, ſi le Fermier a déja eu des récoltes fertiles, on compenſe le profit précédent avec la perte préſente, & le Fermier n'a point de diminution à demander ; au-lieu que, ſi les récoltes précédentes n'ont point aſſez produit pour égaler le profit avec la perte, on fait au Fermier une diminution proportionnelle, eu égard aux autres reſſources de ſa ferme, en cas qu'il ſoit à la fin de ſon bail : mais, ſi la ſtérilité arrive dès les premieres années, ou même pendant le cours du bail, on doit attendre l'événement des années ſuivantes, pour ſavoir ſi elles ne récompenſeront pas l'infertilité précédente ; & cependant, on ſuſpend, en faveur du Fermier, le payement du prix de l'année ingrate, en tout ou en partie, eu égard aux circonſtances de la récolte actuelle & des précédentes.

4°. Quoiqu'il ſoit porté par le bail, que le Fermier ne pourra demander aucune diminution, pour quelque cauſe que ce ſoit, on doit pourtant lui en faire pour les forces majeures, parce que ce ſont des cas extraordinaires qui ſont toujours cenſés imprévus : mais s'il eſt dit, par le bail, qu'il ne pourra demander de diminution pour toutes ſortes de cas, prévus ou non prévus, il faut ſuivre le bail à la lettre, parce qu'on préſume que le prix du bail a été diminué en conſidération de cette clauſe.

5°. Les diminutions, pour ſtérilité ou ravages, n'ont lieu que quand le prix du bail eſt en argent ou en une quantité fixe de grains ou autres fruits : mais ſi le prix du bail eſt que les fruits ſeront partagés entre le Propriétaire & le Fermier, ce qu'on appelle *bail à moſſon*, il n'y a point de diminution à demander, parce que c'eſt une ſociété de fruits où chacun n'a que ſa part en eſſence de ce qui s'y trouve.

Privileges des Propriétaires.

Les baux des héritages de la campagne ont ce privilege, que les Fermiers peuvent s'y obliger par corps au payement ; & qu'ils ne peuvent pas, ni eux, ni leurs cautions, faire ceſſion des biens, ni demander répit à leurs Maîtres.

2°. Le Propriétaire des maiſons louées pour l'habitation ou pour le plaiſir, a un privilege ſur tous les effets qui s'y trouvent, du moins pour trois termes échus & le courant, quand il n'a point de bail, ou qu'il n'eſt que ſous ſeings privés ; mais s'il a un bail paſſé pardevant Notaires, ſon privilege a lieu pour tous les loyers & charges du bail échus & à échoir.

A l'égard des biens de campagne, le Propriétaire eſt préféré à tous les autres créanciers ſur les fruits qui proviennent de ſes fonds, ſur-tout tant qu'ils ſont dans ces bâtimens ; mais le Parlement de Paris juge, ſuivant le Droit Romain, que ce privilege ne s'étend

point ſur les beſtiaux, uſtenſiles & meubles qu'il trouve dans ſa ferme, à moins que la coutume du lieu, ou la convention écrite dans un bail authentique, ne donne ce privilege ſur tout ce qui eſt dans la ferme. En *Normandie*, on juge que le Propriétaire eſt privilégié, tant pour ſes redevances que pour les dégradations, ſur tous les fruits & effets de ſa ferme, d'autant que c'eſt au Fermier à la garnir ſuffiſamment, tant pour l'exploitation que pour le payement du Maître : il faut avoir un titre authentique pour y réclamer quelque choſe à ſon préjudice. C'eſt auſſi pourquoi il eſt de l'intérêt du Propriétaire d'avoir des lieux ſuffiſans pour loger & engranger tout ce qu'un Fermier peut nourrir ou récolter de ce qu'il tient en détail de différens Maîtres, parce qu'entr'eux le privilege de celui ſur le fonds duquel les beſtiaux, grains & uſtenſiles ſont repoſés, l'emporte ſur tous les autres, & ſes terres profitent des fumiers qui ſe font chez lui. Ajoutez à cela, que *terre ſans hébergement*, c'eſt-à-dire, ſans logement, n'eſt *que de demi-revenu.*

Ce privilege des Propriétaires des biens de campagne n'a pourtant lieu que pour une année outre la courante, quand le Roi ſe trouve concourir pour les débets de taille & de ſel d'impôt dûs par le Fermier ; après ces débets, le privilege du Maître revient pour le reſtant du bail, même pour le ſurplus des redevances antérieures, quand le bail eſt paſſé pardevant Notaires. Les Domeſtiques, Charrons, Maréchaux, Selliers & Bourreliers paſſent même avant le Propriétaire, pour les ſervices & fournitures que chacun d'eux a faits depuis le tems dans lequel la coutume du lieu leur donne action.

Le Propriétaire ne laiſſe pas d'avoir privilege ſur les grains qui proviennent de ſon fonds, quoiqu'ils ſoient reſſerrés dans une grange louée ailleurs, ſauf les loyers dûs au Propriétaire de la grange ; & celui-ci n'a de privilege ſur l'autre que pour le loyer de la grange : au-ſurplus ils viennent chacun à proportion de ce qui leur eſt dû, eu égard au prix de leurs baux & à la nature des fruits, qui ont dû être engrangés.

Durée des Baux ; Réconduction tacite.

Quelque mort ou changement qui arrive, ſoit du preneur ou du bailleur ; les héritiers de l'un & de l'autre ſont obligés d'achever le bail commencé, quoi qu'en diſe le faux proverbe des anciens, que *mort & mariage rompent tout louage.*

Quand, après le tems du bail fini, le Locataire continue de jouir ſans que ſon Maître l'en empêche, ou quand même, il permet que le Fermier, qui n'a plus qu'une récolte à faire dans ſa cenſe, faſſe, dans la ſaiſon ordinaire, le premier labour des jacheres, dont l'emblavure doit être la premiere récolte d'un bail ſuivant, c'eſt ce qu'on appelle *réconduction tacite.*

Son effet eſt de continuer le bail au même prix, aux mêmes charges, & avec les mêmes privileges pour le Propriétaire quant au principal ; mais tous les acceſſoires du premier bail, qui intéreſſent un tiers, ne ſubſiſtent plus pendant la location tacite : ainſi la caution du premier bail, l'hypotheque générale qu'il donnoit, s'il étoit authentique, au préjudice des créanciers intermédiaires, les meubles qu'un tiers avoit laiſſé affectés au privilege du Propriétaire pendant le bail, tout cela finit avec lui, & n'a plus lieu pour le tems de la réconduction tacite : on prétend même que l'obligation par corps, ſtipulée au bail s'évanouit & finit avec lui, ſans paſſer de la location expreſſe dans la location tacite.

Quant aux maiſons, qui ſont pour l'habitation ſeulement, la tacite réconduction ne dure qu'autant que l'habitation du Locataire ; & on l'évince, ſi on veut, au bout de ſix mois, ou d'un an au plus. Mais, pour les fermes de la campagne, on tient communément, ſur-tout dans les Provinces, qu'elle dure trois ans, tant à cauſe de l'inégalité ordinaire des ſoles, pour la quantité & pour la qualité des terres, qu'à cauſe de l'année de jachere, dont le repos influe ſur deux autres années ; & encore à cauſe des fruits champêtres, dont la plupart ſont faiſonniers, & ne donnent que de trois années une. Cependant il a été jugé, au Parlement de Paris, par Arrêt du 3 Janvier 1625, que la tacite réconduction des fermes de campagne n'opere que pour un an, & que nonobſtant le partage des ſoles, le Propriétaire peut chaſſer le Fermier en lui remboursant ſes façons, labours & ſemences faites pour les années à venir, & ſauf à indemniſer pour l'inégalité des ſoles. C'eſt ſouvent pour éviter toutes ces diſcuſſions, qu'on donne à la réconduction tacite effet pour trois ans.

Dans le Santerre & dans le reſte de la Picardie, il n'y a plus de réconduction tacite pour les biens de campagne ; & à moins que le Fermier n'ait un bail par écrit qui dure encore, le Propriétaire peut le mettre dehors toutes fois & quantes, même avant la récolte, en lui rembourſant ſes labours en grains & ſemences. Il ſeroit à ſouhaiter que cette regle eût lieu par-tout, du moins en avertiſſant le Fermier un an avant ſa derniere moiſſon.

Des Baux à rente.

Le *bail à rente*, qui s'appelle improprement, dans les coutumes de nantiſſement, *furcens*, & dans la Normandie, un *fieffe*, eſt une aliénation qu'un Propriétaire a faite, pour toujours, de la propriété utile de ſon héritage ſans prix, mais moyennant une redevance annuelle & fixe, ſoit en argent, ſoit en grains ou autres fruits. Le *bourdelage* du Nivernois, du Bourbonnois & de l'Auxerrois eſt à-peu-près la même choſe, car le mot de *bourde* ou *borde* ne ſignifie qu'un tenement ruſtique. La *palmée* de Flandre répond auſſi à nos baux à rente.

Je viens de dire que les Picards les appellent improprement *furcens* ; & en cela, ils confondent les objets. Le vrai furcens n'appartient qu'au Seigneur du fonds, ainſi que le cens ; il emporte, pour lui, mouvance, ſeigneurie directe, & tout ce qui en dépend, comme droits ſeigneuriaux, amendes, ſaiſines, forfaiture ; au-lieu que nos rentes de baux ne ſont que de ſimples rentes foncieres, propriétaires à la vérité, mais ſans droit de mouvance ſur le fonds, qui releve toujours, ainſi que la rente, du Seigneur cenſuel ou féodal ; enſorte qu'il a, par l'effet du bail à rente, deux hommes & deux profits caſuels ; l'un, pour le fonds ; l'autre, pour la rente. C'eſt pourquoi tout héritage, ſoit roturier ou noble, peut être baillé à rente ſans le conſentement du Seigneur, & ſans lui devoir de droit pour ce bail qui ne lui ôte rien ; au-lieu que la roture ne peut être baillée en arriere-mouvance ou *furcens*, ſans que le Seigneur, de qui elle releve, n'y conſente & ne ſoit payé de ſes droits.

La rente de bail tient lieu du fonds pour lequel elle eſt dûe, & ſuit la même coutume & les mêmes loix à tous égards : le fonds demeure toujours affecté par privilege à la preſtation de la rente ; enſorte que, faute de payement de trois années, on peut ſe faire renvoyer dans la pleine propriété & poſſeſſion de ce fonds en l'état qu'il eſt, ſans récompenſe des améliorations ; & ſans remiſe des arrérages précédens, quand bien même le contrat de bail à rente ne contiendroit pas cette clauſe commiſſoire.

Tous les héritiers & autres ſucceſſeurs, à titre univerſel de ceux qui ont créé ou reconnu la rente du bail, avec promeſſe de la payer, y ſont tenus perſonnellement : à la différence de celui qui ne poſſede les fonds qu'à titre particulier, comme d'achat ou d'échange, ſans être obligé perſonnellement à la preſtation de la rente ; il n'eſt tenu que des arrérages de ſon tems, & peut déguerpir le fonds toutes fois & quantes, pour s'affranchir du courant de la rente.

Il n'y a jamais aucune remiſe ni diminution à eſpérer ſur les arrérages des rentes foncieres, pour la perte, en tout ou partie, des fruits des héritages qui en ſont chargés, de telles eſpeces que ſoient les cas ou malheurs qui ont cauſé cette perte ; à moins que la force majeure ou l'accident, outre le ravage & la conſommation des fruits, n'emporte encore la deſtruction & la perte entiere du fonds, ou que l'ennemi ne ſoit en poſſeſſion du lieu : ſans cela, celui qui tient par bail à rente, ſupporte ſeul le riſque des fruits, & il eſt réputé vrai Propriétaire du fonds ; ce que n'eſt pas un Fermier. L'Arrêt du Parlement de Paris, du 14 Mai 1639, rapporté au Journal des Audiences, confirme ce qui vient d'être dit.

Les rentes en grains, ſoit ſeigneuriales ou ſimplement foncieres, ſe peuvent payer du grain que produit la terre qui doit la rente : en tout cas on ne doit pas du meilleur grain, non plus que du pire, mais du médiocre, à moins que le titre ne parle autrement.

Il ne faut donner à rente, ſoit ſeigneuriale ou fonciere, que les terres qu'on ne peut pas faire valoir, dans leur plein, par ſoi même ou par ſes Fermiers, ſoit parce qu'elles ſont éloignées ou ingrates, ſoit parce qu'on en a trop ; & ſouvent il y a de l'économie à les donner, à ce titre, à gens qui les mettront mieux en valeur, ſur-tout en les chargeant d'y bâtir & planter, ou de marner les terres. Mais, en faiſant le

contrat du bail à rente, il faut ſonger à deux choſes : l'une, eſt de ſtipuler toutes les clauſes qui peuvent vous aſſurer facilement le retour de votre fonds, en toute propriété & poſſeſſion, ſans rembourſement des améliorations, ſans décret & ſans procédures, faute de payement, ou pour l'inexécution des charges du bail à rente : & la ſeconde, eſt de faire la rente bien moindre que le revenu de l'héritage, toutes charges déduites, afin qu'on ſoit toujours bien payé, & qu'on ne coure aucun riſque, ſoit en laiſſant écouler deux ou trois années, pour la facilité du tenancier, ſoit en reprenant le bien, que le plus mauvais payeur n'abandonne ſouvent qu'à force de chicanes, dont les frais retombent ſur le vrai Propriétaire du fonds. C'eſt pourquoi il vaut mieux, en faiſant le contrat, tirer un pot de vin & faire la rente moindre, que de la porter près de la valeur du loyer de l'héritage.

Les rentes foncieres, dont les fonds rapportent ainſi beaucoup plus que le courant de la rente, ſont les meilleurs biens que l'on puiſſe acquérir ; il faut ſeulement veiller à ce qu'aucun des fonds, qui y ſont affectés par privilege, ne paſſent en des mains inconnues, qui le preſcriroient par dix ans entre préſens, & vingt ans entre abſens, & par-là diminueroient la sûreté. On prévient cet inconvénient, en ſe faiſant donner, tous les dix ans, des reconnoiſſances authentiques par tous les nouveaux détenteurs des fonds.

Des Baux emphytéotiques.

Le bail emphytéotique eſt à-peu-près la même choſe que le bail à rente, ſi ce n'eſt que l'emphytéoſe ne ſe fait point à perpétuité comme le bail à rente, mais ſeulement pour un tems limité, comme de quatre-vingt-dix-neuf ans, pour la vie du preneur, ou pour tant de têtes & de génération. Au ſurplus il faut y prendre les mêmes meſures & y avoir les mêmes attentions qu'aux baux à rente.

De la qualité des Effets de campagne.

Tout ce que nous pouvons avoir eſt *meuble* ou *immeuble* ; du moins il eſt réputé être l'un ou l'autre dans tout le pays coutumier.

On appelle *meuble*, tout ce qui peut être changé de place, n'étant point attaché ni préſumé attaché à aucun fonds : tels ſont les meubles meublans, les hardes, l'or & l'argent monnoyé & non monnoyé, les livres, les tableaux, les outils, les beſtiaux, les obligations qui tendent à nous faire avoir quelque choſe de pareille nature de *meuble*.

L'*immeuble*, au-contraire, eſt tout ce qui eſt immuable, qui eſt fonds ou nature de fonds, comme pré, maiſon, cenſive, champart, droits ou actions immobiliaires.

Il eſt très-important de connoître de quelle qualité eſt un effet, meuble ou immeuble ; car les meubles ſe reglent par la coutume du domicile de la perſonne à qui ils appartiennent, en quelqu'endroit qu'ils ſoient ſitués ; & les immeubles ne ſe reglent que par la coutume du lieu où ils ſont : les coutumes reglent les diſpoſitions & les ſucceſſions de meubles, bien différemment de celles des immeubles : la ſuite, par hypotheque, la complainte, le retrait lignager, le décret, la reſciſion pour léſion d'outre moitié de juſte prix, ſont toutes choſes qui n'ont lieu qu'en immeubles.

1°. Tout meuble attaché ou incorporé à l'immeuble, par le Propriétaire, pour perpétuelle demeure, eſt réputé immeuble, & fait partie du fonds : mais s'il n'y a pas lieu de préſumer qu'il y ait été placé pour toujours, comme s'il n'y a été mis que par un Fermier ou un Uſufruitier, en ce cas il n'eſt conſidéré que comme meuble, & il en peut être ôté en remettant l'héritage en bon état.

2°. Tous moulins ſont immeubles ; à l'exception des petits moulins à bras que l'on tient dans les maiſons, & des moulins, aſſis ſur bateaux, qui ne ſont point bannaux ; car, s'ils ſont bannaux, ils ſont auſſi immeubles, de même que le bac d'un Seigneur de Fief.

Les preſſoirs ſont auſſi immeubles & font partie de la maiſon. Quelques-uns en exceptent les petits preſſoirs à bras, qu'on auroit fait pour ſa commodité, ſur-tout un Fermier ou un Uſufruitier, pourvu qu'on puiſſe les déaſſembler & les emporter ſans rien rompre ni effronder.

Les chaudieres & cuves de braſſerie, qu'un Propriétaire aura miſes ſur ſon fonds, ſont

ſont auſſi immeubles, pourvu qu'on ne puiſſe pas les enlever ſans les dépecer.

Les armes, qui ſervent pour la fortification d'un château, & les ornemens & livres de la chapelle, ſont immeubles; de même que les ſtatues de marbre poſées dans un jardin, par la perſonne qui en étoit cenſée propriétaire, comme un Bénéficier.

3°. Les matériaux deſtinés pour un nouveau bâtiment, ſont meubles juſqu'à ce qu'ils ſoient mis, ou du moins prêts à être mis en œuvre: mais quand ils procedent de la démolition d'un édifice, & qu'ils ſont deſtinés pour le réédifier au même lieu, ils ſont réputés immeubles.

Les bateaux, barques, chaloupes & navires, de quelque grandeur qu'ils ſoient, ſont meubles.

4°. Les bois, le foin, le bled, les pommes & autres grains & fruits, quoique mûrs, ſont réputés immeubles à l'égard des Propriétaires, & ſont partie du fonds tant qu'ils ſont ſur pied; mais auſſi-tôt qu'ils ſont coupés ou abattus, quoiqu'ils ſoient encore ſur le champ, ils ſont meubles: cela eſt de droit général, à moins que la coutume du lieu n'ait, à ce ſujet, quelque diſpoſition particuliere.

Le bois de futaie, abattu & coupé ſur le fonds propre à la femme, & les deniers qui proviennent de leur vente, ont été jugés immeubles, quant à la communauté, & que le remploi en eſt dû à la femme. *Tronçon, ſur l'Art. 232. de la Coutume de Paris.*

5°. Le poiſſon, qui eſt dans l'étang, dans le foſſé ou dans la marre, eſt réputé immeuble, & fait partie du fonds, mais il eſt meuble quand il eſt en boutique ou réſervoir, ou quand la pompe de l'étang eſt ouverte: il eſt même toujours meuble à l'égard du marchand qui l'a acheté.

De même encore les pigeons, qui ſont en colombier à pied, ſont immeubles; mais en voliere ils ſont meubles. Ainſi des lapins; ils ſont immeubles dans les garennes, & meubles dans les clapiers.

Les ruches de mouches à miel ſont réputées immeubles, ſelon pluſieurs.

6°. Les feurres, pailles & fumiers ſont réputés faire partie de la terre, comme deſtinés pour ſa culture: c'eſt pourquoi ils appartiennent à l'héritier qui ſuccede à la terre: c'eſt auſſi pourquoi un Fermier ne peut pas en emporter quand il ſort de la ferme; il doit les conſommer, ou les y laiſſer, comme néceſſaires pour l'entretien du fonds qui les a produits.

Ceci s'entend, quant au Fermier, non pas de la totalité des pailles & fumiers qu'il peut avoir dans ſa ferme, mais ſeulement de la quotité qui doit être convertie en grains pour les terres qui les ont produits, à proportion de ce qui y a été récolté, comme nous l'expliquerons en l'Article de la moiſſon des bleds. Quant au ſurplus, le Fermier peut diſpoſer de ſes pailles, fumiers & autres graiſſes, ainſi qu'il juge à propos. Mais ces fumiers & graiſſes ſont affectés par privilege, 1°. aux impoſitions, 2°. aux actions du Maître, & ce tant qu'elles ne ſont pas déplacées; encore le Fermier n'en peut pas diſpoſer, ſi ſon bail le lui défend, ou l'aſſujettit à conſommer tout ſur les lieux.

A l'égard d'un Propriétaire qui occupe ſa métairie, ou qui l'a garnie de beſtiaux pour la faire valoir, les pailles, fourrages & fumiers, même les beſtiaux ſuivent le fonds pour ce qui regarde les legs & les ventes, même par décret, à moins qu'ils ne ſoient expreſſément réſervés, & cela par le droit d'acceſſion & en vertu de la deſtination: mais ils ſont meubles pour tous autres égards, comme pour les ſucceſſions & les communautés, parce que les choſes s'y prennent ſuivant leur nature plutôt que ſuivant leur deſtination.

Les échalas, portés dans une vigne, ſont auſſi cenſés en faire partie, ſoit que la vigne y ſoit attachée ou non. De même des perches des houblonnieres.

7°. Il y a pourtant des cas où les fruits, quoique pendans par les racines, ne ſuivent pas le fonds: ainſi, entre le nouveau titulaire d'un bénéfice & les héritiers du précédent, les fruits de l'année ſe partagent à proportion du tems que chaque titulaire a joui avant la récolte. La même choſe a lieu à l'égard de tout uſufruitier à titre onéreux, excepté les cures de Normandie, dont les fruits s'acquierent le jour de Pâques, pour tout le reſte de l'année, aux charges de droit, & entr'autres de faire deſſervir juſqu'au jour de Noël enſuivant. Il y a une ſemblable exception pour quelques Chapitres, comme à Saint-Quentin.

Chaque année de crue d'un taillis s'appelle feuille; & les bénéficiers prennent tous

les taillis qu'ils trouvent sur pied, sans que les héritiers de leurs prédécesseurs y aient aucune part ou récompense pour les feuilles de leur tems.

8°. Les arbres sont immeubles tant qu'ils ne sont point séparés du fonds. La tonte des ormes, même celle des blancs-bois, quoiqu'ils soient en coupes ordinaires, appartient au Maître, & ne fait point partie des fruits du Fermier, sans une clause expresse ou un long usage du contraire.

Les pépinieres sont aussi immeubles. Il y a pourtant des coutumes qui permettent aux Fermiers qui les ont plantées, d'en enlever la moitié après leur bail expiré, pourvu qu'ils les aient faites du consentement du Propriétaire, ou six ans avant la fin du bail. Il y a même de ces coutumes qui déclarent les pépinieres meubles, pour le partage entre la veuve, les héritiers & les usufruitiers, quand elles sont d'âge à être transplantées. Ne vaudroit-il pas mieux appliquer aux pépinieres la regle ordinaire par laquelle on juge de la qualité des fruits; c'est-à-dire, juger les pépinieres meubles pour tous égards, quand elles sont mûres ou prêtes à lever; & immeubles, quand elles ne sont pas encore d'âge à être transplantées?

9°. Les abeilles, les pigeons & les paons sont des animaux sauvages à la vérité, mais qui reviennent régulièrement à la maison: ainsi, tant qu'ils conservent l'habitude de s'y retirer, ils appartiennent à celui qui en a la propriété par sa possession actuelle; mais s'ils cessent d'eux-mêmes, sans contrainte & sans artifice, d'y revenir pendant trois jours, alors ils sont au premier qui les peut prendre, de même que les essaims d'abeilles qu'on n'a point suivis. On peut dire la même chose des perdrix, des faisans, des oies & des canards, sur-tout des sauvages qu'on auroit voulu apprivoiser.

CHAPITRE VI.

L'Année, les Ustensiles & les Présages de l'Agriculture.

LA premiere chose à laquelle le Chef de famille doit s'appliquer après la connoissance des qualités & de la continence de son terrein, est de bien savoir le plan de tout ce qu'il y a à faire à la campagne pendant toute l'année, afin qu'il sache, à point nommé, ordonner le détail de toutes les saisons, & occuper toujours ses domestiques, quelque tems qu'il fasse, sans cependant trop exiger d'eux. Tout réussit & tout profite quand on sait bien employer son tems & faire les choses en saison.

ARTICLE I.

L'Année du Laboureur.

En *Janvier*, on dépouille les gros légumes, on retourne les jacheres, & on laboure à Mars; on fait faire à la maison, pendant le froid & la pluie, tout ce qu'on seroit obligé de faire dans un tems plus précieux; on apprête & on met en œuvre les chanvres & les lins; on nettoie & on raccommode les charrettes, tombereaux, charrues, harnois, & tous les autres ustensiles du labourage; on fait provision de tous les outils tranchans ou autres nécessaires au ménage des champs; on met tout en état de servir; on apprête les échalas & les osiers pour lier la vigne, on la déchausse, quand c'est l'usage de le faire, pour la faire avancer, on la taille quand il fait beau; on coupe les saules & les peupliers, les bois à bâtir & autres; on releve les fossés; on façonne les haies; on remue des terres pour terrer les vignes; on fume les arbres fruitiers qui languissent; on émonde les autres; on essarte les prés; on bat les grains; on retourne le fumier fait depuis la Saint-Martin, pour qu'il soit consommé bien également lorsqu'on le répandra; on laboure les terres légeres & sablonneuses qui ne l'ont point été vers la Saint-Martin; on laboure & on charie tant qu'on peut; on releve les fossés & les digues, quand il fait doux, on recommence à planter dans les vallées; on ente tous les arbres & arbrisseaux hâtifs, comme pruniers de damas, avant-pêchers, amandiers, cerisiers, rosiers, & on

enterre les cormes, les noyaux, amandes & noix dont on veut avoir des arbres ; on fait travailler les fervantes à tailler le chanvre & à filer, quand le tems ne permet pas qu'elles aillent faire des fagots d'épines & de menus bois ; on met à couvert les poules qui le demandent ; on marque les agneaux qu'on veut garder ; on fale les cochons ; dans les pays chauds, on rompt les guerets ; & on prépare les terres pour la femaille des mars ; on feme, dès-lors, les pois en Italie, & fur la fin de ce mois, on feme le fenegré & la vefce qui doit venir en graines ; & dans les pays où il y a beaucoup de myrte, de laurier & de lentifque, on en fait des huiles, dont l'ufage eft merveilleux en Médecine.

En *Février*, on continue la plupart des ouvrages du mois précédent ; on plante les vignes ; on cure, on taille, on fume & on échalade les autres ; on fume les arbres, les champs, les prés, les jardins & les couches ; on habille les prairies ; on acheve d'elaguer les arbres & de les nettoyer de toutes feuilles fales, mouffe & ordure, & de garnir les haies ; on donne la façon aux terres deftinées en mars, principalement fur les côteaux où il y a moins d'humidité ; on feme même l'avoine en bien des endroits, parce qu'*avoine de Fermier remplit*, dit-on, *le grenier* ; on feme auffi les lentilles & les pois chiches, même le chanvre, le lin & le paftel : dans les pays chauds, on prépare les terres deftinées en fainfoin ; on vifite les vins, principalement ceux qui font foibles & délicats ; on plante les bois, les faules, & les rejettons enracinés de toutes fortes d'arbres, tant fruitiers que fauvages, même figuiers, oliviers & grenadiers ; on nettoie le colombier, le poulailler, & les toits des oies, des cannes & des paons, parce que, fur la fin de ce mois, tous ces animaux commencent à s'échauffer & à couver ; on repeuple la garenne & on raccommode les terriers ; on achete les mouches à miel & on nettoie leurs ruches : en Provence & dans les autres pays chauds, on lie dès-lors la vigne à l'échalas ; on rechauffe les pieds d'arbres qu'on a déchauffés avant l'hiver, & on donne le verrat aux truies ; on attend plus tard dans les climats tempérés.

En *Mars*, on feme les petits bleds, le lin, les avoines, & les autres mars & légumes ; on acheve de tailler & d'échalader les vignes ; on leur donne le premier labour ; on fait des fagots de farment, & on foutire les vins ; on donne la feconde façon aux jacheres ; on farcle les bleds ; on feme les olives & autres fruits à noyau ; on dreffe les pépinieres ; on greffe les arbres avant qu'ils bourgeonnent, & on met tous les jardins en bon état ; on feme de la lie d'olives fur les oliviers languiffans : c'eft encore dans ce mois qu'on défriche les prés & qu'on y feme les mars ; on achete auffi des bœufs, parce que, comme ils font maigres, ils font à bon marché ; on prétend même qu'on en connoît mieux les défauts, & qu'ils font plus aifés à dompter ; on achete encore alors des veaux de deux ans, des geniffes & de jeunes poulains pour les élever, & des taureaux, chevaux & ânes pour l'étalonnage.

En *Avril*, on continue de femer les mars & le fainfoin, de labourer les vignes & les terres qui ne l'ont point encore été, de greffer les arbres fruitiers, & de planter les oliviers ; on greffe auffi les autres ; on taille la vigne nouvelle ; on a foin de donner à manger aux pigeons, parce qu'alors ils ne trouvent rien aux champs ; on fait donner l'étalon aux cavales, aux ânefles & aux brebis ; on nourrit bien des vaches, dont la plupart vêlent ou nourriffent en Avril ; on achete des mouches, ou l'on en cherche dans les bois ; on nettoie les ruches des autres ; & on fait la chaffe aux papillons, qui abondent quand les mauves fleuriffent.

En *Mai*, dans les pays froids, on feme le lin, le chanvre, la navette, le colfa, le millet & le panis ; on plante le fafran, on laboure les jacheres, & on farcle les bleds ; on donne le fecond labour & les foins néceffaires à la vigne, on en ôte tous les pampres & farmens qui n'ont point de fruits ; on coupe les chênes & les aunes, pour qu'ils pelent ; on étête les arbres, on émonde & on ente les oliviers, on commence à foigner affidument les mouches à miel, & encore plus les vers à foie ; on tond les brebis ; on fait force beurre & fromage ; on remplit les vins ; on châtre les veaux & on coupe, dans les forêts, de jeunes feuillages pour nourrir les beftiaux, fur-tout les chevres.

En *Juin*, on continue les labours & les femailles du mois précédent ; on ébourgeonne & on lie la vigne ; on foigne les vers à foie ; on châtre les veaux ; on fait proviſion de beurre & de fromage, & on tond les brebis dans les pays froids ; on donne le deuxieme labour aux jacheres ; on charie les fumiers & la marne ; on prépare & on nettoie l'air

de la grange, ou on la fait dans les champs quand c'eſt l'uſage du pays ; on châtre les mouches à miel, & on tient leurs ruches bien nettes ; on fauche les prés & les autres verdages ; on fane le foin, on recueille les légumes qui ſont en maturité : ſur la fin du mois on commence à ſcier les orges quarrés. En Italie on commence auſſi à dépouiller les fromens, du moins on ſe munit & on ſe prépare par-tout pour la moiſſon prochaine ; on bat du bled pour la ſemaille ſuivante ; on dépouille les ceriſes, on amaſſe les claies, & on dreſſe les parcs pour faire parquer les beſtiaux.

En *Juillet*, on acheve de biner les jacheres ; on porte les fumiers ; on dépouille les orges de primeur, les navettes & colſas, les lins & les vers à ſoie ; on récolte les légumes d'été ; on ſeme ceux d'hiver ; on donne le troiſieme labour à la vigne, on en ôte le chiendent, & on unit la terre, pour que le ſoleil ne brûle pas les racines ; on décharge les pommiers & les poiriers de fruits gâtés, ou qui les chargent trop, & on raſſemble ceux que la chaleur ou le vent fait tomber, pour en faire du cidre de primeur : on fait couvrir les vaches plus qu'en aucun autre tems ; on viſite de même les troupeaux, les beſtiaux & les pâturages, pour voir ſi tout va bien ; on court les foires de tems en tems, pour y vendre ou acheter des beſtiaux, dont le commerce enrichit bientôt une maiſon ; on vuide & on nettoie les granges ; on retient des moiſſonneurs ; on ſe prépare à moiſſonner, & preſque toujours on moiſſonne tous les grains juſqu'aux fromens : dans les climats chauds, on achete dès ce mois des beliers pour faillir les brebis ; & en Italie, auſſi-tôt après la moiſſon, on rechauſſe les arbres qui ſont en plein champ, & qu'on avoit déchauſſés au mois de Mars, pour que les grandes ardeurs qui ſurviennent vers la fin de la moiſſon, n'en alterent point les racines.

En *Août*, on acheve la moiſſon ; on arrache le chanvre ; on fait le verjus : dans les pays froids, on effeuille les ſeps de vignes tardifs, pour les faire avancer ; au-lieu qu'on les ombrage dans les climats chauds, de peur qu'ils ne deſſechent ; on commence à donner le troiſieme labour aux jacheres, à battre le ſeigle pour la ſemaille qui approche, & à charier le fumier ſur les terres : c'eſt auſſi le vrai tems de chercher les ſources d'eau pour faire des puits, des fontaines, des pieces d'eau, ou autre uſage, parce que, quand on trouve de l'eau, alors on eſt sûr qu'il y en aura toute l'année ; on fait la chaſſe aux guêpes & frêlons, qui volent, tourmentent & dérangent fort dans ce mois les mouches à miel ; on met le feu dans les pâtis, pour en conſommer les ronces & les mauvaiſes herbes ; on loue ſon monde, & on prépare les preſſoirs, les caves, les tonneaux, les nourritures, & tout ce qu'il faut pour la vendange.

En *Septembre*, on acheve de dépouiller ce qui reſte de grains & de chanvres, & de labourer les jacheres ; on charie le fumier, on le répand ſur les terres, & on le retourne ; on fauche la deuxieme herbe des prés : on cueille les houblons, le ſenevé, les pommes, les poires, les noix & autres fruits d'automne ; on ramaſſe les chaumes pour couvrir les étables & chauffer le four dans les endroits où le bois eſt rare ; on commence à ſemer le ſeigle, le méteil, & même le froment ; on coupe les riz & les millets ; on cueille & on façonne le paſtel & la garance ; & ſur la fin de ce mois, on fait ordinairement la vendange ; on répand du fumier de pigeon ou des feuilles de cyprès, & on labour auſſi-tôt les terres ſujettes à exhaler une humeur ſalée qui fait mourir les bleds, comme font la plupart des terres proches de la mer en Italie. Dans les pays chauds, on ſeme auſſi dans ce mois les pois, la veſce, le ſenegré, la dragée, le panis, le millet & les haricots ; on caſſe les terres pour y ſemer le ſainfoin dans le tems ; on fait de nouveaux prés, on raccommode les vieux, & on ſeme les lupins avant tous autres grains ; on fait amas de cochons maigres pour les mettre à la glandée.

En *Octobre*, on acheve la vendange & on façonne ſes vins ; on acheve la ſemaille des bleds ; on recueille & on façonne le miel & la cire, & on nettoie les ruches ; on acheve la récolte du ſafran qui commence ſur la fin de Septembre ; on ramene les brebis le ſoir à la bergerie dès le commencement de ce mois, ou, pour mieux dire, dès que les nuits du climat deviennent trop fraîches & trop longues pour ces troupeaux ; on ſerre les orangers ; on ſeme les lupins, l'orge quarré, l'hivernache, les pois & les féveroles ; on façonne le cidre & le raiſiné : on fait des raiſins ſecs, des pruneaux, des pommes & des poires tapées ; on plante les oliviers ; on déchauſſe ceux qui ſont en pied, parce qu'étant ordinairement ſur des montagnes & expoſés au midi, ils ont beſoin de toute l'eau qu'on peut amaſſer ; on confit les olives blanches. Sur la fin de ce mois, on commence

à provigner la vigne, & à la déchauſſer dans les endroits où il eſt d'uſage de le faire, ce qui s'appelle *rueller*; & ſur-tout on veille aux vins nouveaux; on commence à abattre les bois, à tirer la marne, & à planter. En Italie & dans les autres pays chauds, depuis le dix juſqu'au vingt-trois Octobre, on ſeme le froment ras & barbu, même le lin, qu'on ne ſeme en France qu'au printems.

En *Novembre*, on continue de faire les cidres, d'abattre les bois, de planter, provigner & déchauſſer la vigne; d'amaſſer les olives quand elles commencent à changer de couleur, & d'en faire les premieres huiles; de planter les oliviers, tailler les autres, & ſemer de nouveaux prés: on encave les vins; on fait la récolte des châtaignes & des marrons, de la garance & des oſiers; on acheve de ſerrer les fruits d'automne & d'hiver; on amaſſe du gland pour les cochons, on ſerre les raves; on amaſſe de bonne heure & on fait ſécher le plus d'herbes qu'on peut pour le fourrage des beſtiaux; on charie les fumiers & la marne; on lie les vignes; on rapporte & on ſerre les échalas, & les claies des parcs; on coupe les ſaules & les oſiers pour en faire des treilles, des ruches, des paniers & des corbeilles; & on caſſe les noix pour en faire de l'huile: cet ouvrage s'appelle ordinairement la *veillée*. On commence auſſi, dès le mois de Novembre, à tailler la vigne; on émonde les arbres, on remédie à leurs maladies, quand ils en ont, & on coupe le bois à bâtir & à chauffer; on nettoie les ruches avec de grandes plumes d'oies, & on viſite la fruiterie & la ſerre pour voir ſi rien ne s'y gâte. Dans les pays chauds, on commence, dès ce mois, à avoir des moutons; on donne le bouc aux chevres, & on ſeme le bled ras & barbu, l'orge, les feves & le lin; au-lieu que, dans les pays tempérés & froids, on ne ſeme tout cela qu'en Mars.

En *Décembre*, on continue à défricher les bois & à en couper pour bâtir & ſe chauffer; on fume & on marne les terres; on bat le bled à la grange; on fait des échalas, de paniers de joncs & d'oſiers, des rateaux, des manches; on aiguiſe les outils tranchans; on nettoie & on raccommode tous les harnois, charrois & uſtenſiles du labourage; on tue & on ſale les cochons; on couvre de fumier le pied des arbres, & les légumes qu'on veut garder au jardin juſqu'au printems; on viſite ſouvent les terres pour voir & réparer le dégât des eaux, & les faire couler & courir dans les vieux prés; on étête les peupliers; & les autres arbres qu'on veut faire repouſſer plus fortement au printems; on dreſſe des rets & des pieges, & on reprend les ouvrages de Janvier.

ARTICLE II.

Uſtenſiles du Labourage.

Notre Chef de famille s'étant fait ainſi le plan du travail annuel de la campagne, il faut maintenant lui mettre les armes à la main, & en donner ici une liſte, afin qu'il en connoiſſe l'uſage & qu'il en faſſe proviſion.

Comme la *charrue* eſt le grand ouvrier du labourage, afin qu'il ne chomme jamais, il en faut toujours avoir au moins deux, compoſées chacune de deux roues & de ſon eſſieu, ſur lequel eſt dreſſé le chevalet, autrement dit la ſellette, où ſont attachés le timon, le ſoc, le coutre, les oreilles & le manche de la charrue. Il faut changer le ſoc le moins qu'on peut, & il doit être façonné & placé de ſorte qu'il n'incommode point celui qui tient la queue de la charrue & ne l'empêche point de tracer les raies droites & les ſillons égaux. La queue ou manche de la charrue, doit être d'une longueur proportionnée au train & au harnois auquel elle eſt attachée, & y être poſée avec jugement, ſur-tout que l'oreille de la charrue ſoit placée de maniere qu'elle renverſe la terre commodément, afin que les bêtes de labour aient moins de peine à tirer. Le coutre, qui eſt pour fendre la terre, doit être de bon gros fer, non caſſant & point trop large, pour qu'il ne ſe charge point de terre, & qu'il fatigue moins l'homme & les bêtes qui labourent. Il y a des charrues de pluſieurs façons, même dans chaque canton, & pour les différens labours de la même terre; il en faut avoir pluſieurs de chaque ſorte, pour n'en point manquer. Il y en a auſſi qui n'ont point de roues, mais ſeulement une perche ſur laquelle on monte tout le train de derriere de la charrue. On ſe ſert de ces ſortes de charrues dans toute la Gaſcogne; mais elles ne ſont propres que pour les bœufs de moyenne taille, & dans les terres légeres; elles ſont beaucoup plus peſantes & plus

difficiles à marier que celles à roues. Il y a auſſi des charrues à bras, dont on ſe ſert pour labourer les petits jardins à force de bras, & ce n'eſt autre choſe que trois morceaux de bois, enchaſſés l'un dans l'autre, qui ſont les trois côtés d'une figure quarrée, dont le fer tranchant fait le quatrieme côté; ce fer eſt de deux pieds & demi de long ſur quatre à cinq pouces de large, & on le poſe un peu en biais, afin qu'il morde plus aiſément dans la terre.

Il faut des *charrettes* de différentes grandeurs; des petites pour charier le fumier, pour tranſporter les grains, les matériaux, les meubles & autres néceſſités de la maiſon; il en faut de grandes pour les gerbes, le foin, le chanvre & le lin, on les appelle charrettes *ridelées* ou *gerbieres*; on les fait ordinairement plus étroites par le bas que par le haut, pour que les gerbes s'y rangent & s'y entaſſent mieux; on y fait auſſi, au bout, une eſpece de charpente à queue de paon, plus large que les ridelles, avec un moulinet derriere; pour qu'il y tienne plus de gerbes ou de foin, qu'on ſerre avec une corde, qui paſſe, par-deſſus la charge, d'un bout de la charrette à l'autre: ſouvent on en garnit le deſſous d'une groſſe toile, pour conſerver le grain des gerbes qui ſe perdroit en les voiturant du champ à la grange.

On ſe ſert auſſi de *tombereaux* ou *belneaux* pour porter les fumiers & les matériaux; mais, comme les tombereaux ſont lourds & embarraſſans, ils ſont moins d'uſage que les charrettes: les bœufs ſur-tout ne s'en accommodent point.

Les *chars* ou *chariots* ſont de grandes charrettes montées ſur quatre roues. Les *chartrains* ou *haquets* ne ſervent qu'à porter les tonneaux de vins, huiles, cidres, biere, &c.

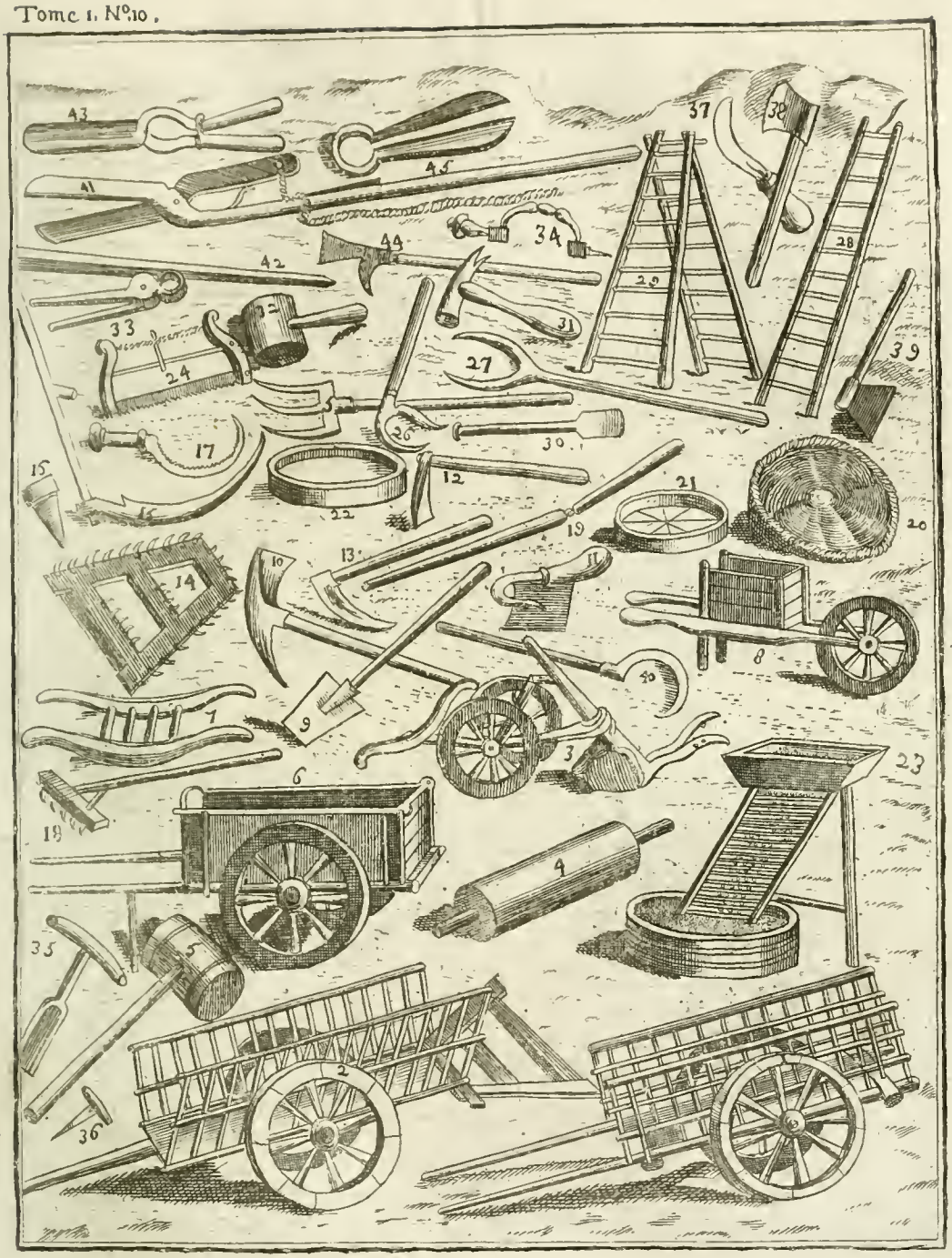
Il faut que toutes ces voitures aient de bons eſſieux, des roues fortes & légeres; que les bandages en ſoient puiſſans & bien cloués, ce qu'on appelle des roues bien embâtées; que les jantes ſoient bien enclavées; les ridelles de bon bois; & les coffres, quand elles ſont à coffres, de planches fortes, bien jointes & ſoutenues en deſſous, pour mieux porter les terres, le fumier, le ſable, les matériaux, les grains, &c. ſans qu'elles fatiguent & ſans que rien ne ſe perde: il y en a qu'on ne garnit que d'oſier, d'autres avec des clayons. Dans les pays de montagnes, on fait le derriere des charrettes plus élevé que le devant, pour ſoulager les bêtes de voitures. On doit toujours avoir des roues & des eſſieux de relais, afin que rien ne chomme à la campagne.

La *caſſe-motte*, qui ſert à briſer les mottes des terres fortes, n'eſt qu'une eſpece de maſſue de bois, le plus dur qu'on peut trouver. La maſſe eſt groſſe comme la cuiſſe, longue de deux pieds, garnie de cercles de fer, & le manche a quatre pieds de long.

La *herſe* eſt néceſſaire au labourage pour ameublir & unir les terres; c'eſt pourquoi il en faut avoir de différentes grandeurs; elles doivent être de bois lourd, façonnées ſolidement, bien ferrées, & garnies de bonnes dents longues de fer, ou du moins de bois bien dur: on y attache ordinairement une pierre ou deux pour la rendre plus lourde, & pour briſer toutes ſortes de terres. Il y a des herſes plus peſantes les unes que les autres: il y en a qui ont des roues ſur le devant, & d'autres qui n'en ont point: les premieres ſont plus commodes & plus d'uſage. Les curieux veulent que la herſe ait ſix pieds de long, que les dents ſoient à cinq pouces de diſtance les unes des autres, & qu'elles aient quatre pouces de ſaillie hors du bois où elles ſont plantées. Quand une herſe eſt bien chargée & bien menée, ſes dents entrent un bon doigt en terre, ce qui ſuffit pour bien unir le ſol. On fait des herſes ſans dents; ce n'eſt qu'un tiſſu d'oſier, ou des eſpeces de claies aſſez épaiſſes, qui ſervent à applanir les terres ſemées en lin: encore faut-il que ce ſoit une terre ſablonneuſe & légere.

Il faut auſſi, dans une baſſe-cour, un ou deux *cylindres* pour refouler les lins, les avoines & les légumes qu'on ſeme en pleine campagne; deux ou trois *civieres*, & autant de *brouettes*, pour qu'une ou deux perſonnes puiſſent tranſporter le fumier des écuries & étables, les terres, pierres & mille autres choſes de détail.

On a encore beſoin, à la campagne, de *rateaux*, dont les uns doivent être à dents de fer, les autres de bois, pour amaſſer les foins dans les prés, les menues pailles dans la grange, nettoyer les allées, tirer les raiſins de la cuve & les porter au preſſoir, &c. De même des *fourches* de pluſieurs eſpeces, les unes de bois pour faner le foin & répandre le fumier, les autres garnies de fer pour le charger; des *tire-fiens* pour les tirer; des *échardonnoirs*, qui ne ſont ſouvent que des pinces de bois, avec leſquelles on arrache des


43
45
41
44
34
42
33
24
37
38
28
29
39
31
27
26
30
17
15
22
12
21
20
19
13
14
10
11
8
9
40
7
3
6
23
18
4
35
5
2
36

chardons ; les *ſarcloirs*, qui ſont des petits fers, tranchans en-dedans, faits en rond ou à angle, & montés ſur un long manche, pour couper les herbes par le pied ; des *forces*, pour tondre les moutons ; des *houes*, des *piques*, des *pelles*, des *beches*, des *pioches*, & *picchons* de pluſieurs façons ; des *échelles* de toutes grandeurs ; un ou deux *croiſſans* pour tondre les haies & pour le jardin ; des *fléaux*, des *vans* & des *cribles* ; des *faulx* pour les foins & avoines ; des *faucilles* pour les bleds ; des *cognées*, des *haches* & des *ſerpes* de toutes grandeurs, même un *goujat*, qui eſt une eſpece de grande ſerpe de deux pieds de long, recourbée par le bout, emmanchée de bois avec une virole ; des *marteaux*, *maillets*, *tenailles* & *ſcies* ; des *villebrequins*, des *tarieres* & des *vrilles* de différentes groſſeurs ; une *petite enclume* pour battre le fer des faulx ; une pince, qui eſt un lévier de fer aiguiſé d'un bout en biſeau, dont les Paveurs ſe ſervent pour détacher les pavés ; les Laboureurs en font uſage pour ficher en terre des ſaules ou des pieux pour faire les haies, & les Vignerons pour planter la vigne ; un *cric* pour lever les grands fardeaux ; une *broie*, autrement dit, *mâchoire* ou *maque*, pour broyer le chanvre, & pluſieurs *dreges* & *ſerans*, pour peigner le chanvre & le lin ; des *claies*, tant de pleyons que de bois de quartier, pour faire des parcs, clorre des herbages, &c.

Explication de la Planche d'ici à côté.

1. *Charrette ſimple.*
2. *Grande charrette à ridelles épatées & à queue.*
3. *Charrue.*
4. *Cylindre de bois pour caſſer & unir la terre, refouler les avoines, &c.*
5. *Caſſe-motte.*
6. *Tombereau.*
7. *Civiere.*
8. *Brouette.*
9. *Beche.*
10. *Pioches.*
11. *Houe.*
12. *Hoyau.*
13. *Pique pour piquer le tuf, les terres dures, arracher des pierres, &c.*
14. *Herſe.*
15. *Faulx.*
16. *Petite enclume pour battre le fer de la faulx.*
17. *Faucille.*
18. *Rateau.*
19. *Fléau.*
20. *Van.*
21. *Vannette pour époudrer l'avoine des chevaux.*
22. *Crible à main.*
23. *Crible à pied.*
24. *Scie.*
25. *Fourches à dents de fer.*
26. *Tire-fien.*
27. *Fourche de bois pour répandre le fumier ; faner le foin, &c.*
28. *Echelle ſimple.*
29. *Echelle double.*
30. *Pelle de bois.*
31. *Marteau.*
32. *Maillet.*
33. *Tenailles.*
34. *Villebrequin.*
35. *Tariere.*
36. *Vrille.*
37. *Serpes.*
38. *Hache.*
39. *Cognée.*
40. *Echardonnier ou Sarcloir.*
41. *Echenilloir.*
42. *Pince de fer pour lever des pavés, faire des trous à planter vignes, ſaules, &c.*
43. *Ciſeaux pour tondre les haies, &c.*
44. *Inſtrumens pour ôter des arbres, la mouſſe, le gui, les chancres, le bois mort ou inutile, &c.*
45. *Forces pour tondre les moutons.*

On fait ou on raccommode la plupart de ces uſtenſiles à la maiſon, pendant l'hiver ; & quand on en achete ou qu'on en fait des neufs, il faut, tout-d'un-coup, bien faire les choſes & n'avoir que du bon, quoiqu'il coûte plus cher ; il y a de l'épargne ſurtout à la campagne, où l'on n'eſt pas à portée d'en avoir de nouveaux auſſi-tôt que les mauvais manquent.

ARTICLE III.

Préſages de l'Agriculture.

Notre Econome étant inſtruit & muni comme on vient de le dire dans les deux Articles précédens, avant que de mettre la main à l'œuvre, doit encore ſavoir le pronoſtic des tems, des ſaiſons & des années, & prévoir, autant que faire ſe peut, les pluies, les vents, les ſéchereſſes, les fertilités ou les chertés, pour régler, là-deſſus, ſes ouvrages & ſon commerce. Je ſais que les Aſtronomes, les Géometres & les eſprits forts ont peu de foi pour ces ſortes de préſages; mais les faiſeurs d'Almanachs en méritent encore moins. D'ailleurs il ne s'agit pas ici d'une certitude phyſique de ce qui arrivera; & puiſque c'eſt ici le théatre de l'agriculture, je n'ai pu y taire les ſignes que les Laboureurs tirent du fond même de l'agriculture, pour prévoir les changemens de tems: comme ils ne les prédiſent que ſur le cours ordinaire de la nature qui leur eſt familiere, ou ſur l'inſtinct des bêtes qui ne ſuivent qu'elle, il ne faut ni négliger leurs conjectures naturelles, ni les décrier, puiſqu'elles les rendent plus habiles, & qu'ils rencontrent ſouvent plus juſtes que les Maîtres de l'art, comme l'expérience nous le fait voir tous les jours.

Préſages de pluie.

Par les aſtres: quand le *ſoleil* ſe leve dans les nuages qui le cachent tout-à-fait ou à moitié; quand il paroît caché, ou qu'il eſt rouge, bleu ou chargé de pluſieurs couleurs; qu'il eſt environné de longues raies, ou qu'il eſt, dès-lors, plus âpre qu'à l'ordinaire; ce ſont ſignes de pluie dans la journée: de même lorſque, dans ſon cours, il paroît pâle ou noir & obſcur, ou petit & rond comme une boule, environné de cercles ſombres, caché dans un nuage jaune ou rouſsâtre, ou qu'en ſe couchant, il eſt plus âpre qu'à l'ordinaire, qu'il pouſſe de longs rayons, ou qu'il demeure dans une nuée noire; quand en ſe levant il a été environné de nuages rouges, c'eſt de la pluie pour le lendemain; & ſi en ſe couchant, il y a à ſa gauche une petite nuée, ou s'il ſe cache dans des nuages blanchâtres, pommelés & dilatés comme des toiſons, il pleuvra dans peu de jours.

La *lune*, qui ſe renouvelle quand le tems change, qui ne paroît point le quatrieme jour, ou qui a les cornes ſombres dans ſon commencement; quand elle eſt pâle, obſcure ou noire, ou blême, livide & verdâtre, principalement le troiſieme jour, ou au commencement du quartier; quand elle eſt cernée ou embrouillée dans ſon plein, marque la pluie. On prétend auſſi que le trois, le quatre & le cinquieme jour de la lune, influent ſur tout le reſte du mois; & que quand la corne haute du croiſſant eſt plus obſcure que la baſſe, il pleuvra en décours; au-lieu que la pluie viendra au premier quartier, ſi la corne baſſe eſt la plus ſombre; & en pleine lune, ſi le milieu du croiſſant eſt le plus noir.

C'eſt encore un ſigne de pluie, quand les autres planettes ſont environnées d'un cerne & de quelqu'averſe d'eau, quand les étoiles ne brillent point, ou paroiſſent cernées ou nébuleuſes, quoique le ciel ſoit clair: de même lorſqu'il fait plus chaud qu'il ne doit, que le tems eſt pommelé, que des nues blanches vont à l'orient, ou des nuages noirs ou rouſsâtres contre le vent; qu'on voit l'arc-en-ciel ſur les eaux, ou qu'il paroît double; s'il éclaire en tems ſerein, & que les éclairs ſoient bien plus fréquens que les coups de tonnerre; s'il tonne en plein midi, qu'on voie quelques nuées errer au haut des montagnes, & qu'après la pluie il s'éleve un vent aigu & froid.

De même encore, ſi on ſe trouve las & aſſoupi, ſans autre cauſe que la peſanteur de l'air; ſi l'on reſſent des douleurs aux jointures, des rhumatiſmes, des cors aux pieds, ou des douleurs aux parties qu'on a eu rompues; ſi les oiſeaux aquatiques ſe lavent continuellement; ſi la corneille ſe baigne ou crie le ſoir; ſi le corbeau croaſſe ou bat des ailes; ſi les oies crient & volent plus que de coutume: ſi les abeilles n'oſent s'éloigner; ſi les vers ſortent de terre; ſi les fourmis s'agitent & emportent leurs œufs; ſi les oiſeaux de riviere battent des ailes, crient & voltigent ſur l'eau; ſi les grenouilles croaſſent

par

par bandes & plus qu'à l'ordinaire ; ſi les poules ſe mettent à couvrir leurs pouſſins ſous leurs ailes, ou à gratter la terre & ſe battre ; ſi les pigeons s'élevent en l'air précipitamment ; s'ils rentrent tard au colombier, ou s'ils n'en ſortent point ; ſi les hirondelles volent bas & crient ſur les eaux ; ſi les cochons folâtrent & briſent tout ; ſi les chats s'épluchent : ſi le héron voltige tout triſte ; ſi les bœufs mangent plus que de coutume, ſe couchent ſur le côté, tournés au midi, & lechent leurs ongles ; ſi les vaches bâent en l'air, ſi les ânes braient plus que de coutume, ou s'ils ſecouent les oreilles, ſe roidiſſent la queue & ſe vautrent ; ſi les coqs chantent extraordinairement, principalement le ſoir quand ils ſont juchés (le chant du coq à des heures extraordinaires marque toujours un changement de tems) ; ſi le ſel devient humide ; ſi les retraits puent plus que de coutume ; ſi les loups hurlent & s'approchent des maiſons ; ſi les araignées tombent ſans vent ; ſi les chiens ſe vautrent ; ſi les mouches, les puces & les punaiſes mordent plus fort que de coutume ; ſi le ſon des cloches eſt plus perçant ; ſi les grues quittent les vallées, s'élevent ſur les hauteurs, & s'en vont de bonne heure ; ſi le feu paroît bleu, s'il ſouffle de lui-même, s'il n'éclaire pas & ſe couvre de ſes cendres ; ſi les charbons pétillent & étincellent, & que la fumée n'aille pas droit ; s'il s'attache des charbons deſſous le pot au feu ; ſi la lampe ou la chandelle a peine à s'allumer, ſi elle noircit en brûlant, ſe charge de champignons & pétille, ou que la fumée ſoit épaiſſe ; ſi les feuilles du treſle & les aiguillons du chardon à Bonnetier, quoique cueilli & mis au ſec dans la maiſon, ſe reſſerrent ; ſi la ſuie des cheminées tombe par flocons : ce ſont-là tous ſignes d'orage & de pluie, principalement quand les gouttes d'eau ſont blanchâtres & ſont de grandes bulles, que la pluie commence doucement & par gouttes fines, ou que celle qui tombe tout-d'un-coup ſans vent eſt auſſi-tôt imbibée en terre, & que celle des étangs eſt plus chaude que de coutume.

Préſages de beau tems.

Quand le ſoleil ſe leve ſans tache, ſans rayons rompus, & ſans être plus grand qu'à l'ordinaire ; qu'il ſe leve dans un petit brouillard qui s'évanouit, & dans un cercle qui ſe diſſipe également ; qu'il ſe couche clair & net au milieu de quelques petits nuages rougeâtres détachés les uns des autres ; quand la lune eſt claire en ſe levant, ou que le cercle qui l'environne ſouvent alors, & qu'on appelle le *halo*, ſe diſſipe ; quand elle ſe renouvelle en tems ſerein, que ſon croiſſant eſt ſans tache, que le troiſieme jour ſa lumiere eſt petite, mais vive, & qu'elle eſt brillante & ſans nuage le quatrieme jour & dans ſon plein, c'eſt du beau tems pour tout le reſte de ſon mois. Quand les étoiles ſont brillantes & ſans taches, le tems rouge le ſoir, & blanc le matin, ſur-tout après la pluie ; que le ciel ſe découvre du côté oppoſé au vent ; quand les nuées qu'on voit quelquefois paroître en forme de plumace ou de rameaux de palme, qui ſont comme un chapeau dont elles couvrent le haut des montagnes, ſe diſſipent ; ſi, ſur le ſoir, on voit quelques éclairs ſans tonnerre ni nuages ; ſi la voie de lait ou lactée, qu'on appelle auſſi le chemin de Saint-Jacques, eſt claire & luiſante ; ſi, au point du jour, le ciel eſt bordé aux extrêmités de l'horiſon, d'un cercle blanc ou doré ; s'il y a eu beaucoup de roſée & que le ſoleil ſoit ſerein, on peut compter ſur un beau jour. De même quand le hibou ſe montre le ſoir & chante toute la nuit, que les mouches s'aſſemblent & ſe jouent au ſoleil couchant, ou que les chauves-ſouris ſortent de leurs trous, que les cornelles crient le matin, que les grues volent haut, que les canards s'écartent de l'eau, & que l'épervier fait la chaſſe aux alouettes. Une éclipſe amene ordinairement du beau tems.

Le Peuple prend pour un préſage du beau tems, ce qu'on appelle *écumes printanieres* ; c'eſt-à-dire, certaines filandres ou écumes blanches, qu'on voit naître au printems, & s'attacher indifféremment à toutes ſortes de plantes, ou voler au gré du vent : elles ne paroiſſent que quand le tems eſt beau ; le mauvais tems les détruit. Les écumes printanieres ne ſont autre choſe que de certaines exhalaiſons groſſieres qui compoſent, en ſe réuniſſant, cette eſpece de fil blanc.

Préſages de vent.

Si le ſoleil, en ſe couchant, paroît rouge dans des nuages ou des cercles rougeâtres ;

plus grand que de coutume, & qu'il ait été couleur de pourpre long-tems auparavant; ſi la lune eſt de même, ſur-tout en croiſſant; ſi les étoiles paroiſſent plus groſſes & plus brillantes qu'à l'ordinaire, ſi les nuées montent en haut & s'aſſemblent, ou ſi elles forment comme des troupeaux de brebis; s'il tonne le matin ou ſans éclairs; ſi les forêts & les montagnes bruiſſent, & que les moineaux gazouillent plus qu'à l'ordinaire; ſi les canards étendent leurs ailes ſouvent & long-tems; ſi le ſon des cloches paroît intermittant à l'oreille; & ſi le feu étincelle, craque & vente, ce ſont toutes marques de grand vent; de même quand la mer bruit, quoique tranquille.

Préſages de tonnerre & tempête.

On doit les craindre, quand en été, ou au commencement de l'automne, le ſoleil eſt beaucoup plus chaud que de coutume en ſe levant & en ſe couchant; quand on voit, en l'air, une nuée épaiſſe & profonde, quelques météores errans ou dérangés, ou l'arc-en-ciel au couchant en même tems que le ſoleil s'y couche, & que le vent d'oueſt ſouffle.

Préſages de neige & grêle.

Quand, en hiver, les nuées obſcures blanchiſſent, principalement lorſque le vent de biſe ſouffle; quand le ſoleil ou la lune ont pluſieurs cercles pâles & rougeâtres; quand l'air, de froid & vif qu'il étoit, s'épaiſſit & s'adoucit tout-d'un-coup, ou qu'il fait un froid ſec ſans gelée, tout cela annonce la neige. De même quand, en automne ou au printems, les nuées noires blanchiſſent, ou qu'il s'en fait un mélange de noires & de blanchâtres pendant qu'il paroît pluſieurs ſignes de pluie, la grêle eſt prête à tomber.

Préſages de l'Hiver, de l'Eté & des changemens de ſaiſon.

Quand il y a abondance de glands; quand les moutons paiſſent en automne par troupeaux; que les cochons fouillent la terre en pâturant, la tête tournée, le plus ſouvent, du côté de la biſe; ou quand les brebis, qui ont déja eu le mâle, le recherchent encore; ce ſont autant de marques que l'hiver prochain ſera rude & long: de même que l'été ſera bien chaud, quand on voit les beliers & les vieilles brebis s'accoupler au printems.

L'hiver approche lorſque les canards quittent volontiers l'eau; que le roſſignol domeſtique chante fort; que les grues s'aſſemblent & s'en retournent; que les oies s'entrebattent & crient pour le manger; que les moineaux font grand bruit le matin. Il va faire bien froid quand on voit les oiſeaux aquatiques ſe retirer dans les grandes rivieres, & les moineaux chercher les buiſſons ou les maiſons; quand la neige & la grêle ſont fines, les étoiles extraordinairement brillantes, la flamme vive & le charbon ardent: lorſque le linge ſe roidit, que ce qui a coutume d'être moite eſt ſec, que les gouttes d'eau tombent lentement des toits, & que les extrêmités du corps deviennent tout-d'un-coup froides, ce ſont des preuves qu'il fait déja froid, & qu'il ſera long. Au-contraire, le printems recommence, quand on ſent le zéphir ſouffler doux, quand on voit les hirondelles revenir, & la gorge des canards blanchir ſur la fin de l'hiver.

Préſages pour connoître ſi l'année ſera hâtive ou tardive.

On croit communément que l'année ſera hâtive, quand il pleut après la vendange, dans le commencement d'Octobre; qu'elle ſera moyenne, quand il pleut à la fin de ce mois; & tardive, quand les pluies ne viennent qu'au commencement de Novembre. Ce qu'il y a de certain, c'eſt que lorſque l'année a été ſeche, & qu'il y a apparence de beaucoup de pluie ſur la fin de l'année, il faut ſemer le bled plus dru, parce qu'il y a lieu de craindre que les pluies n'en faſſent beaucoup gâter en terre.

Préſages de fertilité & de ſtérilité.

Nos Anciens ouvroient, en automne, une certaine excroiſſance, qu'on appelle noix de de galle, qui ſe trouve ſur le chêne; & ils comptoient que l'année ſuivante ſeroit bonne,

quand ils voyoient une mouche dans la noix : au-contraire, ils ne s'attendoient qu'à la ſtérilité, quand ils y trouvoient une araignée; mais leur préjugé étoit faux, & par conſéquent, on ne doit pas s'y arrêter. Je parlerai ailleurs de la noix de galle, & je dirai ce que peuvent être cette mouche & cette araignée qu'on trouve dedans.

A préſent, on eſpere aſſez, lorſqu'on a vu un automne ſerein, de la neige dans la ſaiſon, un printems médiocrement chaud, point trop de fruits ni de poiſſons, le genêt bien fleuri, & plus de fleurs au noyer que de feuilles; au-lieu qu'on craint que les grains ne manquent, quand les gelées & les roſées viennent hors de ſaiſon; quand le printems ou l'été ſont trop humides; l'air & la terre abondans en araignées, en vers, ſauterelles & autres inſectes, & quand il y a extraordinairement de feves, de fruits & de poiſſons. On eſt revenu de la frayeur que cauſoient les éclipſes; celles de ſoleil, qui ſe ſont quand les bleds ſont en fleur, nuiſent, à ce qu'on prétend, à la force des épis qui reſtent peu garnis de grains, parce que les fleurs, dit-on, n'ont point eu toutes les influences ordinaires du ſoleil.

Bien des gens croient encore que l'année ſera mal-ſaine, quand la fin du printems & & l'été ſont extraordinairement pluvieux ou chauds, ou quand le vent du midi y regne ſans pluie, ou encore quand l'automne & l'hiver ſont très-bruineux & fort pluvieux, & qu'il y a quelque grande mortalité de brebis, d'oiſeaux qu'on trouve morts, & un grand nombre de grenouilles, de cloportes, de vers, taupes, léſards & ſerpens.

Utilité du Thermometre & du Barometre pour les Préſages de l'agriculture.

L'on a perfectionné, de nos jours, une maniere de connoître les tems, bien plus aiſée & bien plus ſûre que tout ce qui vient d'être dit; & il eſt peu de perſonne de goût, qui n'aient à préſent chez-eux un *thermometre* & un *barometre*. Ces deux inſtrumens de méchanique, qui ne coûtent pas une piſtole chaque, ſont les oracles du beau & du mauvais tems. Le premier marque les degrés du chaud & du froid; c'eſt un tube ou tuyau de verre ſoudé à une phiole ou ampoule qui eſt au bas, laquelle eſt pleine pour l'ordinaire d'eſprit-de-vin coloré; la chaleur, dilatant cette liqueur, la fait monter dans le tuyau, & le froid la reſſerrant la fait deſcendre : voilà comment le thermometre annonce le froid ou le chaud. Le ſecond, qui eſt auſſi un tuyau ou tube de verre recourbé, ſert à marquer le tems ſec ou humide, au moyen du vif-argent dont il eſt rempli en partie : on peut s'attendre à du ſec, à proportion que la colonne du vif-argent eſt plus preſſée que la colonne d'air qui peſe deſſus; & à de l'humide, à proportion qu'elle eſt moins preſſée. Par-là, ſans le moindre ſoin, on connoît chez ſoi, au doigt & à l'œil, l'état & les variations du tems; & il n'y a rien de plus curieux, de plus commode & de plus utile pour les opérations de l'agriculture & du jardinage. Il y a encore l'*hygrometre*, qui fait auſſi connoître la ſéchereſſe & l'humidité de l'air.

CHAPITRE VII.

Des Fumiers & autres amendemens.

Amender une terre, c'eſt la rendre meilleure, par le ſecours des corps étrangers qu'on y mêle; & on l'amende, ou pour en corriger les défauts, comme quand elle eſt trop humide ou trop chaude, trop forte ou trop légere; ou bien pour rétablir celle qui eſt uſée ou qui s'uſe.

On peut rendre un fonds de terre meilleur qu'il n'eſt, en le laiſſant repoſer, ou en l'employant à une autre ſorte de production. C'eſt ainſi qu'on laiſſe repoſer les terres à grains, ordinairement de trois années une, ou ſeulement la cinquieme année, ou alternativement d'année en année, ſuivant que le fonds eſt plus ou moins gras. C'eſt dans la même vue qu'on leur fait porter des fruits plus aiſés à nourrir, ou pour leſquels la terre eſt abſolument neuve, quoiqu'elle ſoit uſée pour d'autres productions; comme une terre à bled qui commence à ſe rétablir quand elle n'a que de la veſce à produire; ou un bois

qui ſera merveille, ſi on le met en grains, quoiqu'il n'ait plus aſſez de ſubſtance pour toutes les plantes dont il étoit couvert. Mais, quoique le repos ou le changement d'uſage d'une terre la rende meilleure, ni l'un ni l'autre ne ſont pourtant pas compris dans ce qu'on appelle *amendemens*; car, pour amender une terre, il faut, comme je l'ai dit ci-deſſus, y mêler quelque matiere étrangere qui engraiſſe, ameubliſſe, échauffe, rafraîchiſſe ou vivifie le fonds avec lequel on l'incorpore.

Celui qui connoît la qualité de ſa terre, jugera aiſément de quel amendement elle a beſoin; car, comme les défauts ne ſe peuvent corriger que par leurs contraires, il doit conclurre qu'il faut à ſa terre des engrais humectans, ſi elle eſt trop ſeche, qu'il la faut rafraîchir, ſi elle eſt trop chaude, ou l'échauffer & la deſſécher, ſi elle eſt trop froide & trop humide.

Il y a deux défauts généraux dans les terres; le premier eſt d'avoir trop d'humidité, & elle eſt ordinairement accompagnée de froid & d'une grande peſanteur; le ſecond eſt d'avoir trop de ſechereſſe, qui ne va point ſans une exceſſive légéreté, & ſans beaucoup de diſpoſition à être brûlante. Il faut donc oppoſer deux remedes différens à ces deux défauts oppoſés. Auſſi voyons-nous que les amendemens qu'on emploie dans les terres, ſont les uns gras & rafraîchiſſans, comme les fumiers de bœufs, de vaches & de pourceaux, les curures des mares, &c. les autres ſont chauds & légers, comme les fumiers de pigeon, de mouton, de cheval, de mulet & de poule, la marne, &c. il faut des amendemens chauds aux terres humides, froides & peſantes, pour les rendre plus légeres & plus meubles; & il en faut de gras & rafraîchiſſans dans les terres maigres, ſeches & légeres, pour les rendre plus graſſes & plus ſubſtantielles, & afin d'empêcher que les hâles du printems & les chaleurs de l'été ne les alterent.

Il y a quelquefois de la peine & du coût à avoir de bons amendemens, ſur-tout en certains pays: c'eſt pourtant à quoi on doit s'appliquer principalement, car il eſt néceſſaire de bien réparer les ſels que la terre perd dans les végétations. On verra, par le détail qui va ſuivre, qu'il n'y a point d'endroits où, avec un peu de ſoin, on ne puiſſe avoir beaucoup & de bons amendemens.

Des Fumiers.

Le fumier eſt le plus ordinaire des amendemens.

Le fumier de *vache*, qui eſt le plus commun de tous, eſt auſſi le meilleur, quand il eſt bien pourri, parce que, comme il eſt plus gras & rafraîchiſſant, il corrige davantage le défaut le plus ordinaire des terres, qui eſt d'être ſeches & maigres: il ſe conſerve long-tems dans la terre; & comme il n'a pas trop de chaleur, il le faut porter & l'enterrer avant l'hiver, qui eſt la meilleure ſaiſon pour fumer, comme nous le dirons ci-après. Le fumier de vache s'emploie principalement pour les terres ſeches & ſablonneuſes; & il eſt bon de ne l'y mêler que par un tems ſombre & humide, pour que les ſels du fumier & le peu d'humidité de la terre, ſur laquelle on le répand, ſe diſſipent moins.

Le fumier de *mouton* eſt auſſi très-gras; & comme il a plus de ſel & de chaleur que celui de vache, il eſt plus propre pour les terres froides ou maigres: il faut s'en ſervir & l'enterrer au mois de Novembre, avant le fort de l'hiver.

Le fumier de *cheval* eſt le pere de la fécondité des terres labourables, & on ne ſauroit en avoir trop: il eſt pourtant moins gras que les précédens; mais il eſt chaud & plein de ſels: auſſi n'eſt-il pas propre aux arbres, qui ont toujours plus beſoin de graiſſe & de nourriture que de chaleur: c'eſt pourquoi on l'emploie plus ordinairement dans les potagers, pour échauffer la terre & y élever des herbes de bonne heure. Par cette même raiſon, il eſt très-bon, dans les terres fortes, froides ou humides, parce qu'il les deſſeche, les échauffe & les ameublit. On peut néanmoins s'en ſervir par-tout, lorſqu'il eſt bien conſommé, ou qu'il eſt mêlé avec d'autres fumiers, ou enfin lorſqu'il a perdu ſa chaleur. On doit le répandre de bonne heure, & l'enterrer avant la fin de l'hiver, afin que toute ſa chaleur ſoit diſſipée avant le printems: ſi l'on attendoit à l'employer après l'hiver, il pourroit trop échauffer, & même brûler les racines des arbres ou les grains.

Les fumiers de *mulet* & d'*âne* ont, dans un degré inférieur, les mêmes qualités que celui de cheval; ainſi il faut en uſer de même.

Celui de *chevre* eſt à-peu-près comme celui de mouton.

Le fumier de *porc* eſt le plus froid de tous, & n'a preſque point de ſubſtance ni de ſels; c'eſt pourquoi, à moins qu'on ne le mêle avec d'autres, il n'eſt bon tout ſeul qu'à bien peu de choſes : il eſt pourtant le meilleur pour les terres brûlantes; & comme les arbres ne jauniſſent ordinairement que par trop de ſéchereſſe, il eſt très-propre pour les faire reverdir : il faut l'enterrer auſſi-tôt qu'on le répand ſur la terre. Pluſieurs perſonnes ont pourtant écrit que la fiente de cochon eſt très-chaude, & que ſi on ne s'en ſert pas ordinairement en fumier, c'eſt parce qu'elle eſt trop brûlante & trop puante : mais ſi cela étoit, il n'y auroit qu'à la laiſſer long-tems évaporer au grand air & à la pluie, & la mêler enſuite avec d'autres fumiers, pour l'employer avec ſuccès.

Le fumier de *pigeon* eſt le plus chaud de tous : ſi on l'employoit tout frais, il brûleroit les ſemences & les arbres : c'eſt pourquoi on le mêle avec d'autres moins brûlans, ou bien l'on attend qu'il ait jetté tout ſon feu. Quand ſa chaleur eſt éteinte, il fait merveille dans les chenevieres, dans les prés & terres humides; il détruit le chiendent, & il eſt ſouverain pour donner une nouvelle vigueur aux arbres. Il perd ſa force & ſe conſomme dans la terre en deux années. On doit l'étendre au commencement de l'hiver, & ne l'enterrer qu'au printems, à cauſe de ſa grande chaleur : on peut pourtant en faire porter de tout frais, au ſortir du colombier, au pied des vieux arbres, pour les renouveller, mais il l'y faut répandre dès le mois de Novembre, de deux pouces d'épaiſſeur ſeulement, prendre garde de ne l'approcher qu'à un pied près de la tige, & ne l'enterrer qu'au printems, afin qu'il réçoive auparavant toutes les pluies & les neiges de l'hiver. Il y a des pays où, ſans tant de façons, on le ſeme pêle-mêle avec le bled, après néanmoins qu'on lui a laiſſé jetter tout ſon feu, & le bled y fait des merveilles.

Le fumier de *poules* & autres volailles approche du précédent; mais on ne doit ni l'employer ſeul, ni en mettre beaucoup, parce qu'il eſt plein de pucerons, qui perdent les grains, quand ils commencent à pouſſer.

Les excrémens des *animaux aquatiques* ne ſont bons à rien; la froideur de leur conſtitution donne à leur fiente une ſtérilité, qu'elle porte par-tout où on la met. Les excrémens des *lapins*, qu'on pourroit tirer des garennes & clapiers, ne ſont bons qu'à mêler avec d'autres fumiers.

Les bons Fermiers ramaſſent des fumiers de tous côtés. Ils prennent à louage des dixmes, des champarts, & ils aiment les pâturages principalement, pour que les beſtiaux qu'ils en nourriſſent, leur faſſent beaucoup de fumiers : par-là les moindres terres ſont fécondes en leurs mains. C'eſt auſſi pour cette raiſon que, dans les années où les pailles & les fourrages ſont abondans & ne ſe vendent point, ils les emploient à nourrir un plus grand nombre de beſtiaux, qui leur font en même tems plus de fumier. Comme ce ſujet eſt important pour l'agriculture, voyez ce qui vient d'être dit des pailles, fourrages & fumiers, à la fin du Chapitre IV ci-deſſus, & ce qui en ſera encore dit au Chapitre des bleds, ſur la fin de l'Article de le moiſſon.

Fumage.

On ne doit point employer de fumier qu'il ne ſoit aſſez fait, c'eſt-à-dire, que la paille ne ſoit corrompue par la fiente & l'urine des beſtiaux, pour qu'elle ſoit bien empregnée des ſels, qui ſont ſa fécondité; car la paille ſeule, fût-elle à demi pourrie, ne fait pas de bon fumier, & les excrémens des animaux tous ſeuls, ne ſont pas ſi bons, & ne fourniroient pas aſſez.

Quand on tire le fumier des écuries & étables, il ne faut pas le mettre indifféremment dans le premier endroit qui ſe trouve, tantôt haut, tantôt bas, les pluies qui ſurviennent font couler hors du tas une certaine teinture qui eſt la ſaumure du fumier, enſorte qu'elles entraînent avec elles la meilleure partie de ſa ſubſtance & de ſes ſels; il ne faut donc le mettre que dans quelque foſſe creuſe au milieu, dont le fond ſera pavé, ou bien de terre glaiſe, pour que les eaux n'y faſſent point de tort, & que tout le tas conſerve les ſels, & ſe perfectionne dans la foſſe : car ce n'eſt pas la groſſe ſubſtance du fumier qui fertiliſe, de même que ce n'eſt point la groſſe ſubſtance de la cendre qui décraſſe le linge de la leſſive; c'eſt le ſel inviſible qui eſt dans le fumier & dans la cendre; ce ſel ſe mariant avec les eaux qui le mouillent, deſcend avec elles par-tout où leur peſanteur

les porte : c'eſt auſſi pourquoi il ne faut jamais, comme nous le dirons ci-après, enterrer le fumier bien avant en terre. Par la même raiſon, il y a bien des gens qui ne veulent pas qu'on laiſſe le fumier expoſé aux pluies dans la baſſe-cour, parce que, ſelon eux, quelque ferme & concave que ſoit la foſſe à fumer, celui qui eſt au-deſſus, eſt tellement diſſous par les pluies, que ce n'eſt plus qu'une apparence de fumier, ſans ſubſtance. Pour le conſerver tout entier dans une force égale, on le met à couvert ſous des eſpeces d'hangards ou toits, qu'on dreſſe dans la baſſe-cour ſur des piliers, avec quelques claies ou quelques perches, qu'on couvre de chaume, & de-là on le tranſporte dans les champs, quand il eſt tems de les enſemencer.

Quand on n'a point différentes natures de terres à faire valoir à-la-fois, comme des bois, des prés, des vignes & des terres à grains, il eſt aſſez ordinaire de confondre & mêler dans la baſſe-cour tous les fumiers qu'on y peut raſſembler ; mais il eſt bon d'en ſéparer les eſpeces, lorſqu'on a différentes natures de terres, pour donner à chacune le fumier qui lui conviendra.

Il faut auſſi laiſſer repoſer quelque tems le fumier dans la baſſe-cour, pour qu'il ſe conſomme, & que les pluies en adouciſſent les ſels ; mais il perd de ſa force quand il paſſe un an, encore cela n'eſt-il bon que pour les fumiers de gros beſtiaux ; car ceux de pigeon & de volaille, même celui de mouton, quoiqu'ils ſoient tous fort chauds, & qu'il faille par conſéquent les laiſſer repoſer & éventer avant de les employer, ne pourroient cependant pas conſerver leur force ſi long-tems.

On ne doit pas non plus aller répandre ſur les terres du fumier tout chaud, ſortant de l'écurie ou de l'étable, parce qu'il eſt trop brûlant pour les ſemences, & qu'il eſt toujours mêlé de beaucoup de grains, qui tombent des auges ou qui reſtent parmi les fourrages ; & ces grains croiſſant tout-d'un-coup, offuſqueroient la ſemence & le champ. Cela n'empêche pourtant pas que, dans une terre maigre, on ne mette plutôt du fumier tout chaud que du vieux, pour l'animer plus puiſſamment.

Les tems propres pour fumer les terres, ſont les cinq mois de l'année les plus humides, c'eſt-à-dire, depuis le commencement de Novembre juſqu'à la fin de Mars, parce que les fumiers ayant beſoin d'être conſommés dans le ſein de la terre, afin que les ſels qu'ils contiennent, ſe diſſolvent & la pénetrent, il n'y a que les pluies abondantes de l'automne & de l'hiver qui achevent de pourrir le fumier & qui en répandent la ſubſtance & le ſel dans les endroits d'où les plantes tirent leur nourriture.

Mais comme l'économie du ménage des champs conſiſte à faire toujours le plus utile & le plus aiſé par préférence à ce qui l'eſt moins : on charie le fumier ſur les terres labourables, dans les deux ſaiſons où l'on eſt le moins occupé, c'eſt-à-dire en hiver & vers la Saint-Jean-Baptiſte, qui ſont les tems où l'on ſe trouve dégagé, tant gens que beſtiaux, de tous autres ouvrages gros ou preſſés, tels que peuvent être les labours, ſemailles, récoltes & autres.

Ainſi dans les tems libres ; ſavoir dans l'été, avant & quelquefois après la récolte, & l'hiver, avant ou après la ſemaille des bleds, on ſe met à charier le fumier ſur les terres, en commençant par celles qui doivent être les premieres enſemencées ; on l'y décharge de diſtance en diſtance par petits tas, qu'on appelle *fumeraux*, pour avoir plus de facilité à le répandre ; & on le répand ſur la terre avant de lui donner le dernier labour, qui doit être ſuivi immédiatement de la ſemaille, pour que le fumier nouvellement répandu agiſſe avec plus de force : enſorte qu'on fume en été & en automne les terres qui doivent être chargées en bled, & l'hiver & au mois de Mars celles qui ne doivent être enſemencées que dans cette ſaiſon.

Il y a pourtant des gens qui fument dès avant le deuxieme, ou même avant le premier labour, les jacheres qu'ils deſtinent à porter du bled ; & cela, diſent-ils, pour que le fumier étant conſommé lorſqu'on ſemera, la terre ſoit en état de mieux rapporter ; mais le fumier ainſi répandu long-tems avant la ſemence, perd une partie de ſes ſels, en emploie une autre à produire de méchantes herbes, ſe diſſipe par les labours qu'on donne enſuite, & agit toujours en bien ou en mal, en attendant la ſemence ; au-lieu que quand on fume au dernier labour, le fumier tout neuf agit auſſi-tôt, pénetre & anime toute la terre, & fournit au grain une ample & ſucculente nourriture : bien entendu que ce n'eſt pas du fumier de mouton ou de pigeon : car, à l'égard de ceux-là, il en faut toujours laiſſer éteindre la chaleur, comme nous l'avons dit ci-deſſus.

On doit répandre le fumier le plutôt qu'on peut, dès qu'il eſt ſur le champ, le répandre également ſur la ſuperficie de la terre, & l'y enterrer enſuite, de maniere qu'il ne paroiſſe plus au-dehors; ce qui ſe fait par un labour de ſix à dix pouces de profondeur, & non plus avant, de peur de le mettre hors de la portée des racines des grains & plantes qu'on veut élever; & ce répandage de fumier ſe fait ainſi, afin qu'il s'en diſſipe moins, & que toute la terre ſoit également fumée.

Quand on n'a point pu fumer ſon champ en tems convenable, on peut prendre du crottin de chevre ſec & pulvériſé, & le répandre comme ſi on ſemoit du bled, puis le couvrir avec la herſe. Si on peut répandre le fumier par un tems ſombre & qui ſoit ſuivi d'une pluie, le fumage en ſera meilleur, parce que l'engrais ſe ſera bien moins évaporé; & la pluie en le conſommant, avancera fort la diſperſion des ſels de fécondité.

Avant que de fumer un fonds, ce n'eſt pas aſſez de conſidérer la qualité du fumier qu'on y met, il eſt néceſſaire d'en examiner auſſi la quantité. Il eſt vrai qu'en général, ſi la terre qu'on veut amender eſt ſeche ou ſablonneuſe, on y doit employer les fumiers les plus gras, comme ſont ceux de vaches, de chevaux, de mulets: au-contraire, ſi la terre eſt forte & peſante, il lui faut des fumiers chauds & légers, comme ſont le crottin de mouton, & ce qu'on tire des colombiers & des lieux où l'on nourrit la volaille: mais il faut proportionner la quantité du fumier à la force ou aux beſoins de la terre; de même qu'il faut conſulter la qualité du ſol, pour ſavoir quel engrais on y doit mettre. La quantité du fumier ne doit être ni trop petite ni exceſſive; l'excès eſt dangereux, de même que le ſecours eſt preſqu'inutile, quand il n'y en a pas aſſez, ſur-tout dans les terres maigres; enſorte que tout le ſecret conſiſte à trouver le point qui doit amender & échauffer la terre, ſans la rendre brûlante: l'excès eſt pourtant plus à craindre pour les jardins fruitiers que pour les terres de plein champ, ou même pour les jardins potagers. Il vaut mieux fumer plus ſouvent une terre, que de la fumer trop à-la-fois. Il faut plus de fumier aux terres humides qu'aux autres, & il n'en faut preſque point aux bonnes terres. Un ſavant Auteur a dit qu'il faut dix-huit tombereaux pour un arpent de terre en pleine campagne, & qu'il en faut vingt-quatre quand il eſt ſur une colline ou ſur une montagne, parce que les terres des plaines ont plus de ſubſtance, & profitent des pluies & des inondations, qui ne ſont qu'entraîner les engrais & la ſubſtance des lieux plus élevés.

On doit bien ſe garder, ainſi que je l'ai déja dit, de mettre le fumier trop avant dans la terre, parce que les humidités, qui diſſolvent les ſels, les emporteroient avec elles dans des endroits trop bas, pour que les racines puſſent y pénétrer, enſorte que le fumier deviendroit abſolument inutile: il faut donc le mettre à la ſuperficie de la terre, ſur-tout en fait de terres labourables, pour qu'il ſe répande par-tout où peuvent aller les racines des grains & des vignes, qui pénetrent encore bien moins que les vrais plants: faire autrement, ce ſeroit tomber dans l'abſurdité d'une Blanchiſſeuſe, qui mettroit ſes cendres au fond du cuvier, au-lieu de les répandre au-deſſus du linge qu'elle veut décraſſer.

Enfin une derniere obſervation qu'on ne doit jamais perdre de vue, eſt que la perfection de fumer les terres conſiſte à employer le fumier de maniere qu'il rende la terre graſſe & principalement meuble, c'eſt-à-dire, ſuſceptible du bénéfice des roſées & de la pluie, & facile à pénétrer par le ſuc nourricier, & par les grains & plantes qui y croiſſent.

Les Curieux prétendent qu'il ne faut point mettre de fumier aux arbres ni aux vignes; c'eſt ce que nous examinerons ailleurs: il ne s'agit ici que des terres à grains, & il eſt certain de tout tems qu'à l'égard des terres de cette nature, c'eſt la ſtercoration, c'eſt-à-dire, l'art de les fumer, qui donne la fertilité à celles qui n'en ont point, ou qui la rétablit par de nouveaux ſels dans celles où elle eſt épuiſée par de fortes & continuelles végétations.

Parcage.

Depuis le mois de Juin juſqu'à celui d'Octobre, plutôt ou plus tard, ſelon le tems & le climat, on fait coucher les vaches & les moutons dans des parcs ſéparés, ſur les terres aux champs qu'on veut engraiſſer; c'eſt ce qu'on appelle *parquer*; & par ce moyen on épargne l'embarras & les fraix de la voiture & du répandage de fumier, & on l'a dans toute ſa force. On change le parc de place toutes les nuits, même deux fois en une nuit, ſuivant le nombre des beſtiaux qui y ſont enfermés, & le beſoin que le fonds a

de cet amendement. De cette maniere on engraiſſe toutes ſes terres les unes après les autres.

Le parcage des vaches fait grand bien aux terres ſeches & maigres, comme ſables & terres des côteaux, parce que le fumier de ces animaux eſt humide & gras : celui de mouton, qui eſt chaud & gras, eſt très-propre pour les terres froides ou humides. Dans les endroits entrecoupés de côteaux, on fait parquer les moutons par-deſſus les bleds nouvellement ſemés, & on change le parc deux fois chaque nuit ; cela ne fait que battre & affermir la terre, & renforcer le bled.

De quelque qualité que ſoit la terre, le parcage y fait toujours grand bien, & il eſt de l'économie d'avoir à ſoi aſſez de beſtiaux pour cet uſage. Lorſqu'on a dans ſon bien pluſieurs troupeaux complets, on les fait parquer où & quand on veut ; ce qui bonifie conſidérablement une terre : mais ſi l'on n'a que ſa part dans un troupeau, il faut convenir avec les principaux intéreſſés, pour faire parquer tour-à-tour ſur les terres des co-intéreſſés, à proportion des beſtiaux & des terres que chacun a ; on y eſt même contraint en juſtice. Au ſurplus, *voyez* ce que j'ai déja dit ſur cette matiere, aux Chapitres des Vaches & des Bêtes à laine.

Il eſt bon même de faire ſéjourner le plus qu'on peut les bêtes de pâture ſur ſes terres, principalement ſur celles qui ſont éloignées ou de difficile accès pour le chariage du fumier ; & ſi les Bergers ou autres Pâtres ſont au commun, on les intéreſſe par quelques légers préſens à avoir cette attention ; ou bien on leur loue ces terres de difficile amendement, afin qu'ils y faſſent ſéjourner pour leur profit les beſtiaux commis à leur garde ; ce qu'ils ne manquent pas de faire dans les lieux où l'uſage n'eſt point de les faire parquer. C'eſt par cette petite induſtrie qu'on fait valoir les plus mauvaiſes terres.

Autres Amendemens.

1°. Il n'y a rien de tout ce qui eſt ſorti de la nature, ou qui a été nourri par elle, qui ne puiſſe ſervir à l'amender, en y retournant par les voies de la corruption : tout ce qui rentre dans la terre lui rend ce qu'elle avoit perdu & la ranime en redevenant terre. La chair, la peau, les os, les cornes ou les ongles des animaux, les urines, les excrémens, les boues, les curures d'égouts, de puits, d'étangs, la ſuie de cheminée, les plumes, les rognures de cuir, peaux, vieux ſouliers, vieux gants, & toutes ſortes d'étoffes & de linges, les feuilles d'arbres, ſur-tout d'aune & d'orme, les fruits, leur marc, les cendres, le chaume, la paille, toutes ſortes de grains, d'herbages & de fruits pourris ; tout cela améliore la terre & lui fait faire ſans relâche de belles productions. Ainſi, pour avoir un fumier qui ſe faſſe & augmente toujours, on fait une grande foſſe dans quelque coin de la baſſe-cour quand elle eſt un peu vaſte, ſinon au bord d'un champ qui eſt le plus à portée ; on jette dans cette foſſe les bois pourris, les feuilles d'arbres & d'épines, les herbes groſſieres qu'on a fait fourrager aux vaches, les fougeres, les boues des carrefours, les ordures de la baſſe-cour, les os, les charognes, les cendres, le chaume, l'ordure des éviers, & juſqu'aux balayeures de la maiſon, la pouſſiere des grands chemins, & toutes ſortes d'immondices ; on laiſſe tout cela ſe conſommer dans la foſſe, & l'on s'en ſert au beſoin : on y fait auſſi couler ou la ſaumure des étables à vaches, ou de tems en tems quelques ruiſſeaux d'eau de pluie, pour que la fange qu'elles entraînent toujours avec elles, augmente la ſubſtance du fumier. J'ai vu des gens aſſez ſimples pour y mettre une piece de bois de frêne ou de chêne verd, afin d'empêcher, diſent-ils, que les ſerpens & autres bêtes de cette nature ne s'y engendrent ou n'y viennent.

2°. La poudrette, ou, pour parler populairement, les excrémens de l'homme, ſont un amendement fort gras, chaud & plein de ſels ; il a même la vertu de détruire les mauvaiſes herbes ; ſa puanteur eſt cauſe que quelques gens répugnent à s'en ſervir, ſur-tout pour les plants fruitiers : on dit même qu'on a vu des bleds qui avoient pris un peu de ſon odeur la premiere année ſeulement ; mais la délicateſſe paroît outrée, car on l'emploie avec ſuccès dans les environs de Paris, dans toute la Flandre, & ailleurs : il n'y a qu'à le laiſſer repoſer à l'écart avant de l'employer, ou le mêler avec d'autres fumiers ; il n'en eſt pas pire, & il fertiliſe juſqu'aux plus mauvaiſes terres. Dans bien des villes, comme à Lille en Flandre, à Dieppe en Normandie, où le grand nombre des fontaines empêche d'avoir des latrines, les Laboureurs & Jardiniers des environs ne ſe contentent

contentent pas de venir enlever la groſſe ordure, ils ont encore ſoin de répandre de la paille dans toutes les rues, & elle s'y convertit bientôt en fumier qu'ils viennent enlever avant qu'il ſoit détrempé, parce qu'il y feroit trop de ſaleté, & ſeroit trop conſommé ou trop humide pour les terres : bien des Payſans font la même choſe dans les rues.

3°. Les curures d'étangs, de mares, de foſſés à eau, ſont fort graſſes & fort humides ; elles ſont par conſéquent très-bonnes pour les terres ſeches ou maigres, mais il ne les faut point employer que le ſoleil & la gelée n'aient paſſé une année ou deux par deſſus, & n'aient fait périr entiérement toutes les graines & racines de plantes aquatiques qui étoient dans l'étang, & qui conſervent long-tems leur diſpoſition à reverdir ; ce qui gâte le champ quand on y tranſporte trop tôt ces curures d'étangs : celles de mares ne ſont pas ſi long-tems à s'égoutter & à ſe mûrir. Comme on nettoie ordinairement les mares à la fin d'Août, tems de la plus grande ſechereſſe, on charie alors les curures ſur les terres qu'on veut ſemer en lin, chanvre, &c. & ſi les terres ſont deſtinées pour les mars, on attend au printems ſuivant.

Les boues des rues & des grands chemins ſont fort graſſes, mais moins humides que les curures d'étangs ; enſorte qu'il leur faut moins de tems à s'égoutter : pour cela on les met par petits monceaux ſur le champ : le bled y vient enſuite en abondance. Il en eſt de même de la fange des marais ſalans.

4°. Le marc de raiſin eſt le meilleur amendement qu'on puiſſe donner aux terres froides, humides ou fortes, & généralement à toutes celles qu'on veut rendre légeres, parce qu'ayant beaucoup d'eſprit & de feu, il anime & ſubtiliſe la matiere. Le marc des autres fruits eſt différent ſuivant la nature du fruit même, dont il tient toujours pour la qualité : ainſi le marc de pommes & celui de poires ſont excellens pour engraiſſer & rafraîchir médiocrement un fonds : le marc de poires eſt pourtant un peu plus chaud que celui de pommes, mais on les mêle ordinairement.

5°. Les cendres ſont un fort bon amendement, de quelque matiere & de quelqu'endroit qu'elles viennent, ſoit de foyer ou de leſſive, du four à pain, à charbon, à tuile, à chaux, ou autres : comme elles ont beaucoup de ſels, & peu de chaleur, elles conviennent aſſez à toutes ſortes de terres ; on les mêle ordinairement avec le fumier, pour qu'il s'en perde moins, & pour augmenter le volume de l'engrais. Quand un champ eſt maigre, ou qu'il ne produit que de mauvaiſes herbes, comme de la fougere, il eſt aſſez ordinaire d'y mettre le feu pour l'engraiſſer par les cendres de ſes propres productions, & on le laboure auſſi tôt. On fait ſouvent la même choſe des prés ſtériles ou uſés, ou bien on en leve toute la ſurface par petits gazons qu'on brûle, & dont on porte les cendres pour amender d'autres terres qui en profitent à merveille, pendant qu'on laboure la terre neuve du pré dépouillé ; ce qui change ſouvent deux terres ſtériles en deux terres fécondes.

Les bois des vieux arbres qui ſe creuſent, comme les ſaules, tilleuls, hêtres & chênes ſur le retour, ſe changent, par la carie, en une matiere terreſtre & noirâtre, qui eſt très-bonne & d'un grand uſage pour élever des orangers & autres plants délicats.

6°. La terre de gazons eſt encore un engrais très-doux & très-fructifiant ; ceux qu'on coupe ſur les grands chemins ſont les meilleurs de tous, parce que la terre en eſt moins uſée en production, & qu'elle reçoit l'amendement des beſtiaux qui paſſent deſſus : il n'en faut prendre que la hauteur d'un demi-pied, à moins que le fonds ne ſoit entiérement bon : on doit la bien couper & la hacher par petits morceaux, avant de l'enterrer ſur le fonds qu'on veut amender, afin qu'elle ſe mêle mieux avec la terre naturelle, & qu'elle lui communique ſa bonté : comme cet engrais eſt très-doux, ſans chaleur & très-nourriſſant, il eſt excellent, principalement pour les arbres qu'on tranſplante ou qu'on amende ; mais il faut, pour cela, que le gazon ſoit meuble & en poudre.

7°. Les terres neuves, c'eſt-à-dire, celles qui ſe trouvent au-deſſous du gazon, ſont encore auſſi bonnes que le gazon même : comme elles n'ont jamais été travaillées, & qu'elles ont encore toute la fertilité qu'elles tiennent de la nâture, on n'en ſauroit trop mettre au pied des plants & ſur les terroirs qu'on veut abonner ; peu de tems après qu'elles ont été tranſportées, on s'apperçoit de leur fécondité ; mais quand on les leve ſur un fonds, il faut préférer celles de deſſus à celles de deſſous ; car, quoique les dernieres, comme plus profondes, ſoient par conſéquent plus neuves que les premieres, qui ont toujours produit au moins quelques herbes, cependant la terre de deſſus eſt bien plus remplie de ſels & de ſubſtance que celle de deſſous ; & cela non-ſeulement dans les endroits où le tuf & la glaiſe ſont

près de la ſuperficie de la terre, mais auſſi dans ceux où ils ſont fort profonds : la raiſon eſt que les terres un peu profondes n'ayant jamais reſſenti la chaleur & les influences du ſoleil, ni reçu les douceurs que la roſée & les pluies portent avec elles, elles ſont comme mortes, & par conſéquent hors d'état de faire de belles productions.

8°. Le chaume eſt encore un fort bon engrais ; c'eſt pour cela que dans bien des Provinces, pour engraiſſer les terres qui ont porté du bled, on y laiſſe le chaume, ou on l'y brûle, & on laboure la terre vers la Saint-Martin, pour la premiere fois, afin que le chaume ſe mêle avec la terre ; & au commencement du printems, on y donne un ſecond labour pour ſemer les mars.

9°. Dans le Poitou, où les terres ſont extrêmement fortes, ils ont une maniere particuliere pour les cultiver, pour les engraiſſer, & pour y avoir toujours abondance de grains & de pâturages. Ils environnent ces terres graſſes de haies bien vivantes, hautes & fortes, qui, en peu d'années, deviennent meilleures que les murs qui coûtent le plus ; ils mettent d'abord, dans ces terres, du bled, qui y vient en abondance ; la deuxieme année, ils y ſement des mars ; la troiſieme, ils y engraiſſent des beſtiaux, qu'ils y mettent pour pâturer l'herbe que ces terres fortes, auxquelles ils n'ont donné aucun labour, n'ont pas manqué de produire en quantité ; enſuite elles rapportent auſſi, ſans culture, un grand nombre d'une eſpece de genêt épineux qu'ils brûlent, & avec la cendre, ils engraiſſent merveilleuſement bien la terre en la labourant la quatrieme année, pour recommencer à rapporter du bled. Voilà tout l'engrais qu'ils donnent aux terres, & par-là, elles ſont toujours bien entretenues, & elles ont ſur quatre ans une année de production de plus que les nôtres.

10°. Les pois, les feves, les lupins, les veſces & le ſenevé, ſont auſſi d'excellens engrais principalement pour les fonds ſablonneux. On ſeme ces grains & légumes dans leur ſaiſon ; & quand ils ſont en fleur ou en verd, on laboure la terre par-deſſus pour les y mêler ; ce qui l'engraiſſe à ſouhait, quand ce ſont de groſſes terres rouges ; il n'y faut enterrer les coſſats que quand ils ſont un peu endurcis.

En Piémont, & dans les autres endroits où cette maniere d'engraiſſer les terres eſt en uſage, on ſeme les lupins vers la fin de Juin, ſur les jacheres, immédiatement après la deuxieme façon ; enſorte que ces légumes ſont encore en verd quand il faut donner le troiſieme labour & ſemer les bleds. On éprouve dans ces pays-là, que cet amendement dédommage avec uſure des légumes ou fourrages que l'on perd ; mais ceux qui aiment à ne rien perdre, ſe contentent, lorſqu'on laboure, d'y mettre les coſſats des fruits qu'ils ont cueillis.

11°. En Angleterre, les Laboureurs font ramaſſer de toutes parts, au commencement de Juin, les herbes vertes qui ſe trouvent ſur les montagnes, dans les vallées, le long des bois & en d'autres endroits ; ils les font ſécher au ſoleil, les font brûler enſuite, en mêlent les cendres avec du ſable de la mer, & répandent cela ſur les terres quelques jours avant de les enſemencer.

Il eſt certain que cet uſage eſt très-bon, parce que le ſel des cendres, des plantes, & celui du ſable marin, donnent à la terre une fécondité merveilleuſe : rien n'y contribue tant que le ſable de la mer ; & plus il eſt pris avant dans la mer, plus la récolte eſt riche.

Ils ſe ſervent auſſi en Angleterre d'algue-marine & de limon pour fertiliſer leurs champs, quoiqu'ils ſoient naturellement ſtériles ; par ce moyen, ils y recueillent des bleds au-delà de ce qu'on peut s'imaginer. L'algue-marine, qu'on appelle en Normandie *warec*, en Bretagne *goeſmond*, & en Poitou *ſar*, eſt une herbe que la mer jette, qui croît ſur ſes bords, & qu'on ne connoît guere hors des ports de mer & des verreries, que par le peu qu'on en voit ſur les paniers d'huitres pour les tenir fraîches : il y en a pourtant beaucoup dans la riviere de Marne.

12°. La terre à ſalpêtre, quand elle a paſſé par le fourneau, eſt encore très-bonne pour rendre un champ fécond.

En Pologne on emploie le ſel gris dans le labourage, pour échauffer la terre & faire mourir les vermines, quoiqu'on y faſſe venir ce ſel de France.

Les rognures de cornes, qui reſtent chez les Tabletiers, ſont auſſi un amendement bon & chaud ; on les achete au ſac, ſur-tout pour les terres à lin.

Le tan, les tourbes & les cendres de tan ſont encore un excellent engrais, principalement pour les terres à ſainfoin : on les retient pour cet uſage chez les Tanneurs.

13°. On y emploie auſſi de la chaux : pour cela, on fait, avant l'hiver, ſur le bord du champ qu'on veut enſemencer l'année ſuivante, une ranchée profonde d'un pied, large

comme deux fillons, & longue ſuivant la quantité d'amendement qu'on veut donner à la terre : on remplit cette tranchée de chaux vive, qu'on couvre de terre ſans la mouiller : on laiſſe ainſi paſſer l'hiver ; & quand on veut labourer, on prend la chaux, qui s'eſt amortie & preſque réduite en poudre, & on la ſeme ſur le champ. Il y a des gens qui ne font que battre de la chaux, & la réduire en pouſſiere comme du plâtre, puis ils la ſement, à claire-voie, à meſure qu'on laboure ; elle anime fort la végétation, & elle détruit toutes les mauvaiſes herbes & les inſectes ; elle eſt bonne principalement pour les terres froides. Dans la Gueldre & au pays de Juliers, on la mêle ſouvent avec du fumier.

De même il y a auprès de Caen des monticules d'où l'on tire des pierres, qui ſont une eſpece de tuf ; on les calcine dans des fourneaux, pour engraiſſer les terres des environs.

14°. Pour amender des terres légeres & ſeches, quand la ſituation du terrein le permet, on y fait couler l'eau ſur les bleds, par des rigoles, pendant neuf ou dix jours, au mois de Février ; ce qui contribue beaucoup à l'abondance du grain : mais cela n'eſt bon que dans les pays chauds ; car, dans nos climats tempérés, les terres n'ont ordinairement que trop d'humidité en hiver.

De la Marne ou Marle, Marga.

Il n'y a rien de meilleur que la marne pour échauffer & engraiſſer un champ ; & il ſeroit à ſouhaiter qu'elle fût encore plus commune qu'elle n'eſt en France. Les Gaulois s'en ſont toujours ſervi, auſſi-bien que les Anglois & les Germ.

C'eſt une terre chaude, foſſile, graſſe & approchante de la glaiſe ; elle eſt ordinairement blanche, & c'eſt la meilleure de toutes : il y en a de griſe, de grisâtre, de noire, de jaune, & même de rouge, de bleue, & de colombine : elles ſont à-peu-près de même vertu ; mais celles qui reſſemblent à l'argille, au tuf & au ſable, ſont bien moindres.

En Irlande, la marne eſt fort commune, & on l'y trouve à un pied & demi de terre, heureuſement pour le terroir qui eſt extrêmement marécageux. Mais en France, quoiqu'il y ait beaucoup de marnieres, il faut la chercher plus avant ; & ſouvent les carrieres d'où nous la tirons ſont très-profondes. En Artois, on ne la trouve ordinairement qu'à quatre-vingt-dix pieds de profondeur ; elle y eſt par lits de cinq pieds d'épaiſſeur, & au-deſſous, on trouve des fonds d'eaux qui ſurprennent quelquefois les ouvriers. Souvent auſſi la marne ſert à faire de la chaux, que l'on fait cuire comme la pierre, dans des fourneaux faits exprès.

La marne échauffe plus que le fumier, parce que la force du fumier deſcend, & celle de la marne monte & dure plus long-tems.

Pour peu que le domaine d'une terre ſoit étendu, il eſt aiſé d'y trouver quelque fonds de marne, en creuſant aux endroits où l'on en voit quelqu'apparence, telles que ſont les veines de terres qui, à deux ou trois pieds de profondeur, ſe trouvent être de craie ou de chaux ; il n'y a alors qu'à fouiller hardiment : en tout cas, & comme l'ouverture d'une carriere à marne coûte ſouvent beaucoup à faire, ceux qui n'ont beſoin que de peu de marne pour leurs terres, ſont mieux de recourir aux marnieres de leurs voiſins, qui, de leur côté, ſont auſſi bien aiſes de vendre le ſouterrain de leur terre, dont toute la dépenſe n'a conſiſté qu'à en faire l'ouverture ; en ce cas, on en fait le marché à tant la voiture, ou à tant l'arpent.

Quand la marne ſe trouve dès les premiers lits de la terre, on ne fait qu'en ouvrir la foſſe par une voie large où les chariots viennent de plein-pied.

Mais, comme la marne ne ſe trouve ordinairement que plus avant en terre, on fait un trou, en forme de puits, dans le lieu où l'on croit qu'il y en a, & quand on l'a trouvée, on dreſſe, ſur ce trou, un quarré de charpente, élevé d'environ quatre pieds, ſur lequel on poſe un tourniquet pour tirer la marne ; ce quarré entier s'appelle *attachement* ou *attache*. L'embouchure de ces puits à marne eſt étroite, n'ayant pas ordinairement plus de quatre pieds de diametre ; mais ils ſont très-profonds & très-larges au fond, parce que, quand les ouvriers trouvent une bonne veine de marne, ils s'étendent en largeur ſous terre, y chambrent & font des logemens.

C'eſt pourquoi la chûte, dans un de ces puits, eſt extrêmement dangereuſe, tant pour les perſonnes que pour les beſtiaux, ſur-tout pour les bêtes à laine ; car, ſi l'une y tombe, tout le troupeau ſuit. Pour éviter les malheurs, il faut avoir grand ſoin qu'on n'ôte point l'attachement de deſſus le puits, parce qu'il ſert d'avertiſſement tant qu'on tire au puits, & en bien boucher l'ouverture quand il ne ſert plus ; autrement celui qui l'a fait

où l'ait faire, ſeroit reſponſable du dommage que les chûtes dans le puits cauſeroient. Il en eſt de même des trous d'où l'on a tiré de la pierre ou du moilon, de la terre, de l'argille, du ſable, &c.

On doit tirer la marne de l'endroit le plus proche qu'on peut de celui qui eſt à marner; la proximité épargne la dépenſe. On fait porter & ranger la marne ſur les ſillons en tas, qu'on appelle *marnons*, par des voitures à ſoi, dans des tombereaux, dans les tems que les chevaux ne ſont par grand'choſe, comme en hiver ou aux mois de Mai & de Juin. Quand on ne veut pas y employer ſes chevaux, on prend des ânes, qui, avec deux paniers chacun, faits exprès, & qui ſe vuident par le bas, voiturent la marne, conduits par un homme ou deux, avec qui on fait marché, tant pour eux que pour les ânes, à la voiture ou à l'arpent; moyennant quoi ils doivent encore venir enſuite répandre la marne ſur le champ quand il en eſt tems. La dépenſe du marnage eſt de différent prix, ſelon que les marnieres ſont plus ou moins proches. Par les marchés ordinaires avec ceux qui doivent marner à force d'ânes, un arpent de terre coûte environ vingt-cinq livres; & pour bien marner une terre, on doit mettre juſqu'à mille à douze cens marnons ou voies de marne par arpent: ſur ce pied, on peut régler le prix pour les marnieres qui ſont plus éloignées.

La marne étant ainſi tirée de la carriere, & tranſportée dans le champ par marnons, avant que de l'employer & de la répandre, il faut que l'hiver paſſe par-deſſus, pour l'amollir & la réduire preſqu'en pouſſiere. Ainſi, ſoit qu'on la tire au mois de Juin ou au mois de Novembre, qui ſont les tems les plus libres, & par conſéquent les plus propres pour cette ſorte de travail, on doit laiſſer la marne en tas, pour que le ſoleil, les pluies & la gelée la pulvériſent, & qu'elle puiſſe mieux ſe répandre & ſe mêler avec la terre, quand on viendra à la labourer.

Il faut répandre la marne également ſur tout le champ, comme le fumier, mais il eſt néceſſaire de la ménager davantage; & quoiqu'il en faille plus aux terres humides ou maigres qu'aux autres, on n'en doit pourtant jamais donner avec excès, parce qu'elle eſt extrêmement chaude & brûlante; & même, quelque prudence que l'on ait pour la diſtribuer, il arrive preſque toujours que la premiere année elle détruit une partie du bled par ſon extrême chaleur; mais il ne faut pas s'en étonner, car ce n'eſt proprement que les années ſuivantes qu'on a le plaiſir de recueillir de belles & abondantes moiſſons de la terre marnée. Il faut proportionner la quantité de la marne à la qualité de la terre: les Journaliers pechent preſque toujours par l'excès, & une terre chargée de trop de marne eſt quelquefois quinze ans à ſe remettre. Les fonds ſablonneux ſont ceux qui en demandent le moins.

La marne a cela de particulier, qu'elle convient à toutes ſortes de terres, ſoit humides ou ſablonneuſes, fortes ou maigres, parce qu'elle eſt très-graſſe, quoique très-chaude; & qui plus eſt, les terres marnées, quelqu'eſpece de fruits qu'elles portent, ſont abondantes pendant dix-huit à vingt ans, & même juſqu'à trente, ſuivant la bonté du fonds: mais auſſi au bout de ce tems, la marne les rend plus ſtériles & les effrite, c'eſt-à-dire, qu'elle les uſe; enſorte que quand une fois un champ a été marné, il faut recommencer à le marner quand la marne eſt uſée, ou du moins lui donner un demi-marnage, c'eſt-à-dire, la moitié moins de marne que la derniere fois.

Nos Anciens ne mettoient aucun fumier avec la marne; à préſent tous les Laboureurs les mêlent enſemble, d'autant plus que les effets de ces deux engrais ſont différens; la force du fumier deſcendant, & celle de la marne opérant en-deſſus, comme nous l'avons dit ci-devant: l'un adoucit l'autre, & la marne, ſans fumier, ne fait que conſumer la terre. Il y a de l'économie à ne point épargner les amendemens.

Ordinairement le Maître & le Fermier contribuent aux fraix du marnage chacun par moitié pour la main d'œuvre; & on marne les terres par ſole pendant l'année de jachere, afin d'avoir des fumiers & les employer à propos. Il ne faut point laiſſer au Fermier la liberté de marner les terres qu'il voudra, parce qu'il ne marneroit que les meilleures, & les épuiſeroit à force d'engrais; & même aujourd'hui les bons Economes permettent à leurs Fermiers de marner les terres qu'ils leur déſigneront par écrit, à condition que ces Fermiers ſupporteront ſeuls les fraix du marnage, dont ils ſavent bien épargner la dépenſe, de même qu'ils en tirent le principal fruit. Le maître n'y contribue que de la marne qui ſe prend ſur ſon fonds.

Le
Labourage

CHAPITRE VIII.

Le Labourage.

LEs labours ſont également néceſſaires & utiles à la terre pour préparer les voies de la ſemence, pour animer la ſubſtance & les ſels de la terre, & pour lui en donner de nouveaux.

La manœuvre du labourage ſeul contient cinq opérations très-fructueuſes : elle fend la terre, & par-là, elle détruit les méchantes herbes qui la ſucent ; elle l'unit, pour que la ſubſtance du fonds, les engrais, les rayons du ſoleil, & la douceur de la roſée & des pluies, s'étendent par-tout également ; elle la mêle pour animer les ſels néceſſaires à la végétation ; elle la rejoint, pour mieux nourrir dans ſon ſein les grains qu'elle adopte, & pour les défendre contre les froidures, contre les humidités & contre les oiſeaux ; & enfin, elle la rend meuble, pour qu'elle ſoit & plus tendre & plus active aux beſoins de ſes productions, plus ſuſceptible des influences ſupérieures, & plus riche pour fournir à la nourriture, à l'accroiſſement & à la perfection de ſes fruits.

La culture des terres eſt différente, ſuivant les pays, ou plutôt ſuivant la qualité du terroir, ſur lequel il eſt à croire que chaque Province regle ſes uſages. Tout revient pourtant toujours au même point, qui eſt de proportionner les bêtes & les uſtenſiles du labourage, le nombre, la profondeur, la figure, la ſaiſon des labours & le repos des terres, à la qualité des terres mêmes & du climat.

Il y en a qui produiſent tous les ans, mais il y en a peu de cette force ; il y en a même que fort peu à qui il ſuffit de donner la cinquieme année de repos : il y en a davantage qui produiſent & ſe repoſent alternativement d'année à autre ; & ordinairement elles repoſent la troiſieme année : c'eſt ce qu'on appelle l'année de *jachere*, à jacendo.

En général, il y a par-tout trois ſortes de terres dans un Domaine, pour peu qu'il ſoit étendu : il y en a de fertiles, de moyennes & de maigres ; ordinairement plus des uns que des autres, ſuivant la ſituation du fonds & le climat.

En tout cela, on ne peut donner d'autres regles à ſuivre, que l'uſage des lieux qu'il faut croire fondé en bonnes expériences ; ſi mieux on n'aime éprouver la fertilité de ſon fonds, mais ſans épargner les engrais, & ſans vouloir opiniâtrement forcer ou épuiſer ſa terre.

Maniere de mener les Terres par ſoles & compôts ou ſaiſons.

La maniere preſque générale de cultiver à propos un bien de quelqu'étendue, eſt d'en diviſer les terres en trois parties égales, ou à fort peu près ; c'eſt ce qu'on appelle mettre les terres en *ſoles*. On en ſeme une partie en bled, l'autre en avoine & autres menus grains, qu'on appelle ordinairement *mars*, parce qu'ils ſe ſement en Mars ; & la troiſieme partie reſte en *jachere*, c'eſt-à-dire, en repos & ſans ſemence. L'année ſuivante la jachere ſe ſeme en bled ; on charge en avoine celle qui étoit en bled l'année précédente, & celle qui étoit alors en avoine demeure en jachere ; & ainſi ſucceſſivement d'année en année, les unes après les autres : enſorte que, dans un cercle de trois années, toutes les terres ſont alternativement en bled, en mars & en jachere ; enſuite elles recommencent leur tour comme auparavant ; & par cette circulation triennale & perpétuelle, on a toujours le tiers de ſes terres en bled, le tiers en mars, & le tiers en jachere. C'eſt pourquoi, dans bien des Provinces, on ne compte le nombre des terres que ſur le pied de ce partage ; ce qu'ils appellent compter *à la ſole* : ainſi ils diſent *une ferme de cent arpens à la ſole*, pour marquer une ferme qui a trois cens arpens de terre en tout : *ma ſole de bled eſt forte cette année* ; c'eſt-à-dire, que la portion de mes terres, qui eſt en bled, eſt plus forte qu'aucune des deux autres, qui ſont l'une en mars & l'autre en jachere.

Cette diviſion des terres eſt très-commode & très-utile, tant pour l'égalité des années, que pour le repos des terres mêmes, & pour le travail des façons & la diſtribution des

amendemens. Il eſt même à propos de partager ſi bien ſa terre, que chaque ſole, ou pour mieux dire, chaque partie de la diviſion, ſoient égales les unes aux autres, pour la bonté des fonds, auſſi-bien que pour leur étendue, autant que la choſe eſt poſſible, afin que les années ſoient égales en ouvrages & en fruits, & que l'on ne ſoit point expoſé ni aux dérangemens, que l'inégalité pourroit cauſer dans l'économie de notre ménage, ni aux haſards & aux mauvaiſes ſuites, que l'infertilité d'une année & le trop d'abondance d'une autre attirent preſque toujours. Il n'eſt pas permis à un Fermier de deſſoler les terres, c'eſt-à-dire, d'en déranger les ſoles, & les faire porter plus ſouvent que l'uſage & le méchaniſme du labourage ne le permettent.

Outre le *deſſolement*, il n'eſt pas permis non plus à un Fermier ni à tout bon Econome, de *deſſaiſonner*, ou comme on dit en quelques Provinces, *décompoter* ſes terres; c'eſt-à-dire, de les épuiſer par des productions outrées en ſemant des grains trop forts pour le terroir, ou en le faiſant porter plus fréquemment que de coutume; en quoi on voit qu'il y a de la différence entre le deſſolement des terres & leur deſſaiſonnement ou décompotement; car le deſſolement n'eſt qu'un dérangement ou coupure des ſoles, & le deſſaiſonnement ou décompôt, eſt une ſurcharge qui épuiſe le fonds ſur lequel on la met. C'eſt auſſi pourquoi je trouve que le mot de deſſaiſonnement, dont on ſe ſert à Paris, eſt moins propre & moins ſignificatif que celui de décompôt, dont on ſe ſert ailleurs, pour exprimer les productions outrées, trop fortes ou trop fréquentes, qui épuiſent la graiſſe & les ſels de la terre, & qui conſument ſon jus & ſa ſubſtance; ce qui eſt bien différent du ſimple dérangement des ſaiſons & des ſoles, que les mots de deſſaiſonnement & de deſſolement annoncent ſeulement.

Par exemple, un Fermier qui fait des bleds, au-lieu de mars, ſur ſa ſole qui vient de lui rapporter du bled, la deſſaiſonne & la décompote, quoiqu'il la laiſſe en jachere pendant la troiſieme année. Celui à qui on donne une cenſe de cinquante arpens à chaque ſole, s'il change cette diviſion pour en mettre ſoixante arpens en bleds & quarante en mars, deſſole dix arpens: & celui qui, outre ce dérangement ou coupure des ſoles, fait porter des terres qui doivent être en jachere; ou s'il fait porter deux fois l'an celles qui n'ont coutume de rapporter qu'une fois; ou bien encore, s'il les charge deux années de ſuite en gros fruits, comme bled, chanvre, lin, coſſat & navettes; celui-là deſſole & décompote en même tems; en quoi il fait deux maux différens, car il dérange la ferme & il amaigrit le fonds.

Ni l'un ni l'autre n'eſt permis au Fermier, à moins qu'il n'en ait la faculté par écrit dans le bail. On la lui donne quelquefois pour un petit nombre d'arpens, qu'on ſtipule qu'il pourra deſſoler & décompoter, ou deſſaiſonner les premieres années de ſon bail: à la charge par lui d'amender fortement ces terres dérangées, & de les remettre en leur premier état, pour les trois dernieres années de ſon bail; ce qui s'accorde à un bon Fermier, afin qu'il puiſſe faire quelque lin, chanvre, huile ou verdages, ſans faire tort ni au fonds ni au Fermier qui lui ſuccédera.

Dans les bons pays, outre les terres aux champs, qui ſe conduiſent par ſoles & compôts ou ſaiſons, on a quelques clos, cloſeaux, maſures, ouches ou autres fonds de bonne terre, qu'on ſeme tous les ans, & qui ne ſont point ſujets à cette diſcipline des ſoles.

Façons des Terres à bled.

I. On donne ordinairement trois façons, c'eſt-à-dire, trois labours aux terres avant que de les enſemencer en bled de quelqu'eſpece qu'il ſoit, froment, méteil, ſeigle, ou autres, dont nous parlerons au Chapitre IX, ci-après. Ces trois labours s'y font pendant l'année que la terre a pour ſe repoſer.

1°. On donne le premier labour, ou après la moiſſon, aux environs de la Saint-Martin, ou après la ſemaille de mars, vers Pâques; il eſt pourtant bien plus utile & plus d'uſage de le faire en automne: mais, comme cette premiere façon n'eſt que pour commencer à ouvrir la terre & pour détruire les mauvaiſes herbes, il n'y a point de ſaiſon fatale pour le faire; on ſe regle ſur l'uſage des lieux & ſur le tems qu'ont les bêtes de labour, qu'il faut toujours employer au plus preſſé & au plus utile. Cette premiere façon s'appelle, en bien des pays, *faire la caſſaille*; en Bourgogne on dit, *ſombrer* ou *faire les ſombres*; en d'autres endroits *égérer* & *jachérer*; ou bien *lever le guéret* & *guéreter*; en Languedoc, *mouvoir*; en Normandie, *caſſer*, *tourner* ou *froiſſer* les jacheres.

2°. En quelques Provinces, le premier labour ne ſe fait pas bien profond, parce qu'il n'eſt que pour ouvrir la terre, afin qu'elle s'ameubliſſe mieux dans la ſuite, & que les beſtiaux, qui la remuent la premiere fois, y aient moins de fatigue : c'eſt pourquoi quatre doigts de profondeur ſuffiſent. Il faut ſeulement avoir ſoin que les raies ſoient le plus près l'une de l'autre & le plus en droite ligne qu'il ſera poſſible, pour que la terre ſoit maniée mieux & plus également. En d'autres Provinces, on fait le premier labour plein & profond, pour que la terre ſoit plus pénétrée, plus mûre & plus expoſée aux influences de l'air, ſur-tout quand on ne lui donne que trois façons.

3°. Quelquefois on y laiſſe, comme nous l'avons déja dit, le chaume de la précédente dépouille, ſoit de bled ou de mars, & on le mêle avec la terre, par le labour, pour l'engraiſſer ; ou bien on met le feu à ces chaumes, & on laboure par-deſſus la cendre : elle deſſeche la grande humidité de la terre ; fait périr les herbes, les racines & les inſectes ; conſume ce qu'il y a de mauvais, y donne de nouvelles ſubſtances & de nouveaux ſels, & prépare admirablement bien les voies de la végétation, ſur-tout dans les terres argilleuſes & fortes. Mais il eſt plus ordinaire de faire couper ou arracher le chaume, & de le mettre en meule, pour l'employer à différens uſages, dont nous parlerons ci-après.

Parmi ceux qui trouvent plus d'avantage à laiſſer le chaume pour engraiſſer la terre, il y en a beaucoup qui le font écorcher par un premier & léger labour auſſi-tôt que la moiſſon eſt faite ; & quand les pluies ſont venues pourrir & incorporer le chaume, ils y retournent, aux environs du mois de Décembre, donner le premier des trois véritables labours, ce qui fait un double bien à la terre ; elle en eſt même plus aiſée à travailler, à cauſe du premier labour & des pluies qui l'ont attendrie.

Il faut un profond & plein labour pour enterrer le chaume, ſoit qu'on l'ait laiſſé long ou court, & ce profond labour, qui enſevelit tout le chaume, s'appelle *labourer en planter*, ſoit qu'il ait été précédé d'un demi-labour ou non.

4°. Il y a des gens qui fument leurs terres avant le premier labour. Nous avons dit le pour & le contre de cet uſage dans le Chapitre précédent.

5°. Je ſuppoſe qu'avant le premier labour, on aura eu ſoin d'épierrer la terre s'il eſt néceſſaire ou ſi l'on juge à propos de le faire ; ou du moins que ſi l'on a des femmes, des enfens, ou autres gens de journée à bon marché, on les employera à mettre dans le fond des raies du labour les plus groſſes pierres, s'ils ne les ont pas ôtées du champ auparavant.

6°. Un autre travail, qu'il ne faut pas manquer de faire après le labour, c'eſt d'émotter la terre, c'eſt-à-dire, d'en caſſer les mottes, pour la rendre plus unie, plus maniable & plus meuble, afin que les autres labours ſe faſſent aiſément, qu'elle en reçoive mieux & plus également les amendemens & les bénéfices de la pluie, du ſoleil & de la roſée, & qu'elle ſoit mieux préparée & plus fructifiante. Cet émottage ſe fait avec la caſſe-motte, avec la tête d'une cognée ou avec le cylindre ; ordinairement on ne fait même que herſer les terres à bled avec une puiſſante herſe, garnie de fortes dents de fer, qu'on charge de quelques groſſes pierres, pour lui donner plus de poids : mais il n'y a guere que les terres fortes qu'il faille émotter, parce que les autres ne font guere de mottes : ſouvent même on n'émotte qu'au dernier labour, avant la ſemaille.

7°. Je ne parle point ici du ſoin qu'on doit prendre avant le premier labour, de bien eſſarter les terres, c'eſt-à-dire, d'en bien ôter les ſouches & racines d'arbres, couper les ronces, les épines, buiſſons & grandes herbes, parce que ces mauvaiſes productions ne ſe trouvent point dans les terres qui ſont actuellement à l'uſage de labour, mais ſeulement dans les novales qu'on laboure pour la premiere fois ; & je ſuppoſe qu'avant d'y mettre la charrue, on les aura préparées comme il faut qu'elles le ſoient pour le labour.

II. Le ſecond labour s'appelle *binage*. Si les terres à bled ont eu leur premiere façon avant l'hiver, on les bine quand la terre commence à s'ouvrir & à ſe renouveller, c'eſt-à-dire, auſſi-tôt après que l'hiver eſt paſſé & que les eaux ſont écoulées. Quand elles n'ont eu leur premiere façon qu'après l'hiver, on leur donne la deuxieme un mois ou ſix ſemaines après.

On avance ou on recule le deuxieme labour, ſuivant le tems qu'il fait, & ſuivant l'abondance & la force des herbes qui naiſſent ſur le guéret ; car il faut les détruire le plus & le plutôt qu'on peut, parce qu'elles prennent la meilleure ſubſtance de la terre,

émouſſent ſes ſels, & qu'on ne pourroit plus s'en défaire, ſi on les laiſſoit croître.

Il faut que le deuxieme labour ſoit profond ; c'eſt ſouvent celui auquel on fume les terres : il eſt bon auſſi d'avoir ſoin de les épierrer & émotter à chaque façon qu'on y donne.

III. Le troiſieme labour s'appelle en quelques endroits *tierçage* ; en d'autres *rebinage*. Il faut fumer les terres avant que de le donner, ſi on ne l'a pas fait plutôt. Ce labour doit être profond, quand on n'en fait que trois : on le donne lorſque l'herbe commence à abonder ſur le guéret, & qu'on eſt prêt à l'emblaver, ou, tout-au-plus, huit ou quinze jours avant ; car il eſt néceſſaire qu'il y ait un labour immédiatement avant la ſemaille : cependant il faut détruire les herbes le plus qu'on peut.

C'eſt pourquoi il y a bien des terres qui demandent plus de trois labours ; telles ſont ordinairement les terres fortes, qui pouſſent beaucoup d'herbes pendant leur année de repos : on leur donne aſſez ſouvent quatre à cinq labours, à meſure que les herbes y viennent & qu'on a le tems, ce qui ne fait que les engraiſſer & les bonifier. Dans pluſieurs endroits, où l'on donne un quatrieme labour, qui eſt celui qui précede la ſemaille, on le fait léger & en travers de la terre : cette façon s'appelle *traverſer* ; mais elle ne convient pas à toutes ſortes de terres, principalement à celles qui ſont glaiſeuſes, dans des fonds, ou ſujettes aux eaux, parce que les raies de traverſe en empêchent l'écoulement, & par-là elles retardent de beaucoup la ſemence, & nuiſent à la végétation. Quand on donne plus de trois labours à la terre, il eſt aſſez ordinaire de n'en faire que deux ou tout-au-plus trois pleins ; ſavoir, deux l'hiver, & le troiſieme avant la ſemaille : les autres, & entr'autres le premier, qui n'eſt que pour retourner la terre, ne ſont que des écorchis, ou, tout-au-plus, des demi-labours, qui ſe font avec le ſimple ſoc de la charrue, ſans coutre & ſans oreilles : ils appellent en quelques endroits ces ſortes de charrues, des *binots* ; & les petits labours qu'elles font, des *binotis*.

Il y a des pays, comme dans le Vivarais, dans la Principauté d'Orange & aux environs, où l'on donne le premier labour dès le mois d'Août ; le deuxieme, vers Noël ; le troiſieme, au mois de Mars, & on continue à en donner quelquefois juſqu'à neuf, tant que les terres en ont beſoin, & que le tems de ſemer, qui eſt à la fin d'Août, ſoit venu.

Les terres légeres & ſablonneuſes, au-contraire, demandent peu de labours, & ſouvent deux ſuffiſent, parce que, comme elles ont peu de ſubſtance & d'humidité, les fréquens labours ne feroient que les altérer.

Labourer à *bled*, c'eſt donner le dernier labour, qui ſe fait immédiatement avant la ſemaille des bleds.

Façons des Terres à menus grains.

Après ce qui vient d'être dit en détail des façons des terres à bled, il reſte peu de choſe à dire des terres deſtinées à porter les menus grains ; car, comme ce ſont des productions plus légeres, pour leſquelles on ne laiſſe aux terres d'autre repos que le tems qui s'écoule depuis le mois de Juillet ou d'Août, qu'on les a dépouillées en bled, juſqu'aux environs du mois de Mars, qu'on les enſemence de menus grains, on ne leur donne en quelques endroits qu'un labour, à la fin de Février ou en Mars, qui eſt le tems ordinaire de ſemer les bas grains. Communément on leur donne deux labours ; le premier avant l'hiver, & le ſecond avant de ſemer.

Ceux qui veulent les amender davantage, y laiſſent les chaumes du bled qu'elles ont rapporté l'année précédente, & leur donnent les deux labours ; le premier après que la moiſſon eſt achevée, & qu'on eſt un peu débarraſſé du gros ouvrage, c'eſt-à-dire, vers la Saint-Martin ; ils brûlent le chaume & en mêlent les cendres avec la terre par le labour, ou bien ils font, tout-d'un-coup, ce mêlange en labourant en plante & la terre & le chaume, qui y ſont encore en pied : on donne au même champ le deuxieme labour vers le mois de Mars, qui eſt le tems de l'enſemencer. Ce double labour ameublit & fertiliſe beaucoup la terre ; au-lieu que ceux qui ne lui donnent, pour les mars, qu'un ſimple labour en l'enſemençant, ne dépouillent preſque rien, & laiſſent dépérir le fonds par leur négligence.

On ne peut pas déterminer plus préciſément quand ſe doit donner la façon des terres à mars, parce que ce dernier labour, ainſi que la ſemaille, qui ſe fait auſſi-tôt, avance

ou

ou recule depuis environ le quinze Février jusques dans le mois d'Avril ou même de Mai, suivant que le tems, la saison, la nature de la terre, le climat & la qualité du grain le demandent.

Des Bêtes qui servent à labourer.

Les chevaux & les bœufs sont celles qu'on y emploie le plus. La préférence entre ces deux sortes de bêtes dépend de la nature de la terre, & encore plus de l'usage des lieux. Car dans les Provinces où il est d'usage de labourer avec des bœufs, les chevaux sont ordinairement rares; & au-contraire, les bœufs le sont dans celles où l'on ne laboure qu'avec des chevaux: ainsi on y emploie celui de ces deux animaux, dont l'espece est la plus commune dans le pays.

D'un côté, le bœuf laboure plus profondément, & est plus propre aux terres argilleuses & fortes; il va à l'ouvrage plus matin que le cheval, & en revient plus tard; il résiste plus au travail, est moins sujet aux maladies, coûte bien moins en nourriture & en harnois; & quand il est usé de fatigue ou de vieillesse, il est encore bon à vendre ou à manger: au-lieu que le cheval usé n'est plus bon à rien.

D'un autre côté, le bœuf ne va qu'une fois le jour au labourage; de sorte que l'après-midi, il y faut un autre attelage que celui qui a travaillé le matin; au-lieu que les mêmes chevaux vont matin & soir: de plus, le cheval y fait trois fois plus d'ouvrage, il est infiniment meilleur pour le charroi, il est unique pour la selle & pour les voitures de commodité, & il n'y a point d'animal au monde qui rende plus de service.

Quoi qu'il en soit, les bœufs doivent être couplés à la charrue très-serrément, afin qu'ils tirent également. Nous leur mettons, en France, le joug aux cornes, malgré qu'on prétende qu'ils ont plus de liberté & de force, quand on le leur met au cou. Souvent on les emmusselle avec de l'osier, pour les empêcher de paître l'herbe ou les bourgeons pendant le tems du labour.

Les Laboureurs curieux de chevaux en ont toujours deux harnois au moins, l'un pour le matin, l'autre pour l'après-dinée; ce qui fait qu'ils sont toujours en chair & de bonne vente.

Il y a des endroits où l'on met les vaches à la charrue; mais elles y font bien moins d'ouvrage, & demandent beaucoup plus de ménagement que les bœufs.

En Italie, on se sert de buffles: leur travail est encore plus fort & plus profond que celui de nos bœufs; ils travaillent même plus long-tems, font plus diligens, & coûtent moins en harnois.

On laboure en Auvergne avec des mulets: ils font assez bien ce travail, font de grande fatigue & dépérissent peu; mais ils sont fort lunatiques. Les mules font plus d'ouvrage que leurs mâles.

Les ânes servent aussi au labourage, principalement dans la Sicile, dans la Calabre, & dans plusieurs autres endroits: mais dans la plus grande partie de la France, où les terres sont apparemment plus fortes, & les ânes moins puissans que dans ces endroits, on ne les emploie guere au labour, à moins que ce ne soit dans des terres extrémement légeres.

Les bêtes qui servent au labourage, doivent être choisies fortes, d'un bon corsage, jeunes, ni grasses, ni maigres, & être bien nourries & bien entretenues.

Il ne faut point non plus épargner ni soins ni dépenses pour leurs harnois, parce que, quand ils sont en bon état, elles en font bien plus d'ouvrage.

Il y a des personnes qui prétendent qu'elles ne sont point incommodées des mouches, sur-tout les bœufs, quand, avant de les mener au champ, on les a frottées avec des baies de laurier cuites dans de l'huile.

Regles & manœuvre du Labourage.

I. *Apprêt.* Le Laboureur ne doit jamais aller aux champs, qu'il ne soit en état de faire un labour parfait; c'est-à-dire, qu'il faut, 1°. qu'il ait sondé le fonds, pour savoir si le soc y mordra, & si le tuf ou l'eau ne sont pas trop près de la superficie: (il est nécessaire qu'il y ait toujours dix-huit pouces de bonne terre, au moins, pour que la semence réussisse.) 2°. Qu'il connoisse la qualité du champ qu'il façonne, pour y rem-

plir les regles ſuivantes : 3°. que ſes bêtes de labour & ſes harnois ſoient en bon état, & lui, muni de quelques outils tranchans & autres, pour raccommoder la charrue & les harnois, couper les branches & racines qui l'arrêteroient, &c.

II. *Tems.* Il ne doit labourer que dans des tems convenables. Ainſi, 1°. il ne doit jamais labourer durant l'hiver, quand la terre n'eſt point traitable, & que la ſaiſon eſt trop rude.

2°. Il faut faire les labours à point, ni trop tôt ni trop tard, & prendre ſi bien ſon tems pour la premiere façon, qu'on ſoit moralement sûr d'avoir les tems & les ſaiſons propres pour pouvoir donner à propos toutes les autres.

3°. Ne point labourer la terre quand elle eſt trop ſeche ; car alors, ſi elle eſt trop forte, on ne fait que l'égratigner ; & ſi elle eſt légere, en la remuant on ne fait que diſſiper le peu qu'elle a de ſubſtance, ſur-tout quand la ſaiſon eſt un peu chaude. Une terre ſeche ne ſe manie jamais bien, & la charrue ne fait que rouler en ſautant, & fatiguer ſon homme. Un labour fait dans les grandes chaleurs, quand la terre n'eſt que cendre ou ſable, doit être encore ſuivi d'un demi-labour avant la ſemaille.

4°. Il ne faut pas, au-contraire, labourer dans un tems mou, ou par la pluie, & encore moins labourer une terre chargée ou imbibée d'eau : le labour réduiroit la terre en mortier; & enſuite elle durciroit ſi fort, que de toute l'année elle ne deviendroit pas meuble, enſorte que la ſemence n'y feroit rien qui vaille, & ce ſeroit ſemer ſur des pierres : les terres argilleuſes & fortes ſont principalement ſujettes à cet inconvénient, à la différence des ſablonneuſes qui boivent l'eau.

5°. On doit donc, comme il eſt aiſé de le conclure par ce qui vient d'être dit, labourer la terre quand elle eſt un peu adoucie ; par exemple, après une pluie, ou après de forts brouillards : le tems n'eſt que plus favorable quand il eſt couvert & un peu humide, parce que les eaux précédentes, pourvu qu'elles ſoient bien imbibées dans les terres, & la moiteur de l'air, attendriſſent les terres fortes, humectent les ſeches & en conſervent toute la ſubſtance ; ou bien, quand on n'a point un tems moite & propre à labourer généralement toutes ſortes de terres, il faut profiter du tems ſec pour labourer les terres humides, & façonner celles qui ſont ſeches & ſablonneuſes quand le tems eſt humide. Plus un terroir eſt léger & ſablonneux, moins les eaux & l'humidité lui font de mal.

6°. Le vrai tems de donner ou renouveller les labours, eſt quand les herbes commencent à gagner ſur la terre ; & le dernier labour ſe donne avant la ſemaille.

III. *Façons.* Il faut auſſi proportionner le nombre & la profondeur des labours à la qualité & à l'uſage de la terre. 1°. A l'uſage, c'eſt-à-dire, qu'une terre à bled, par exemple, demande plus de façons qu'une terre à menus grains ; & c'eſt ce que nous avons expliqué ci-deſſus.

2°. On ne ſauroit trop labourer les terres graſſes, les fortes & les novales, principalement celles qui ſont humides ; ni les labourer trop profondément, parce que plus elles ſont remuées, plus la terre ſe mêle, ſe deſſeche, ſe ſubtiliſe, s'ameublit & s'amollit : ainſi on donne aux terres fortes qui doivent être enſemencées en bled, au moins trois labours, ſouvent quatre & cinq, & quelquefois davantage. Il y a des Laboureurs qui ſe font une regle de les labourer toutes les fois que l'herbe y recroît ; car elles en produiſent toujours beaucoup, & c'eſt ce qui uſe la ſubſtance & les ſels qu'on ne ſauroit trop conſerver précieuſement pour la ſemence ; & comme, en fait de labour, il vaut mieux le bien faire que d'en malfaçonner beaucoup, il faut plutôt ne prendre guere de terre avec le coutre, & l'enfoncer bien avant, que d'en élever une grande largeur, & ne prendre que la ſuperficie du champ : ce labour ſerré & profond, s'appelle labourer *à vive jauge* & *à pepites raies.*

3°. Les terres ſablonneuſes, pierreuſes, ſeches ou légeres, & celles dont le fond eſt de tuf ou de terre morte, veulent être labourées peu & ſuperficiellement : on ne leur donne, aſſez ſouvent, que deux labours avant la ſemaille des bleds, afin que le peu qu'elles ont de ſubſtance & d'humidité, ne s'évapore point ; & on n'enfonce pas bien avant, parce que ce ſeroit aller chercher la mauvaiſe terre pour la mêler avec la bonne : on n'en ſauroit trop avertir la plupart des Payſans, qui s'imaginent que labourant des terres mauvaiſes ou médiocres, *à vive jauge*, c'eſt-à-dire, amplement & profondément, ils en feront venir de bonne au-deſſus, au-lieu qu'ils n'en amenent que de plus mauvaiſe.

C'eſt au Maître, ſoit Propriétaire ou Fermier, à connoître par lui-même le fonds & la qualité de toutes ſes terres, afin de ſe régler ſur le tems, ſur le nombre & ſur la forme des labours qu'il leur faut, ſans s'en rapporter tout-à-fait à un Domeſtique ou à un Laboureur mercénaire, qui les manœuvre méchaniquement par routine, ſans goût, & ſouvent ſans connoiſſance, quoique les façons de labour ſoient preſque toujours l'eſſentiel des terres : de-là vient qu'un Fermier qu'on appelle *bon Laboureur*, quand il l'eſt véritablement, eſt très-eſtimable, & fait faire le profit du Propriétaire & le ſien, parce qu'il ſait bonifier & faire fructifier toutes ſes terres, en leur donnant à propos les amendemens, les façons & les grains convenables.

IV. *Sillons & raies.* La figure même que le Laboureur donne à ſon champ, en le façonnant, doit être réglée ſuivant ce qui eſt plus avantageux pour la terre & pour les bêtes qui la labourent.

1°. On ne doit jamais faire de ſillons trop longs, parce que les bêtes ont trop à tirer tout d'une traite ; les raies n'en ſont pas ſi droites, & la terre n'en eſt pas ſi bien mêlée ni figurée ſi agréablement : c'eſt pourquoi les Curieux veulent qu'on ſépare leurs terres par quartiers, chacun de quarante perches de long au plus, pour les chevaux, & de cent cinquante pieds au plus, pour les bœufs. Il ne faut les laiſſer repoſer qu'au bout de la raie, afin que l'envie d'y arriver les anime.

2°. Quand on labour ſur une colline, pour ſoulager les bêtes & travailler mieux & plus uniment, il faut labourer en travers horizontalement à la colline, & non pas de haut en bas.

3°. On labour à plat, uniment & également les terres qui (comme dans l'Iſle de France) ont beſoin de l'arroſement des pluies. Au-contraire, on labour en talus & en dos d'âne à ſillons hauts & élevés les terres argilleuſes, les humides, & généralement toutes celles qui n'ont pas beſoin d'eau, ou qui ſont difficiles à ſe deſſécher. Ainſi dans la Brie & dans la petite Beauce, on labour par planches, & on laiſſe, d'eſpace en eſpace, un large ſillon ou rigole, pour recevoir les eaux, & les porter dans des foſſés qu'on fait, pour cet effet, aux côtés des terres.

Au ſurplus, on fait des ſillons plus ou moins larges, plus ou moins élevés, & les raies plus ou moins ſerrées dans certains pays, que dans d'autres. On les fait pourtant en général, beaucoup plus élevés, moins larges & moins unis dans les terres humides & graſſes, que dans les terroirs ſecs ; & cela, pour faciliter l'écoulement des eaux qui pénetrent difficilement dans ces terres. Pour empêcher qu'elles n'y trouvent des places où elles puiſſent y croupir, il y a des Laboureurs qui ne font leurs ſillons que de quatorze à quinze pouces de largeur, ſur treize ou quatorze de hauteur ; & quand on fait de ces ſillons étroits, il eſt bon de labourer du midi au nord, pour qu'ils aient le ſoleil des deux côtés, & que les grains y mûriſſent également ; ſi non, ceux du côté du midi avanceroient & mûriroient huit à dix jours avant les autres. Il n'eſt pas néceſſaire d'avoir cette attention quand les ſillons ſont plats, larges & ſpacieux de huit, dix à douze pieds, parce qu'ils ont le ſoleil de tous côtés. Les terres fortes, qui boivent l'eau aſſez aiſément, peuvent être labourées en planches larges de huit à dix pieds, dont le milieu ſera pourtant un peu plus élevé que les deux extrémités, afin de faciliter l'écoulement des pluies abondantes, parce que les bleds, principalement le ſeigle, les craignent beaucoup : elles battent la terre & la font durcir, ſurtout quand elles ſont ſuivies de ſéchereſſes : mais, lorſqu'elles tombent doucement, elles fructifient beaucoup la terre. Il y en a une eſpece d'une nature ſi ſeche, que l'eau s'y imbibe auſſi-tôt qu'elle tombe : il lui faut de l'eau preſque tous les huit jours en été, pour qu'elle faſſe de belles productions. Quand on laboure ces ſortes de terres, on n'y fait ni ſillons ni planches, même dans les pays où l'on n'a pas coutume de labourer ſans en faire ; mais on met ces terres *à uni* à tous les remuemens qu'on y fait, & même après que le grain y eſt ſemé. Ce que les Laboureurs appellent labourer *à uni* (*arare planè*), c'eſt relever, avec l'oreille de la charrue, toutes les raies de la terre, d'un même côté, de maniere que, lorſqu'on a achevé de labourer le champ, il ne paroît aucun ſillon ni aucune *enrue* (ſillon fort large & compoſé de pluſieurs raies de terres élevées par la charrue), mais au-contraire, le champ paroît tout uni : on ſe ſert d'une charrue à tourne-oreille pour cette maniere de labourer ; & on laboure ainſi principalement les terres ſeches & pierreuſes, où l'on ne met ſouvent que des menus grains.

Dans les lieux où l'uſage eſt de labourer à uni, il n'eſt pas permis d'innover au préju-

dice du voiſin, & on ne peut point faire, dans ſon propre champ, des foſſés & des ſillons, pour raſſembler l'eau qui tombe de-là dans un terrein plus bas, parce qu'on dérangeroit par-là l'écoulement naturel de l'eau, & que le voiſin la recevroit par ravine & par torrens, qui ruineroient ſa terre & inonderoient ſes grains. Ces ſillons porte-eaux, *ſulci aquarii*, *elices* ou *colliquiæ*, ne ſont donc permis que quand ils ne font point tort au voiſin, ou quand l'uſage ou du moins la néceſſité les y oblige, c'eſt-à-dire, quand on ne peut enſemencer & récolter le champ ſans ces égouts.

Par la même raiſon, il n'eſt permis que dans le cas de néceſſité, de faire les égouts d'une façon nouvelle, qui changeroit le cours naturel & ancien des eaux au préjudice d'un voiſin.

4°. Il eſt aſſez d'uſage de donner le troiſieme labour aux terres différemment des deux précédens, c'eſt-à-dire, en traverſant les premieres façons: & ce labour eſt le meilleur qu'on puiſſe donner, parce qu'il ne laiſſe aucune ordure, & toute la terre eſt également remuée: cependant il n'eſt bon que pour les pays ſecs, où l'eau s'imbibe promptement, & il ne vaut rien pour les terres qui ſont trop humides ou qui retiennent long-tems l'eau, à moins que l'année ne ſoit extrêmement ſeche; autrement les eaux qui ſurviendroient, & qui n'auroient aucun écoulement de deſſus cette terre ainſi traverſée, l'humecteroient ſi fort, qu'on n'en pourroit rien faire dans la ſuite.

Sur tout ce détail, il eſt impoſſible de donner aucune regle certaine; mais auſſi il ne faut pas que ce ſoit le caprice qui nous guide: on doit y aller par raiſonnement, ou s'en rapporter à l'expérience de nos peres, & ſuivre l'avis des anciens du lieu & l'uſage du pays.

V. *Accompagnemens du labour.* Un bon Laboureur doit être attentif & zélé à faire exécuter tout ce qui doit précéder, accompagner ou ſuivre ſon labour, à bien eſſarter ce qui doit l'être, épierrer ſa terre avant chaque façon, la bien émotter enſuite, & la fumer à propos. Dans bien des endroits on fait plus; car, après chaque labour, outre la caſſemotte & la herſe, on y paſſe le rateau; & même en Italie où l'on ſe pique aſſez de la belle agriculture, on crible la plupart des terres: mais en un mot, il ne faut épargner, autant qu'il nous eſt poſſible, ni peine, ni dépenſe pour améliorer la terre, ſur-tout quand il n'y va que de nos ſoins ou de quelque léger intérêt, comme cela eſt ordinairement dans le détail de la culture des terres; elles nous dédommagent toujours de tout ce qu'on fait pour les bonifier.

VI. Le dernier labour doit être toujours plus profond que le précédent; à moins qu'une terre n'en ait eu tant, qu'elle ſoit aſſez meuble pour n'avoir plus beſoin que d'un léger remuage lors de la ſemaille. Celui qui laboure, doit faire connoître ſon ſavoir-faire, en ſéparant tous ſes ſillons également, en les faiſant égaux & bien droits, pour mieux détruire toutes les herbes, & rendre la terre plus fertile: il eſt à propos qu'il marche toujours dans la raie la plus nouvelle, pour ne point repiquer le labour, & afin que les raies ſoient plus droites & mieux faites: il ne ſauroit auſſi les approcher trop les unes des autres dans les terroirs gras, humides ou forts, parce qu'ils en ſont bien mieux maniés. S'il rencontre quelque racine d'arbre ou de vigne, il levera le ſoc pour paſſer par-deſſus, ou il les coupera avec la hache ou la ſerpe, plutôt que de les arracher à force de labour: les bêtes de labour en auront moins de peine: le travail ſera plus égal, la plante s'en portera mieux, & la charrue ne ſera point en danger de caſſer. On changera de ſoc le moins qu'on pourra, parce que la nouveauté en eſt toujours dangereuſe; & on ne fera le dernier labour que dans un tems convenable à la ſemaille du grain dont on voudra charger la terre, puiſque le dernier labour eſt pour ouvrir la terre au grain.

VII. Enfin il ne faut jamais ni forcer une terre par de trop fréquentes productions, ni lui faire rapporter deux fois de ſuite la même eſpece de grains; rien ne l'épuiſe davantage, à moins que ce ne ſoit les trois premieres années de production d'une terre novale: hors ce cas, on doit ſemer tous les ans des grains différens, & donner à la terre le repos qui lui eſt néceſſaire de tems en tems pour reprendre ſes forces. Il faut auſſi avoir ſoin d'y faire ou d'y entretenir les haies & les foſſés convenables, pour la défendre des inſultes des paſſans & des beſtiaux, ou pour l'écoulement des eaux, & pour la mettre à l'abri des vents.

Des Labours à prix d'argent.

La plupart des Fermiers labourent à prix d'argent, par leurs valets & bêtes, les terres

des artisans, journaliers & autres qui ne peuvent ou ne veulent pas labourer par eux-mêmes.

Il ne faut point faire labourer ses terres par autrui, quand on peut le faire soi-même : car, outre l'argent qu'il en coûte, elles ne sont jamais façonnées si bien, ni si à tems ; d'autant plus que les Fermiers préferent toujours ce qu'ils ont à faire pour eux-mêmes, & sur-tout l'aménagement de leurs propres terres à celles des autres.

Il y a même de bons Censiers qui ne veulent labourer pour personne : ils trouvent mieux leur compte à s'employer tout entiers, eux & tout ce qui en dépend, à bien faire valoir leurs propres terres, sans se détourner par des ouvrages étrangers, dont le profit, selon eux, est d'autant plus petit, que ceux qui les font faire, sont presque toujours gens peu solvables.

Quoi qu'il en soit, quand on laboure à prix d'argent pour autrui, il est nécessaire que le valet de charrue ménage ses chevaux, sur-tout dans les terres rudes, & dans l'été comme dans l'hiver : il faut pourtant qu'il ne se ménage point trop lui-même, sous prétexte de les épargner.

Ceux pour qui on laboure, doivent de leur côté veiller à ce que les labours soient faits à tems & de façons convenables.

On paie les labours plus ou moins, selon la qualité & l'éloignement de la terre. Ceux qui ont labouré la terre à prix d'argent, sont obligés par l'usage ordinaire qui fait loi sur les lieux, 1°. de voiturer & ramener le grain de la terre, chez celui qui les paie ; 2°. de charier, tant l'hiver que l'été, les fumiers que les grains récoltés sur la terre labourée, auront dû produire, dans la quantité proportionnelle que l'usage de chaque lieu détermine.

CHAPITRE IX.

Des Bleds.

ON divise ordinairement tous les grains en deux especes ; savoir, les bleds, autrement les gros grains ; & les menus grains, qu'on appelle plus communément les *mars*, parce qu'on les seme vers le mois de Mars ; au-lieu qu'on seme presque tous les bleds en automne : c'est pourquoi on dit aussi la semaille d'automne, pour dire la semaille des bleds, par opposition à la semaille de Mars.

Sous le nom de bled, on comprend non-seulement les différentes especes de froment, soit commun, froment de Mars, épeautre ou autres, & le méteil & le seigle ; mais encore le maïs, le bled noir, le millet, le panis, le bled barbu & l'escourgeon, comme nous allons l'expliquer en détail.

Article I.

Des différentes especes de Bleds, & des Terres qui leur conviennent.

Froment, Triticum.

Le froment est le meilleur & le plus gros de tous les grains ; il fait la farine la plus blanche & le meilleur pain ; il a force racines menues, garnies de plusieurs tiges, & n'a qu'une feuille : pendant tout l'hiver il est en herbe ; au printems sa tige s'éleve, & à la troisieme ou quatrieme éteule ou nœud, sort l'épi qui contient de petites gousses où le grain est enfermé.

Les fromens sont différens suivant les lieux où ils naissent. En Asie, il y en a dont le grain est aussi gros qu'un noyau d'olive. A l'entour de Sienne en Italie, il y a des grains qui rendent vingt-quatre épis, & un muid rend cent & jusqu'à cent cinquante muids. Du tems d'Auguste, on lui envoya d'Afrique un germe de froment qui contenoit quatre cens épis.

Il y a plusieurs sortes de fromens. Nos fromens ordinaires sont même plus ou moins gros, & fournissent plus ou moins, suivant la différence de la culture & des terres, comme je l'ai observé ci-devant. Mais ils sont toujours les meilleurs de tous les bleds qu'on peut avoir dans le pays.

Il y a une autre espece de froment qu'on appelle *froment de Mars*, ou *bled rouge*, parce qu'effectivement les grains en sont rouges, & qu'on le seme au mois de Mars pour le dépouiller au mois d'Août comme les avoines. Il fait du pain au moins aussi blanc, & d'aussi belle pâtisserie que le froment ordinaire. Il est beaucoup en usage en Italie & dans les autres pays chauds.

Le *bled blanc* qui est le *brance* des Gaulois, & le *sandelum* des Latins, est un froment commun en Dauphiné, aussi-bien que le *riguet* qui est l'*arinque* de nos Anciens. Les Flamands ont aussi un bled blanc qui est un très-bon froment : mais dans les Provinces en-deçà, il dégénere au bout de deux années, & il faut le renouveller quand il y a porté deux fois.

La *touzelle* est une autre sorte de froment dont la tige est assez haute, l'épi sans barbe, & le grain plus gros que celui de nos fromens ordinaires. La touzelle est commune en Languedoc, & vient fort aisément : on en fait du pain très-blanc & de bon goût.

Epeautre, Zea ou Spelta.

L'épeautre est une espece de froment fort estimé autrefois en Italie & en Egypte, & aujourd'hui très-commun en Allemagne : le grain en est petit, & plus noirâtre que le froment ordinaire ; quelques-uns l'appellent *froment locar*. Il y en a de deux especes, l'une simple, & l'autre qui a double bourre & toujours deux grains en chaque gousse. On en fait du pain qui est léger, nourrissant & agréable au goût, mais difficile à digérer : les Anciens en composoient la *fromentée*, qui étoit une bouillie dont ils faisoient grand cas : on s'en sert en quelques endroits pour faire de la biere. Quoiqu'on mette l'épeautre au rang des fromens, c'est pourtant un grain qui tient le milieu entre le froment & l'orge : sa plante est presque semblable au froment, mais son tuyau est plus mince & n'est pas si ferme : son épi est plat & uni ; il jette ses grains seulement des deux côtés & il a une barbe longue & déliée. Il y a une espece d'épeautre qu'on appelle *seigle blanc*, qui est l'*olyra* des Grecs & des Latins : il tient du froment & de l'orge : on l'appelle en quelques endroits *bled barbu* : il est assez hâtif.

L'épeautre n'a jamais été tant estimé en France que parmi les Grecs & les Latins ; car en 806 Charlemagne fixa le prix du boisseau d'avoine à deux deniers, celui de l'orge & de l'épeautre à trois deniers, & celui du froment à six deniers.

Il y a encore différentes autres sortes de fromens ; mais il y auroit moins d'utilité que de curiosité à en faire ici l'énumération. J'observerai seulement que le meilleur froment *bise* toujours, c'est-à-dire, qu'il baisse, noircit & dégénere d'année en année, & devient enfin méteil & seigle.

Méteil.

Le bled-méteil est un bled mêlé de froment & de seigle. Le bon & *gros méteil* est celui qui contient plus de froment que de seigle : & au-contraire, le *petit méteil* est celui où il y a plus de seigle que de froment.

Seigle, Secale.

Le seigle a le tuyau plus long & plus menu que les autres bleds : il en sort souvent six ou sept d'une seule racine : l'épi est aussi plus long que celui du froment, & il est droit quand il est en fleur, & se baisse lorsqu'il est mûr ; le grain en est longuet, maigre, ridé, petit, & fait un pain noirâtre & pesant qui n'est bon que pour les gens grossiers, ou pour tenir le ventre lâche : on en mêle avec le froment, afin que le pain soit plus long-tems tendre. En récompense le seigle vient en abondance & avec grande facilité, même dans de mauvaises terres ; & quand l'année est seche (ce qui fait manquer les fromens), on a des seigles en abondance. Le seigle échauffe & résout, & vaut mieux pour cela que le froment. L'eau panée de seigle est aussi meilleure que celle du

plus beau pain de froment. La paille de ſeigle eſt ce qu'on appelle du *gluy* : comme elle eſt fort longue, on ne la bat point au fléau, & on la laiſſe en ſon entier, pour s'en ſervir à couvrir des granges, des maiſons, à lier les gerbes & la vigne, à faire des paillaſſes, &c. On emploie encore la farine de ſeigle à faire du pain ou de la pâtée pour les chiens & les cochons : toutes les autres bêtes, principalement les chevaux & les poules, ne veulent ni grain ni pain de ſeigle.

Il y a auſſi du *ſeigle blanc* qui, comme je viens de le dire, eſt une eſpece d'épeautre un peu plus nourri & plus épais que le ſeigle ordinaire.

Il y a du ſeigle qui dégénere, dont les grains ſont noirs en-dehors, & aſſez blancs en-dedans, & quand ils ſont ſecs, ils ſont plus durs que les grains ordinaires, ils n'ont point de mauvais goût, ils s'alongent beaucoup plus dans l'épi que les autres, & ils en ſortent en façon de corne noire. Il y en a qui ont juſqu'à treize ou quatorze lignes de long ſur deux de large, & l'on en trouve juſqu'à ſept ou huit dans un même épi. En Sologne & en Berry, on appelle ces grains des *ergots* ; & en Gâtinois, du *bled cornu*. Il cauſe de fâcheuſes maladies à ceux qui en mangent. Il vient quelquefois dans les meilleures terres comme dans les plus mauvaiſes, ſur-tout quand, aux environs du mois de Mai, il tombe certaines bruines accompagnées ou ſuivies de raies de ſoleil chaudes.

Terres propres aux Bleds ci-deſſus.

Le froment aime les terres fortes & un peu humides : celles qui ſont graſſes, noires & pâteuſes, les bois & prés nouvellement défrichés, les fols où il y a eu des bâtimens, ſont tous fonds où il réuſſit ſans doute le mieux : mais, comme on n'a point beaucoup de ces heureux fonds, on ne laiſſera pas d'avoir de bonnes moiſſons de froment dans d'autres terres, même pierreuſes ou ſablonneuſes, pourvu qu'elles ſoient fortes, bien amendées & bien labourées. Il réſiſte mieux au froid qu'aucun autre grain : loin d'être ſujet à pourrir, il aime les terres un peu humides : il veut être ſemé après la pluie, & profite beaucoup mieux dans les années pluvieuſes ; & cela, parce que, comme c'eſt le plus lourd, le plus ferme & le plus ſubſtantiel de tous les grains ; il eſt moins en priſe au froid, & il a beſoin d'humidité, plus que tout autre, pour germer & végéter.

Le ſeigle, au-contraire, veut une terre ſeche & de peu de ſubſtance ; il lui faut de la ſéchereſſe, quand on le ſeme & pendant l'année, pour qu'il réuſſiſſe, parce qu'il eſt ſujet à pourrir.

Le méteil étant un mélange de ſeigle & de froment, qui ſont de nature différente, on doit le ſemer dans une terre médiocre, qui ne ſoit ni trop ſubſtantielle ni trop maigre, ni trop molle, ni trop ſeche. Si l'année eſt humide, le froment, qui fait partie du méteil qu'on aura ſemé, multipliera beaucoup, & il n'y aura preſque point de ſeigle : ſi, au-contraire, l'année eſt ſeche, le ſeigle fera des merveilles, & tout le froment, pour ainſi dire, périra : ainſi, en ſemant du méteil, on eſt toujours aſſuré d'avoir du grain.

Maïs, Irion.

Le maïs, qu'on appelle ordinairement *bled d'Inde* ou de *Turquie*, a la tige ſemblable au roſeau, haute de ſix pieds, & remplie de moëlle : il ne vient point en épi, comme les autres bleds, mais il porte ſes grains dans un gros gland, fait en forme de grappe, longue de huit à neuf pouces, où ſes grains ſont ſerrés de tous côtés, unis, ronds comme des pois, & rangés en ligne droite. Il y a deux eſpeces de maïs : l'un eſt dur, & on le mange, au-lieu de pain, grillé ou bouilli dans l'eau ; & l'autre eſt tendre & délicieux. Il y en a de pluſieurs ſortes, fort différentes par la couleur ; les uns ſont blancs, les autres rouges, d'autres preſque noirs, & d'autres pourprés, bleus ou bigarrés de différentes couleurs, le tout par l'écorce, car la farine en eſt toujours blanche ou du moins jaunâtre. Le grain du bled-turc eſt ordinairement d'un rouge obſcur, gros comme un pois commun, fort liſſe, rond d'un côté, & un peu plat de l'autre, par où il tient à ſon épi ou gland. Il y en a quelques eſpeces qui viennent en épis aſſez longs.

Ce bled eſt fort commun dans la Bourgogne, dans la Franche-Comté & dans la Breſſe, & on devroit en cultiver en France plus qu'on ne fait : il eſt bon à quantité de choſes ; il vient aſſez aiſément, & il fournit toujours un ſecours aſſuré dans les famines, parce

qu'il n'eſt pas ſujet à quantité d'accidens comme le froment. Avec la farine de ce grain on fait des beignets, de la galette, des biſcuits, & du pain très-ſain & fort nourriſſant. Preſque toute l'Amérique, les Indes, & une bonne partie de la Turquie, ne vivent que de maïs. Les Médecins les plus experts le préferent au bled commun. Les Sauvages en font leur meilleur remede contre les maladies aiguës, & on en donne ſans danger en toutes ſortes de maladies. Les Indiens ſe nourriſſent de gâteaux de maïs cuits dans des terrines, qu'ils mangent tout chauds avec un peu de poivre long : quelques-uns en mangent auſſi les grains tout verds, & ils les trouvent fort nourriſſans & d'auſſi bon goût que nos petits pois. La farine de ce grain avec de l'eau ſimple fait encore la boiſſon des Indiens. Les Médecins l'ordonnent au-lieu de tiſane, & ce breuvage devient à la fin un excellent vinaigre. On fait encore une eſpece de miel avec les tuyaux de maïs, parce qu'ils ſont fort doux avant la maturité du grain. Ses feuilles & ſes tuyaux ſont une très-bonne nourriture pour le bétail, & on les leur garde même pour l'hiver, ſur-tout pour les vaches & les moutons ; mais il eſt bon de les arracher avant qu'ils ſoient mûrs, afin qu'ils ne durciſſent pas tant. La farine du maïs peut faire d'aſſez bon pain. On en fait auſſi de la pâte pour engraiſſer entr'autres les chapons : c'eſt pour cela que les Breſſans en ont tant & de ſi gras. Le pain de maïs eſt ordinairement aſſez blanc, & plus doux, quoique plus groſſier que le bled ordinaire. Le maïs eſt auſſi plus chaud.

Au reſte, quoiqu'il vienne où nos bleds ne peuvent pas venir, il aime la terre graſſe, bien remuée & les ſillons larges : le froid lui eſt très-contraire. On en cultive beaucoup en Eſpagne.

Sarraſin, Fagopyrum.

Le *bled noir*, autrement dit *bled-ſarraſin*, parce que c'eſt, dit-on, les Sarraſins qui nous l'ont apporté d'Afrique, eſt plus commun en France que le précédent, quoique le maïs ſerve pour les hommes auſſi-bien que pour les bêtes ; au-lieu que le bled noir ne ſert qu'à nourrir les cochons, les pigeons & la volaille, principalement les faiſans, qui en ſont friands : c'eſt pourquoi on ſeme différens eſpaces de terres en ſarraſin dans les bois & autres lieux où l'on veut attirer ces oiſeaux. On fait pourtant, avec le ſarraſin de la bouillie & du pain, qui eſt noir & amer, à moins qu'on n'y mêle d'autre bled ; mais il ne charge pas beaucoup l'eſtomac, & il eſt aſſez flatueux. Le fourrage de bled noir eſt bon pour nourrir les vaches. Ce bled vient bien dans toutes ſortes de terres, même dans les ſablons, & il ſe plaît dans la ſéchereſſe : c'eſt pourquoi on n'en met que dans les plus mauvaiſes terres : il réuſſit mieux quand elles ſont bien labourées, & on le ſeme en ſillons.

Cette plante ne reſſemble point au bled, quoiqu'on lui en donne le nom : ſa racine eſt fibrée & chevelue ; ſa feuille qui eſt rondelette en naiſſant, prend enſuite la forme de celle du lierre, hormis qu'elle eſt plus pointue & plus molle ; ſa tige eſt frêle, ronde, vuide, verte & ſouvent rouge, feuillue, haute d'environ deux pieds & demi, & il ne s'y forme point d'épi ; mais chaque branche, ſortant alternativement des aiſſelles des feuilles, ſe ſubdiviſe en brins minces & longs, qui portent des bouquets de fleurs purpurines : chaque fleur eſt compoſée de cinq étamines, ſoutenues par un calice blanc lavé de pourpre, diviſé en cinq parties, juſqu'à ſa baſe ; & le piſtil, qui ſe trouve au milieu de ces étamines, devient une graine ordinairement triangulaire, dont l'écorce eſt noire & le dedans blanc.

Ce grain vient à travers les cailloux les plus épais : & dans les pays chauds, on peut en faire deux moiſſons par an, en le ſemant de bonne heure pour éviter les chaleurs & les éclairs qui lui nuiſent beaucoup, parce qu'ils en brûlent la paille & le grain. Le bled-ſarraſin eſt la *bucaille* de l'Amiénois.

Millet, Milium.

Le *mil* ou *millet* eſt le plus petit de tous les grains ; il eſt rond, luiſant, ferme, jaune ou blanc, & enfermé dans des petites coques minces & tendres. La plante qui le produit a des feuilles ſemblables à celles des cannes de roſeaux ; ſon tuyau croît à la hauteur d'environ dix-huit pouces ; il eſt gros, cotonneux & nerveux, & ſon épi a de longues chevelures, éparſes & penchantes, & croît par bouquets aux ſommités des branches.

On

On nourrit les poulets & les petits oiſeaux avec du millet : on en fait du pain qui eſt aſſez bon, pourvu qu'il ſoit mangé chaud : on en fait auſſi de la tiſane, & quand il eſt mondé de ſa peau, on en fait encore, avec du lait, une bouillie qui approche beaucoup de celle qu'on fait avec du riz ; car le riz n'eſt par fort différent du millet, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus agréable, plus gros & plus nourriſſant. Toutes ſortes d'oiſeaux, principalement les ortolans, en ſont très-friands.

L'Italie, l'Eſpagne, le Béarn, le Bigorre, l'Armagnac, la Gaſcogne & l'Orléanois, produiſent beaucoup de ce grain.

Il amaigrit conſidérablement les terres, parce qu'il a quantité de racines, & il y croît beaucoup de mauvaiſes herbes. Il faut le ſemer dans des terreins gras ou à l'ombre, comme dans les forêts, car il croît dans des lieux ſombres & humides. Il ſe plaît pourtant fort dans les terres légeres & ſablonneuſes, même dans les terres de ſable, pourvu qu'elles ſoient humides ; mais les pierreuſes, ainſi que celles dont le fonds eſt de craie ou de marne, ne lui conviennent point.

Comme ce grain eſt extrêmement petit & ſec, quoique froid, & qu'il lui faut peu de ſubſtance, il vient fort vîte ; mais auſſi, il lui faut de l'humidité, ſoit du ciel ou d'arroſement, pour tempérer la chaleur de l'été, qui le feroit crever promptement.

Il eſt néceſſaire de remarquer qu'il y a trois ſortes de millets ; le petit, le gros & le noir. Le meilleur de tous eſt le petit, & c'eſt proprement celui-là dont nous entendons parler ici. Les Italiens l'appellent *miglio nano*, millet nain : il multiplie beaucoup ; & un ſeul grain, pourvu qu'il ait de l'humidité, jettera trente ou quarante tuyaux, qui auront chacun leur épi bien garni : il ne craint point le froid, la neige, les pluies ni les vents ; il croît en ſûreté contre le pillage des oiſeaux ; il n'eſt point ſi long-tems au haſard que les autres eſpeces ; il mûrit quinze à vingt jours plutôt, & il n'effrite pas tant la terre, à beaucoup près, que le millet à gros grains.

Le millet noir croît parmi le petit, & il a la feuille plus étroite ; c'eſt ce qui le fait diſcerner : d'ailleurs, ſa tige vient une fois plus haute ; c'eſt pourquoi, en ſarclant le petit, on coupe le grand qui le ſurpaſſe, & on le donne à la volaille pour l'engraiſſer.

Le gros millet a effectivement le grain bien plus gros ; les Italiens l'appellent *ſpargo* ou *ſpargole* ; & c'eſt celui dont on ſe ſert principalement pour nourrir les oiſeaux : il ne craint pas tant la ſéchereſſe que les autres, & il eſt d'un aſſez bon rapport ; c'eſt pourquoi on le ſeme dans les terres qu'on n'arroſe point. Il n'eſt pas ſi délicat que les autres, mais il fatigue beaucoup plus la terre.

Il croît, en France, une eſpece de millet, que les Béarnois appellent *milloquet*, & les Italiens *manzore* : il réuſſit fort bien dans les climats tempérés ; mais il ne donne preſque point de grains ſi on ne l'arroſe : il y en a même de deux ſortes ; celui qui eſt le plus en uſage a les feuilles & l'épi jaunâtres, & l'autre les a noires & obſcures.

La paille de millet, principalement celle du noir, eſt bonne pour le bétail. On prétend que le bled ſemé dans un champ dont la derniere dépouille a été en millet, n'eſt point du tout attaqué des vers, parce que cette vermine s'attache uniquement aux racines du millet qui ſont reſtées en terre, où elles lui fourniſſent à manger pour plus de deux ans. C'eſt pourquoi bien des gens, au-lieu d'arracher le millet, le fauchent, & en labourent la terre & le chaume, d'autant que ce chaume y fournit toujours un bon engrais.

Le millet a le mérite de croître aiſément, de pulluler & fournir beaucoup, & de ſe conſerver ſans peine, parce qu'il eſt froid & le plus ſec de tous les grains ; enſorte qu'on a toujours, au moins, de quoi s'empêcher de mourir de faim, quand les autres bleds manquent.

Panis, Panicus.

Le *panis* reſſemble au millet, quant au chaume, aux feuilles & aux racines ; mais ſa chevelure eſt toute différente ; elle eſt longue d'un pied, non éparſe, mais entaſſée & fournie de grappes fort épaiſſes qui renferment quantité de grains velus, tantôt blancs, tantôt rouges, tantôt jaunes. On en fait du pain, de même qu'avec le millet. Les Gaſcons & les Périgordins le vantent fort : ils en font auſſi des gâteaux & des tourtes, ou bien ils le mangent avec du lait ou du bouillon de viande. Pour s'en ſervir, on le broie, ainſi que le millet, & même le maïs, ſous une meule de pierre ſemblable à celle dont les faiſeurs d'huiles ſe ſervent pour écraſer leurs noix avant de les preſſurer. On voit auſſi

beaucoup de panis en Franche-Comté, en Breſſe & en Bourgogne. Comme ce grain eſt chaud de ſon naturel, il leve plus aiſément que le millet; il n'eſt point ſi délicat, & il n'aime point les terres où l'eau ſéjourne; il ſe plaît au-contraire, ſur les côteaux & dans les terres ſeches, n'importe qu'elles ſoient ſablonneuſes ou pierreuſes, pourvu qu'elles ſoient un peu ſubſtantielles: il ne lui faut point d'eau preſque toujours, comme au millet; mais le froid ne lui eſt pas moins contraire.

Il y a auſſi du panis ſauvage qui n'eſt pas bon à manger. Il y a encore un panis des Indes, qui entre dans la compoſition du chocolat.

Bled barbu.

Le *bled barbu* eſt auſſi une eſpece de millet, dont les tiges s'élevent à la hauteur de huit ou neuf pieds, ſes graines ſont ovales ou preſque rondes, & plus groſſes du double, que celles du millet commun: il croît aux pays chauds, dans les terres graſſes. Dans la France occidentale, on appelle ſouvent les épeautres, *bleds barbus*.

Eſcourgeon ou Orge d'Automne, Hordeum magnum.

On met encore au rang des bleds, l'*eſcourgeon*, qu'on appelle autrement *ſcourgeon* & *ſecourgeon* (comme on diroit, ſecours des gens), & par corruption *ſoucrion* & *ſucrion*; & *orge d'automne*, *orge quarré*, & *orge prime*, parce qu'effectivement, c'eſt une eſpece d'orge qui ſe ſeme en automne, dont l'épi a quatre rangs de grains & quatre coins: il mûrit en Juin, avant aucun grain; & il eſt d'un grand ſecours, ſur-tout pour les pauvres gens qui n'ont pas aſſez de bled pour vivre juſqu'à la nouvelle récolte. Quand il eſt mêlé avec du froment, il fait d'aſſez beau pain. On conſomme quantité de ce grain, dans le Périgord & le Limouſin. On l'appelle encore, dans quelques pays, *orge chevalin*, parce qu'il eſt très-bon pour les chevaux, tant en herbe qu'en grain: c'eſt pourquoi, dans les pays gras, comme Bourgogne, Normandie & Picardie, on ſeme beaucoup d'eſcourgeon, qu'on coupe en verd, pour le donner aux chevaux: il repouſſe deux & trois fois avant l'Août.

Ce grain eſt jaunâtre, piquant par les deux bouts, & plus gros que l'orge commun. On le ſeme avant l'hiver, & il demande une terre graſſe & plutôt ſeche qu'humide, parce que le trop d'humidité lui eſt contraire comme à l'orge; c'eſt ce qui a fait croire à bien des gens, qu'il aimoit les terres légeres & ſeches, mais il n'y trouveroit pas aſſez de nourriture. Il ſe garde difficilement plus d'un an: c'eſt pourquoi on n'en conſerve, chaque année, que pour la ſemence; & ceux qui le coupent en verd en réſervent un petit canton qu'ils laiſſent monter & mûrir en graine, pour multiplier l'eſpece. En Flandre, il s'en fait une grande conſommation en grain, parce que les Flamands en font leur biere; au-lieu qu'en France, on la fait plus ordinairement avec de l'orge commun.

Ivraie, Zizania.

L'*ivraie* eſt une mauvaiſe herbe, qui croît d'ordinaire parmi les bleds, & qui produit des grains noirs qui enivrent, pour peu qu'il y en ait dans le pain. Elle a une feuille étroite, velue & fort graſſe; ſa tige eſt plus groſſe que celle du froment, & il en ſort, de la cime, un épi long chargé de petites gouſſes piquantes, où l'on trouve trois ou quatre grains amoncelés, & couverts d'une bourre aſſez forte.

Il y a auſſi une ivraie ſauvage, qu'on appelle en certains endroits *lueil ziçanie*, ou *hordeum marinum*, parce que ſes feuilles ſont ſemblables à l'orge: mais il ne s'agit pas ici de celle-là. Je ne parle que de celle qui vient parmi les grains, & c'eſt par rapport à eux que j'en parle.

Elle s'y engendre de grains de froment & d'orge ſemés dans des lieux trop humides, ou que de trop grandes pluies putrifient & corrompent. Il y a long-tems qu'on a remarqué que ce changement n'arrive que dans les années pluvieuſes, principalement quand c'eſt dans le mois de Mai qu'il pleut trop; parce que, comme c'eſt alors que le grain ſe forme dans les épis, la grande humidité qui ſurvient, le faiſit & le change en ivraie. Par la même raiſon, cela eſt plus fréquent dans les terres fortes & humides que dans les

légeres ; il eſt même rare que cet accident arrive dans les pierreuſes, parce qu'il n'arrive preſque jamais qu'elles aient aſſez d'humidité pour pervertir le grain.

Par la raiſon contraire, quand une année eſt ſeche, & principalement quand la ſéchereſſe dure tout le mois de Mai, il arrive communément que le mauvais grain en rapporte de bon : l'ivraie, qui aura été ſemée dans une pareille année, ſe convertira en bon froment ; & cela plutôt dans un fonds ſec, léger ou pierreux, que dans une terre forte & humide, parce que la ſéchereſſe du fonds & de l'année, ayant chaſſé l'humidité, & purifié la maſſe du grain qui étoit bon dans ſon principe, il agit & ſe multiplie comme auparavant. C'eſt une expérience que j'ai faite bien des fois, & la choſe ne manque point d'arriver lorſque le fonds & l'année y ſont propres.

Le fruit de ces remarques & de toutes les autres ſemblables, qu'il ne faut jamais négliger de faire ſur les différens procédés de la nature, eſt de perfectionner l'agriculture. Nous devons du moins, ſans nous méfier de la Providence, mais auſſi ſans nous rapporter de tout à elle avec indolence, concourir par nos précautions & par nos ſoins à rendre notre moiſſon abondante, ſoit en préparant la ſemence contre les différens haſards, ſoit en ſéparant l'ivraie du champ, &c. Au reſte, l'ivraie ſert pour nourrir en partie la volaille. On en met dans la compoſition de la biere pour la rendre plus forte, mais la quantité enivre.

Article II.

La ſemaille des Bleds.

Avant que d'en venir à la manœuvre de la ſemaille, il y a pluſieurs choſes importantes à obſerver, tant ſur la terre, qui eſt à emblaver, que ſur le choix, l'âge, le changement, la quantité & la préparation de la ſemence, & ſur la ſaiſon & le tems où il faut ſemer. La ſemaille eſt le point critique de l'agriculture.

Terre.

I. Il faut que la terre ait eu tous les labours & les amendemens néceſſaires pour la fertiliſer, ſur-tout qu'elle ſoit la plus meuble qu'il eſt poſſible ; car rien ne facilite davantage la multiplication des grains. C'eſt pour cela qu'il y a bien des gens qui, outre les labours, herſent la terre avant la ſemaille, comme on fait après. Il eſt néceſſaire auſſi que celui qui la ſeme en connoiſſe la nature, pour n'y mettre que l'eſpece, & la quantité du grain qu'il lui faut. Un Chef de famille doit veiller, de ſon côté, à ce qu'on ne mette pas du froment ſur un fonds qui n'eſt propre qu'à rapporter du ſeigle, & ainſi du reſte.

Choix de la ſemence.

II. On doit choiſir, pour la ſemence, le meilleur & le plus pur bled, de quelqu'eſpece que ce ſoit. Quand il a bien travaillé, dans le grenier, qu'il eſt ſec, beau, peſant, point altéré, moucheté ni ridé, qu'il eſt ſonnant lorſqu'on le fait ſauter dans la main, qu'il eſt ferme ſous la dent lorſqu'on le caſſe, & que la farine en eſt blanche, il y a tout lieu d'eſpérer en le ſemant. La parfaite maturité du bled ſe connoît à la couleur, après qu'il a ſué. Le froment doit être d'un gris blanchâtre & rond, & le ſeigle, d'un gris tirant ſur le noir. On le connoît auſſi à le caſſer ſous la dent : lorſqu'il caſſe net, il eſt mûr & ſec ; s'il obéit ſous la dent, c'eſt une marque qu'il eſt encore humide.

Epreuve du Bled de ſemence par l'eau.

Quelques-uns ne ſement le bled qu'après l'avoir éprouvé dans l'eau : on l'y laiſſe tremper pendant cinq ou ſix heures, puis on ôte, avec un écumoir, tout le grain qui ſurnage, & on n'emploie, en ſemaille, que celui qui a coulé au fond : après l'avoir tiré de l'eau, on l'étend, au ſoleil, ſur des draps ou des couvertures, on le remue de tems en tems ; & quand il eſt bien ſec & qu'il ne tient plus à la main, on le ſeme : car cette épreuve ne ſe fait qu'un moment avant que d'aller aux champs, & ſouvent pendant la

dînée des valets & des bêtes de labour : cette maniere eſt aſſez bonne, parce que, quand elle n'éprouveroit pas abſolument la bonté du grain, c'eſt toujours une préparation qui attendrit le bled, & en avance la germination.

Les Laboureurs, curieux d'avoir de belles ſemences & de beaux grains, deſtinent, pour cela, quelque petit endroit de la terre où ils voient qu'il y a le plus beau bled; ils le viſitent ſouvent, avant la récolte, pour en ôter les épis dont le grain eſt bruiné ou altéré, l'ivraie, les mauvaiſes herbes; & n'y laiſſent que les épis beaux, forts & bien garnis : après la récolte, ils en ſont autant ſur leurs gerbes, en ôtent tous les épis maigres ou défectueux, enſorte qu'il leur en reſte moins, mais c'eſt du plus pur choix; ils renouvellent ces ſoins tous les ans, & par-là ils ont toujours de bonnes ſemences & de beaux grains. Il y a même des Payſans qui en ſont ſi ambitieux, qu'ils trient tous les ans leurs ſemences grain à grain.

Les bleds, qu'on deſtine pour la ſemaille, doivent être entretenus fort nets, ſecs & ſans mêlange d'aucun autre grain. Il y a des Payſans qui ſement quelques pois parmi le bled, parce que les vers, qui ſont friands des pois, s'y attachent préférablement au bled.

Age du Bled de ſemence.

III. La plupart des Laboureurs n'emploient en ſemence que du bled de l'année ou de la précédente : ils ſoutiennent même avec entêtement que le vieux, ne fût-il que de deux ans, n'y vaut rien; mais l'expérience & la raiſon y réſiſtent : à la vérité, on enſemence ordinairement avec le bled nouveau, mais c'eſt parce qu'on l'a plus à portée, qu'il eſt plus commun, & que le vieux fait plus d'honneur & de profit en farine que le nouveau, comme nous l'avons remarqué ailleurs. Nous avons ſu par expérience en 1710, que le vieux bled ne vaut pas moins en ſemence que le nouveau, puiſque la dépouille fut très-abondante, quoique la ſemaille n'eût été faite qu'avec du bled au moins de deux ans; tous les bleds, ſoit froment, méteil ou ſeigle, ayant manqué en 1709. En effet, il y a dans un ſeul grain de bled un fond & un tréſor de fécondité inépuiſable : quelque petit qu'il ſoit en apparence, il eſt riche & vaſte réellement aux yeux de l'eſprit, il renferme une infinité de germes & d'embryons de plantes que la ſucceſſion de pluſieurs milliers d'années ne peut pas développer. On en conſerve en nature juſqu'à cent années : & loin qu'on puiſſe ſe perſuader que le plus précieux & le plus admirable de tous les dons de la terre n'ait plus ſa bonté, après la premiere année, il y a lieu de le croire alors plus ſec & plus purifié, pourvu qu'il ne ſoit pas extrêmement vieux. On remarque même que le froment *rouillé*, c'eſt-à-dire, qui eſt tout ridé, ratatiné & altéré, qui n'a que peu de farine & beaucoup de ſon, ne laiſſe pas que de bien réuſſir en ſemaille; tant les reſſorts que la Providence a établis pour la génération perpétuelle de cette manne, ſont cachés & puiſſans. Une expérience aiſée à faire pour ſe convaincre de la vertu d'un bled de pluſieurs années, eſt d'en ſemer dans un peu de terre bien cultivée, & de le couvrir enſuite avec le rateau; au bout de huit jours on le verra lever & auſſi vivace que celui de l'année.

Bien des Laboureurs engrangent leur bled, le laiſſent ſuer en paille pendant deux ou trois mois, & le battent enſuite pour enſemencer leurs terres : mais, quand on ſe ſert ainſi du bled de l'année pour la ſemaille, & qu'il a été deux ou trois mois dans la paille, la ſemence en eſt moins pure & moins bonne; il vaut beaucoup mieux incontinent après la récolte, battre le bled le plus mûr & le plus beau, le mettre auſſi-tôt au grenier & l'y entaſſer, pour qu'il ſue plus vîte : cette ſueur emporte certains eſprits de chaleur & d'humidité qui ſont comme les excrémens du bled nouveau : la ſemence en eſt moins ſujette à la nielle, ſur-tout lorſqu'outre cela, elle a été enchauſſée, comme nous le dirons ci-après. La ſemence de bled nouveau, gardé en paille deux ou trois mois, ne donne fort ſouvent que des grains noirs & niellés, ſur-tout dans les terres froides & humides; & des perſonnes dignes de foi aſſurent qu'ils n'en ont eu que de beaux & de bien clairs, depuis qu'ils n'y mettent que du bled battu auſſi-tôt après la récolte.

Changement du Bled de ſemence.

IV. Il eſt encore néceſſaire de changer de tems en tems le bled de ſemence, afin que

la terre produiſe beaucoup, & que le bled ne dégénere point. Quelque beau, net & bien choiſi que puiſſe être le grain d'un terroir, quand on en emblave la terre ſans le changer, l'expérience apprend que la terre ſe fatigue & que le grain y dégénere ; le plus pur froment biſe même toujours dans les plus fortes terres : c'eſt pourquoi il faut, pour ainſi dire, les réveiller par la nouveauté du grain ; & tous ceux qui ſont un peu entendus dans l'agriculture, en changent tous les trois ou quatre ans, particuliérement de froment.

Mais ce n'eſt pas en changer, que d'en prendre d'autre qui aura crû dans le terroir des environs, il faut qu'il ait été produit à plus de trois ou quatre lieues de-là. On doit même prendre garde qu'il ne vienne de terres plus maigres que celles où l'on veut le ſemer ; afin que, trouvant dans le nouveau fonds plus de ſubſtance qu'il en avoit dans l'ancien, il y faſſe des productions plus nombreuſes & plus fortes : du moins il ne faut jamais acheter du bled de ſemence, qu'on ne ſache la qualité de la terre où il a été recueilli, afin de le mettre dans une autre qui ne lui ſoit pas beaucoup inférieure ; car il ne feroit rien qui vaille, ſi on le mettoit dans un fonds beaucoup plus maigre, ou d'une nature contraire à celui dont il ſort. Mais, après tout, un bon grain bien nourri fait toujours mieux qu'un autre, en quelque terre qu'on le mette. Ainſi cette regle d'économie, qui veut qu'on mette toujours les grains de ſemence dans un fonds plus gras que celui qui les a produits, ne peut être ſuivie que quand on a des terres à choiſir pour diſtribuer les ſemences comme on veut.

Saiſons & tems de la ſemaille des Grains.

V. Il faut ſemer avant l'hiver, c'eſt-à-dire, ſur la fin de l'été ou en automne, le ſeigle, l'eſcourgeon, l'épeautre, le méteil & le froment ; & au printems, le froment de mars, le maïs, le miller, le panis & le ſarraſin, ainſi que les mars & légumes dont nous parlerons aux Chapitres ſuivans.

Il fait bon ſemer en automne, dès que les feuilles commencent à tomber des arbres : & lorſqu'on voit les toiles d'araignées ſur les guérets, on doit s'occuper tout entier à la ſemaille ; car ces inſectes ne filent dans l'arriere-ſaiſon, que quand ils ſentent dans l'air les influences & les diſpoſitions propres pour la germination des grains.

Il y a des endroits où la ſemaille commence dès la fin d'Août, ſur-tout dans les pays froids : ordinairement elle ouvre avec le mois de Septembre, & alors il n'y a plus que le tems beau ou mauvais qui regle le travail.

Le meilleur tems pour ſemer, eſt depuis le vingt Septembre juſqu'au dix Octobre ; c'eſt ce que les Laboureurs appellent la bonne ſaiſon. On ne s'y attachera pourtant pas ſcrupuleuſement : on ſaura ſeulement qu'en général il fait bon ſemer pendant ſix ſemaines, & guere davantage, à commencer dès les premiers jours de Septembre ; quoiqu'on ſeme quelquefois juſqu'à la Saint-Martin, ſur-tout dans les fonds & vallées où les terres ſont graſſes, profondes & à l'abri. On ſeme plutôt dans les plaines : il y a même de bons Laboureurs qui obſervent de ſemer dans les terroirs médiocres un peu plus tard que dans les bons ; parce que les médiocres ne pouvant faire qu'une bonne pouſſée, ils trouvent à propos de la réſerver pour le printems, en les emblavant plus tard.

En général il vaut pourtant mieux ſemer de bonne heure que tard, parce que le bled a le tems de ſe fortifier contre les accidens ; au-lieu qu'il ne peut pas y réſiſter quand on le ſeme tard. D'ailleurs il faut moins de grain en ſemant de bonne heure, & il leve bien mieux, parce que les pluies & le froid en font périr une bonne partie : c'eſt pourquoi il y a de l'entêtement de la part de ceux qui ne dépouillant preſque rien, parce qu'ils ſement toujours fort tard, continuent pourtant dans leur pareſſe, & donnent pour prétexte que la nature de leur terroir le demande ainſi. Autre choſe eſt des grains qui ne viennent point avec la liberté & dans le cours ordinaire de la nature, mais par artifice & à force de préparations, telles que ſont pluſieurs des végétations dont nous parlerons dans le dernier Chapitre de ce Livre. Comme ces ſortes de multiplications ſont forcées, & que l'art les rend tout-d'un-coup vigoureuſes & puiſſantes, on peut les faire tard ; elles en ſont même expoſées moins long-tems aux rigueurs de la ſaiſon. Mais, à l'égard des autres, dès que le tems eſt propre, on ne doit point le perdre, & il faut profiter des beaux jours qui reſtent avant le froid, qui eſt l'ennemi de la végétation.

Quand l'hiver d'après la ſemaille eſt doux, & l'été ſuivant humide, les emblavures tar-

dives & les médiocres ſont celles qui réuſſiſſent le mieux : les autres donnent alors beaucoup de pailles, d'herbes & de *revenu* ou épais de deux âges, mais peu de grains.

Pour ſemer, outre la ſaiſon, il faut encore du beau tems. Le ſeigle eſt celui des ſemences d'automne qui eſt le plus ſujet à la pourriture, & qui craint davantage le froid : c'eſt pourquoi on commence la ſemaille par lui ; on le ſeme même dès la fin d'Août dans les pays froids, afin qu'il ait le tems de ſe fortifier avant les pluies & les gelées ; & s'il pleut dans le tems de la ſemaille, on doit attendre que la terre ſoit deſſéchée.

Après la ſemaille du ſeigle, on fait celle de l'eſcourgeon, qui ne dure pas long-tems, parce qu'on ſeme peu, & ſeulement pour ratteindre l'avoine & perpétuer l'eſpece : il faut le ſemer dans une terre ſeche, & un peu de bonne heure, parce que l'humidité lui eſt contraire auſſi-bien qu'au ſeigle ; mais il réſiſte mieux au froid.

On ſeme le méteil preſque en même tems que l'eſcourgeon, l'épeautre enſuite, & enfin le froment ; & comme le dernier veut de l'humidité, & réſiſte beaucoup mieux au froid qu'aucun autre grain, on le ſeme en terre graſſe & humide, & après la pluie. Le froment aime à être ſemé dans la boue, & le ſeigle, au-contraire, dans la pouſſiere, ainſi que l'orge : il vaut pourtant mieux ſemer le froment en Octobre qu'en Novembre, parce qu'il en faudra moins, qu'il multipliera plus aiſément, & qu'il ne courra pas tant de riſque que ſi on le ſemoit plus tard.

Le froment de Mars eſt le premier des grains qu'on ſeme au printems : il eſt d'un grand ſecours pour ceux qui n'ont pas pu ſemer, pendant l'hiver, leurs terres à froment, à cauſe des pluies ou autrement : il demande une terre graſſe, mais un peu moins humide que les autres fromens, parce qu'il vient plus vîte : on le dépouille ordinairement en Juillet & Août en même tems que les avoines.

Au ſurplus, il demande la même culture que les autres fromens, parce qu'il eſt de la même nature, & qu'il n'en differe qu'en ce qu'il croît autant en quatre mois que les autres en neuf. On peut le mettre dans une terre qui ait rapporté l'année précédente, pourvu qu'elle ſoit forte, & que ce ne ſoit pas du froment qu'elle ait produit.

Le maïs veut une terre ſubſtantielle, à laquelle on ait donné deux profonds labours ; l'un, vers le dix-neuf Février ; & l'autre, un mois après, pour ſemer le grain au commencement d'Avril, parce que les gelées blanches lui feroient beaucoup de tort. La terre où on le répand eſt ordinairement en ſillons, larges de quatre pieds & demi. Il faut qu'elle ait été fortifiée par de bons fumiers gras & chauds, & qu'il ait plu un peu avant de l'emblaver.

On ſeme le millet dans le mois d'Avril, & le panis immédiatement après : la différence de la ſemaille de ces deux grains, eſt que le millet demande de l'humidité devant & après la ſemaille ; & qu'à l'égard du panis, il n'eſt pas ſi délicat. Dans les pays chauds, on ne ſeme le millet qu'au mois de Juin ſur les côteaux, & au mois de Mai dans les vallées, parce qu'il y eſt plus long-tems à mûrir, & on ne le ſeme qu'après le ſoleil couché : on laiſſe ainſi la ſemence éparſe ſur le champ, pour qu'elle reçoive toute la fraîcheur de la nuit : le lendemain, à la pointe du jour, on va la recouvrir avec la herſe, & on continue à la herſer trois matins de ſuite, parce que plus ce grain eſt à couvert de l'ardeur du ſoleil, plus il avance & multiplie : c'eſt auſſi pour cela qu'on le refoule quelques jours après la ſemaille, en faiſant paſſer ſur la terre une claie bien chargée.

Le ſarraſin eſt le dernier bled qu'on met en terre : on le ſeme au mois d'Avril & de Mai, pour en faire la récolte trois ou quatre mois après. Il ſemble qu'il vaut mieux le ſemer en Mai, & même plus tard, parce que, quand il eſt tout formé, il y a fort à craindre que les grandes chaleurs & les éclairs n'en brûlent la paille & le grain. Dans les pays chauds, on le ſeme bien plutôt, parce qu'on en fait deux dépouilles.

Préparation de la ſemence.

VI. La terre étant préparée, le bled de ſemence bien choiſi, & le tems propre pour la ſemaille arrivé, il faut bien vanner & cribler le grain qu'on veut mettre en œuvre, pour qu'il n'y ait aucune ordure, & ſur-tout, aucune ivraie. Il faut encore *enchauſſer* le bled, d'autres diſent *enchauler* ou *échauler*), c'eſt-à-dire, le tremper dans de l'eau mêlée de chaux : les uns y emploient de la chaux vive, les autres de la chaux amortie ; mais la vive paroît la meilleure, parce qu'elle a plus de vertu. La chaux fait pluſieurs bons effets

au bled de ſemence. 1°. Elle le rend plus gros & enflé, enſorte qu'il en faut moins pour la ſemaille : (la chaux augmente le bled de deux boiſſeaux au moins par ſetier, & le ſetier en contient douze). 2°. Le grain échaulé germe & multiplie plus facilement. 3°. Il réſiſte mieux aux pluies & aux gelées. 4°. Il eſt moins en priſe aux vermines & aux mauvaiſes herbes, parce que la chaux leur eſt contraire. 5°. Il eſt moins ſujet à la bruine & à dégénérer en ivraie, parce qu'il a plus de chaleur & de force. 6°. Ce qui eſt le principal, le bled eſt moins ſujet à noircir : c'eſt pour cela qu'on enchauſſe auſſi l'avoine avant de la ſemer.

Enchauſſer le Bled de ſemence.

L'enchaulage ſe faiſoit anciennement, & il ſe fait encore en bien des Provinces, en répandant ſimplement de la chaux, & enſuite de l'eau claire par-deſſus le bled, que l'on avoit couvert d'un drap, ou à travers d'un tamis ; mais on a trouvé cette maniere trop groſſiere, inefficace & trop brute : voici comme on s'y prend à préſent.

On met dans un baquet ou tonneau neuf à dix ſéaux d'eau froide, & le poids d'environ vingt-trois livres de chaux vive ; la plus nouvelle & la meilleure : on jette un ſéau d'eau chaude par-deſſus, on remue bien la chaux, avec un bâton, juſqu'à ce qu'elle ſoit toute détrempée & entiérement éteinte ; puis on prend une corbeille d'oſier bien fermée, qui entre aiſément dans le vaiſſeau : on met du bled de ſemence dans cette corbeille, & on la place dans le baquet ou tonneau, afin que l'eau, impregnée de chaux, entre ſeule dans la corbeille & comble le bled. Quand on l'a bien tourné & remué, avec un gros morceau de bois, on leve la corbeille, on en laiſſe égoutter l'eau dans le baquet ; enſuite on en ôte le grain, & on le met ſécher au ſoleil, ſur des draps ou couvertures, ou à l'air, dans un grenier bien aéré : on continue la même manœuvre juſqu'à ce que tout le bled, qu'on deſtine en ſemence, ſoit ainſi échaulé & étendu dans le grenier, au bout de quinze ou ſeize heures, on le remue bien, & on continue à en faire autant, de quatre heures en quatre heures, juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec ; ce qui arrive en moins de quarante-cinq heures, parce que l'eau de chaux aide à faire ſécher le grain en peu de tems.

Ou bien on prend le plus gros & le plus mûr du froment ; on en fait un lit épais de deux bons pouces, on l'arroſe avec de l'eau claire, & on le ſaupoudre d'un peu d'alun & de chaux vive, l'un & l'autre bien pulvériſés, enſuite on en fait encore deux autres lits de même épaiſſeur, qu'on arroſe & qu'on ſaupoudre comme le premier : on continue ainſi juſqu'à ce qu'on ait échaulé tout le bled qu'il faut pour la ſemaille ; après on leve tout ce grain, on le met dans un coin du grenier, & on l'y entaſſe bien, afin qu'il ſue un peu ; puis on le ſeme quand il eſt tems.

Il y en a qui ſe contentent de faire tremper leur grain dans de l'eau fraîche, & de le bien faire ſécher avant que de le ſemer ; cela facilite toujours le développement du germe.

Quelques-uns trempent leur bled dans du jus de joubarbe, ou dans de l'eau, dans laquelle ils ont mis infuſer des branches & des racines de cette plante : d'autres y emploient les ſemences & les racines de concombres ſauvages pilées ; ou bien on peut auſſi laiſſer macérer le grain vingt-quatre heures, ſoit dans de l'eau de mer, ſoit dans une ſaumure ou eau ſalée, dans laquelle on met du bol, ſi l'on veut, & on ſeme le grain auſſi-tôt. Ces différentes mixtions ſe font pour préſerver la ſemence des vers, taupes & autres inſectes, qui abondent principalement quand les hivers ſont doux : le bled en eſt auſſi moins ſuſceptible de la nielle.

D'autres encore s'appliquent à faire quantité de préparations pour multiplier le grain, & il y en a effectivement de très-efficaces. On en trouvera un recueil dans le dernier Chapitre de ce Livre.

Quantité de la ſemence.

VII. On ne peut pas déterminer au juſte combien il faut de ſemence pour un arpent de terre, parce que le plus ou le moins dépend du climat, de la ſaiſon, de la qualité de la terre, de la bonté de la ſemence, & de quelques autres circonſtances. Tout ce qu'on peut aſſurer, c'eſt que les terres maigres demandent plus de ſemence que les graſſes, parce qu'une bonne partie du grain périt dans les premieres ; au-lieu que les

dernieres rapportent toujours ce qu'on leur donne avec uſure, & ſouvent un ſeul grain y produit quantité de belles tiges : ainſi moins la terre a de ſubſtance, plus il lui faut donner de ſemence.

Dans les pays & dans les endroits froids ou aquatiques, on doit auſſi ſemer plus dru que dans les lieux plus tempérés, plus ſecs & plus chauds. De même, plus on eſt proche des pluies, des neiges & des gelées, plus il faut de ſemence aux terres, parce que la grande humidité & le froid font périr une partie du grain. Par la même raiſon, les terres couvertes d'arbres demandent une plus forte ſemaille : il en faut auſſi davantage quand on eſt obligé de ſemer pendant qu'il fait du vent.

Les Anciens, qui ont écrit ſur l'Agriculture, ont tous dit qu'on mettoit quatre boiſſeaux de bled, ſoit froment, méteil ou ſeigle, peſant vingt livres chacun, pour un arpent de bonne terre, cinq pour un arpent de médiocre, & ſix ou davantage, lorſqu'elle étoit maigre ; mais aujourd'hui on en met ordinairement huit à l'arpent, meſure de Paris. Quant au millet & au panis, il en faut environ huit ou dix livres par arpent. Au reſte, c'eſt l'uſage des lieux, & le beſoin particulier de la terre, qui doit régler la quantité de ſa ſemence. On obſervera ſeulement qu'il vaut mieux donner un peu plus de ſemence que le fonds n'en demande, que d'en donner moins ; parce qu'il ſurvient aſſez d'accidens qui font périr le grain quand il eſt levé, où il eſt aiſé de le dégarnir lorſqu'il eſt trop dru, ſoit en y mettant les beſtiaux, pendant qu'il eſt encore en herbe, ſoit en arrachant les tuyaux foibles quand le grain eſt monté. D'ailleurs, lorſque la ſemence eſt forte, les nombreuſes productions qui en naiſſent, étouffent les mauvaiſes herbes.

Expérience ſur l'emblavure des climats nouvellement défrichés.

On a éprouvé dans le Canada & dans le Miſſiſſipi que les grains que l'on y ſeme ſans leurs balles dans les terres nouvellement défrichées, & les légumes que l'on y plante ſans leurs gouſſes, comme nous faiſons en Europe, ne réuſſiſſent pas dans ces terreins neufs ; enſorte qu'il faut les y ſemer avec leurs balles, épis ou gouſſes : ce qui vient de ce que nos grains ou légumes, dépouillés de leurs enveloppes naturelles, ſouffrent & s'alterent dans le tranſport, ou de ce qu'ils ſe trouvent tout-d'un-coup noyés de l'humidité, ou altérés par les ſels de ces terres neuves & étrangeres.

Venons à notre maniere de ſemer, & à ce qu'il y faut obſerver.

Figure

Figure d'un homme qui ſeme.

Manœuvre de la ſemaille.

Le Semeur aura environ un boiſſeau de bled de ſemence dans ſon ſemoir, qui, en quelques pays, eſt fait en eſpece de ſac, & en d'autres en façon de boiſſeau. Le Semeur le porte ordinairement en baudrier : il ne doit point avoir d'habillement qui l'embarraſſe ; & il faut que le grain qu'il doit ſemer, s'il l'a trempé dans l'eau ſimple, dans l'eau de chaux, ou autre mixtion, ſoit bien ſec, & qu'il ne tienne plus aux doigts, mais au-contraire qu'il roule & coule dans la main.

En ſemant, il faut que la main droite, dont on ſeme, parte en même tems, & avance ni plus ni moins que le pied droit, & le Semeur doit toujours aller le même pas ; la main ſemante doit toujours ſuivre le pied, faire toujours le même mouvement circulaire avec aiſance, la poignée être toujours égale, & la ſemaille & la marche continuées d'un pas réglé, ſans interruption ni précipitation, afin que la ſemence ſoit répandue également : c'eſt-là le grand point de l'art du Semeur ; autrement, ſi le bled étoit ſemé inégalement & par intervalles, les tiges s'affameroient, & s'étoufferoient l'une l'autre dans les endroits touffus, & les endroits vuides ſeroient autant de terrein difforme & perdu : outre cela, il y croîtroit quantité de mauvaiſes herbes, qui avancent ordinairement davantage que le bled ; enſorte qu'elles en abſorberoient la ſubſtance, & ſeroient cauſe que ſouvent on ne retireroit pas la ſemence qu'on auroit employée.

On ſeme à pleine main le froment, ſoit ordinaire ou de Mars ; mais le ſeigle, le méteil, l'eſcourgeon, l'épeautre, ainſi que les mars, doivent être jettés en moindre quantité.

Il ne faut même employer que trois doigts pour ſemer le millet & le panis, ainſi que les raves, parce que ces ſemences, qui ſont fort petites, tombent toujours aſſez dru : pour qu'il n'en échappe pas trop des mains, on a encore la précaution de mettre la graine de millet ou de panis avec une pareille quantité de cendre ou de ſable de mer, qu'on ſeme enſemble après les avoir bien mêlés.

La ſemaille de maïs ſe fait un peu différemment des autres grains. A proprement parler, on ne le ſeme pas, on le plante ; mais, avant cela, il faut qu'il ait trempé dans de l'eau claire pendant quinze ou ſeize heures ; & quand il eſt bien reſſuyé, ſi on le met dans une terre humide par un tems doux, il levera dans quatre ou cinq jours. Pour le mettre en terre, on fait des trous en droite ligne ſur le ſillon avec un petit piquet, à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & on jette quatre grains dans chaque trou, qu'on recouvre enſuite en pouſſant la terre avec le pied ; ou bien on le ſeme ſur planche dans des rayons tirés au cordeau, & auſſi-tôt on le couvre de terre avec des rateaux ou avec une herſe garnie d'épines. Souvent on emploie trois perſonnes à-la-fois pour le ſemer ; l'un fait les trous avec le piquet, l'autre y jette le grain, & le troiſieme le couvre de terre : on a bien plutôt fait, & moins de peine. Un arpent de maïs donne de quoi nourrir une famille entiere pendant toute l'année.

Quand on a une fois commencé la ſemaille, on ne doit point la diſcontinuer qu'on n'ait achevé ; car l'interruption n'y fait que du mal, & plutôt on peut avoir fait, c'eſt le meilleur.

Pour connoître ſi l'on a bien ſemé ſon bled, il faut ouvrir les doigts de la main, les imprimer ſur la terre emblavée, & voir ſi, par-tout où on la mettra il ſe trouve deſſous au moins cinq grains, ou ſept au plus.

Herſer, enterrer la ſemence.

Auſſi-tôt que la ſemaille eſt faite, on doit enterrer le grain qu'on a ſemé, mais il ne faut point l'enterrer trop avant, parce qu'il ne pourroit point lever ; la peſanteur de la terre l'accableroit ; & n'ayant preſque point de part aux vapeurs & aux exhalaiſons nitreuſes qui nagent dans l'air, il reſteroit enſeveli ſans eſpérance de réſurrection : deux ou trois doigts de terre ſuffiſent pour le couvrir, & on le couvre, 1°. pour que les pigeons, les corneilles, les corbeaux & autres oiſeaux, même les volailles, ne le mangent pas. 2°. Afin qu'il ſoit moins expoſé aux injures de l'air. 3°. Pour que la terre lui communique plus aiſément la ſubſtance & les ſels dont il a beſoin, & qu'il s'en diſſipe moins. 4°. Afin que le mariage du grain avec la terre ſoit plus heureux, le mélange de l'un & l'autre plus égal, & que la végétation en ſoit plus facile, plus ſûre & plus abondante, parce que le grain, qui a fait un bon pieds, ſe couvre & ſe défend lui-même ; il réſiſte aux mauvaiſes révolutions, & profite fortement des bonnes.

Dans bien des endroits on ſe contente de herſer la terre pour en couvrir la ſemence, c'eſt-à-dire, de paſſer & repaſſer la herſe par-deſſus, tant en long qu'en travers. Quand on a labouré la terre en ſillons, il faut la herſer & la reherſer de tout ſens, tant avant la ſemaille qu'après ; & ſi l'on veut la bien façonner, il faut encore par-deſſus tout cela la rateler de ſillon en ſillon avec des rateaux à dents de fer, pour ôter toutes les mauvaiſes herbes, ameublir la terre davantage, & mieux mêler & couvrir le grain, qui, dans les terres à ſillons, tombe ſouvent ou roule dans les raies, & fait une ſurface d'emblavure inégale : c'eſt pourquoi bien des gens n'approuvent point qu'on ſeme ni qu'on labour à ſillons, & ne veulent que des champs unis. Mais enfin lorſqu'on a ainſi bien promené la herſe & le rateau ſur le champ emblavé, c'en eſt aſſez pour que la terre & la ſemence ſoient bien mêlées : un bon herſage vaut un nouveau labour.

Dans d'autres endroits, au-lieu de les herſer ſimplement, on y met la charrue après la ſemaille, pour mieux mêler & enterrer le grain ; mais il faut que ce labour ſoit léger, afin que le bled n'ait pas plus de trois doigts de terre, & on doit encore le herſer enſuite, afin que la terre ſoit plus meuble. Quand on couvre ainſi le grain en labourant après la ſemaille, c'eſt ce qu'on appelle *renfouir la ſemence* ou *ſemer deſſous*,

parce qu'à cauſe de ce dernier labour, la ſemence ſe trouve effectivement deſſous le ſol, & qu'elle eſt plus chargée de terre ; au-lieu qu'elle reſte plus au-deſſus, quand on ne fait que la herſer : c'eſt pourquoi on dit, *ſemer deſſus*, quand la ſemence n'eſt enterrée que par la herſe. Lorſqu'on ſeme de bonne heure, & par un tems propre, il vaut mieux ſemer deſſus, parce que les grains germent plutôt, & que quatre meſures de bled ſemées de bonne heure profitent plus que cinq ou ſix miſes tard en terre ; mais ſi l'on a tardé à ſemer juſqu'aux pluies ou juſqu'aux froids, il eſt certain qu'en ce cas il vaut mieux ſemer deſſous, de quelque nature que ſoit le champ, parce que le grain en ſera moins expoſé.

Il faut encore remarquer que de quelque maniere qu'on enterre le grain ſemé, on doit le couvrir un peu plus dans les terres légeres ou ſeches, que dans les fortes.

En France, nos bleds ordinaires doivent être ſemés avant l'hiver. Si on les ſeme après, ils pouſſent à l'ordinaire, mais les épis n'ont point de grain, & ſont vuides : on peut pourtant en avoir du grain l'année ſuivante, comme je le dirai ci-après.

Il ſurvient quelquefois, peu de jours après la ſemaille, des pluies d'automne qui battent la terre & déchauſſent le grain, de façon qu'il n'en leve qu'une partie, par taches & par clairieres : auſſi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut les renfouir & les emblaver de nouveau.

Article III.

Des ſoins néceſſaires aux Bleds pendant qu'ils ſont ſur terre.

Les Naturaliſtes ont compté juſqu'à cent maladies auxquelles les bleds ſont ſujets : mais il ne s'agit ici que des ſoins généraux ; il faut abandonner le reſte au cours de la nature & à l'induſtrie de l'homme.

Après la ſemaille, le premier ſoin du Laboureur doit être de rafraîchir & entretenir les foſſés & rigoles néceſſaires à ſa terre pour l'écoulement des eaux, & pour la mettre hors de l'inſulte des beſtiaux & des paſſans, ſur-tout près des rues & des chemins. Il y a même pluſieurs pays où l'on enclot les terres de bonnes haies vives ou ſeches, d'autant que le grain y eſt plus à l'abri des vents.

Gros hiver : expériences.

Il faut de la gelée pour détruire les vermines & les inſectes, & pour que la plante du bled s'épaiſſiſſe & ſe fortifie en pied ; autrement il ne produiroit que de l'herbe, que les frimats du printems, les inſectes & les mauvaiſes herbes ruineroient ou qui ne donneroient au plus, que de la paille ſans grain ; car ce ſont les frimats & les autres révolutions de ſaiſon qui font fructifier les plantes.

Ce n'eſt pas même la rigueur & la durée de la gelée, qui eſt le plus à craindre dans les grands hivers, ſur-tout quand le bled a été bien recouvert, que ſa plante eſt bien épatée, & que la terre reſte couverte de neiges qui l'échauffent & la préſervent. Si le froid vient peu-à-peu, ou quand l'eau eſt bien égouttée, quelque fort & long qu'il ſoit, il ne fait mourir que la fane, & le grain conſervé en terre, pouſſe de nouveau au printems. Tel a été le grand hiver de 1608, dont parle Mezerai, & qui fut cependant ſuivi d'une ample moiſſon ; & tel a été auſſi, à-peu-près, le long hiver de 1729.

Mais ſi la gelée prend âprement pendant que la terre eſt découverte & imbibée d'eau ; par exemple, ſi elle reprend ſur un prompt dégel, le bled étant entre deux glaces, elle pénetre, ſaiſit, briſe ou brûle tout, ſans eſpérance de réſurrection ; & c'eſt ce qui arriva en 1684 & en 1709. J'ai lu, dans les archives d'une petite ville ancienne, qu'il y eut en 1573 un pareil hiver, qui fit monter, diſent ces archives d'heureuſe date, le prix du bled juſqu'à 37 ſols le boiſſeau réduit à celui de Paris.

Cependant au commencement du printems de 1709, le Parlement de Paris, flatté par l'exemple de l'hiver de 1608, cité par Mezerai, fit défenſes de charger en nouveaux grains, les terres emblavées avant l'hiver, dans l'eſpérance que le bled y repouſſeroit comme il avoit fait en 1608, ce qui manqua par l'effet des gelées ſurvenues coup ſur coup pendant les dégels : de ſorte que, ſans le ſecours des orges, qu'on ſema ſur les bleds,

& qui fournirent avec tant d'abondance, qu'on appelle encore cette année, l'*année des orges*, la misere auroit été bien plus affreuse qu'elle ne le fut : tant il est vrai que la plus sage prévoyance est souvent trompée, & que la meilleure ressource de l'homme, après Dieu, est l'industrie & le travail.

Ainsi, au printems, si l'on voit que les bleds aient péri par quelque gelée pareille, par pillage d'oiseaux de passage, ou par quelqu'autre malheur, il faut recasser la terre, & y semer du bled rouge, de l'orge ou quelqu'autre mars. Il y a même des pays où l'on sursseme des menus grains sur le bled, parce qu'on l'y seme très-clair.

Au printems qui suivit ce même hiver de 1709, dans le Berry & ailleurs, on sema beaucoup de bleds, qui leverent & crûrent bien ; mais quand on vit qu'ils ne donnoient que de l'herbe & des épis sans grain, on les faucha, on y mit paître les bestiaux comme dans un pré, & l'hiver ayant passé par-dessus, ils rapporterent du grain, l'année suivante, aussi abondamment que si on les avoit semés de nouveau.

On a appris par expérience, dans ce même hiver de 1709, que le bled qui avoit été semé dans des clos, le long des haies qui le tenoient à l'abri du vent du nord, y avoit résisté à la rigueur du froid. J'ai aussi vu, dans ce même hiver, de pauvres Payfans ramasser de la neige, & la porter & piétiner dans leurs masures, aux endroits où elle manquoit par-dessus leurs bleds ; ce qui les a conservés, & leur a donné une bonne récolte.

Quand le printems est extrêmement humide & pluvieux, la récolte qui suit, est ordinairement stérile, parce que le bon grain a été étouffé & affamé par une multitude de mauvaises plantes. Ce sont aussi ces années-là, où, les maladies populaires sont plus fréquentes en automne, soit par la mauvaise qualité du grain qui n'a pas eu assez de nourriture, soit par le mêlange qui s'y est fait des graines de mauvaises plantes.

Sarcler les Bleds.

Le mois d'Avril ne se passe jamais sans épi, & il décide ordinairement du sort de la moisson. Il y a tout lieu de l'espérer bonne, quand on voit, dans ce mois, les bleds bien plantés & forts, à moins qu'il ne survienne quelqu'un de ces accidens rares & fâcheux qui ne dépendent point de nous, comme grêle ou nielle : il n'y a d'autre soin à avoir, que de les sarcler ; ce qui est un ouvrage de femmes & d'enfans. On échardonne les terres avec des *échardonnoirs*, qui sont de petits crochets de fer attachés au bout d'un bâton ; ou bien on les arrache avec de longues pincettes ou tenailles de bois, & on les amasse hors du champ. On arrache, à la main, les autres mauvaises herbes.

A propos de chardons, chacun sait qu'on oblige, en Justice, le voisin négligent à les détruire ; sinon on le fait à ses dépens, parce que la graine de chardons infecteroit bientôt toutes les terres voisines. On sait même qu'en faveur de l'agriculture, & pour procurer l'abondance publique, chacun peut faire valoir à son profit les terres incultes & abandonnées ; & le plus diligent en fait les fruits siens, jusqu'à ce qu'il plaise au propriétaire de les mettre lui-même en valeur, afin qu'elles contribuent au bien & aux charges de l'Etat.

Il ne faut point sarcler les bleds avant le printems, parce qu'avant ce tems-là il seroit dangereux d'arracher le bon grain avec les mauvaises herbes. C'est cependant au coup d'œil qu'on doit juger quand il est tems de les arracher, & il ne faut point attendre trop tard, parce qu'elles dérobent toujours la substance du bled, qu'elles deviennent trop fortes, que leur graine tombe & pullule l'année suivante, & que, pour peu qu'elles soient grandes, on ne peut les détruire qu'en endommageant les bleds considérablement, à cause qu'on en arrache une partie, qu'on en renverse une autre, & qu'il y en a qui sont déja à moitié étouffés. On ne sauroit donc être trop diligent à sarcler, sur-tout dans les terroirs sujets à produire de mauvaises herbes ; il faut même le faire plusieurs fois, à mesure qu'on voit qu'elles renaissent. Ordinairement on sarcle tout au commencement du printems, & encore quand les épis commencent à sortir, c'est-à-dire, à la fin d'Avril. C'est souvent faute d'avoir bien sarclé, que l'on voit tant d'épis affamés & tant de grains maigres ; encore le bled en est-il mal-sain, taché, désagréable au goût, & fournit-il la moitié moins que du bled bien net.

Lorsqu'on juge qu'il est tems de sarcler, on doit s'y mettre après une petite pluie, afin

que les mauvaiſes herbes & leurs racines s'arrachent facilement & quittent la terre ; au-lieu qu'il y en reſte beaucoup quand elle eſt trop ſeche.

Si le printems eſt humide & chaud, & s'il pleut beaucoup dans le mois de Mai, c'eſt alors que les mauvaiſes herbes abondent, & qu'il faut ſarcler avec ſoin. Quelquefois il tombe encore, au mois de Juin, des pluies douces, preſque continuelles, qui font naître quantité de mauvaiſes herbes, comme ivraie, nielle, rougeole, ſauve, & principalement le *jardereau* ou *jarderie*, plante qui, en moins de huit ou dix jours, eſt auſſi haute que les épis, les ſerre fortement avec ſes bras, & les fait tomber tout-à-fait, enſorte que le grain ne peut tirer aucune nourriture de la terre : ce ne ſont que les pluies chaudes du mois de Juin, & non pas les pluies froides, qui engendrent cette mauvaiſe production. Ainſi on doit être bien attentif à arracher toutes les herbes en Avril, Mai & Juin ; autrement on n'auroit, pour ainſi dire, que de la paille au-lieu de bled.

Toutes les herbes qu'on arrache, à la réſerve des chardons, ſont bonnes pour les chevaux & les vaches, ſoit en verd ou en ſec ; on les fane au ſoleil, & on les met enſuite en meule, pour les faire ſuer & les employer comme le foin. C'eſt pour cela que les pauvres gens de la campagne vont dans les bleds juſqu'à ce qu'ils ſoient en tuyaux, & dans les avoines juſqu'à la Saint-Jean, cueillir des herbes : mais, ſous prétexte de nettoyer les grains, & de ne prendre que les mauvaiſes herbes pour nourrir leurs vaches, ils arrachent ſouvent le bon grain parmi l'ivraie, ſur-tout quand l'hiver eſt long ; & ils enlevent auſſi les nids d'oiſeaux.

Pour le millet, il eſt ſujet aux mauvaiſes herbes, preſqu'en naiſſant ; c'eſt pourquoi il faut le ſarcler quand il eſt tout nouveau, c'eſt-à-dire, au mois de Juillet, & avoir bien ſoin de l'entretenir net ; c'eſt le principal point de la culture de ce grain. On doit avoir le même ſoin du panis ; l'un & l'autre attirent beaucoup de mauvaiſes herbes, & ils ne peuvent cependant profiter où il y en a.

Eclaircir les levées, effaner & effigler.

Une autre attention qu'il faut avoir, quand le bled leve, eſt qu'il n'y en ait point trop, ce qui arrive aſſez ſouvent dans les bons fonds ; parce qu'alors, comme la terre a des productions trop nombreuſes & trop fortes pour pouvoir les bien entretenir toutes juſqu'à la moiſſon, elles s'étoufferoient & ſe nuiroient les unes aux autres, ou verſeroient, & on auroit toujours bien plus de paille que de grain. C'eſt pourquoi il eſt néceſſaire d'éclaircir les bleds qui ſont ſi forts en herbe, & de n'y en laiſſer qu'autant qu'il en faut, afin que toutes les productions viennent à bien : pour cela, on y fait paître des vaches ou des brebis, ordinairement dans le mois de Décembre ; & le fonds déchargé par-là de ce qu'il avoit de trop, perfectionne les productions qui lui reſtent, & donne des gerbes & du grain en abondance.

Le millet, le panis & le maïs, ſont auſſi fort ſouvent trop épais en levant ; & ils levent en peu de jours, à cauſe qu'on ne les ſeme que dans la belle ſaiſon, c'eſt pourquoi on doit y veiller, & arracher à la main, ce qu'il y a de trop. Il faut même, à l'égard du maïs, lui donner un léger labour, profond ſeulement d'un pouce, à la fin de Mai, avec la ſerfouette, ou avec une petite pioche, après une pluie douce, & arracher les mauvaiſes herbes qui croiſſent au pied de chaque plant, pour que les épis ſoient plus gros & plus grenus : & quoiqu'on ait dit qu'en le ſemant il en falloit mettre trois ou quatre grains dans un trou, cependant, quand ils ſont levés, on n'y en doit laiſſer que deux, afin que les tiges ſoient plus fortes ; ce qu'on a arraché eſt une nourriture très-friande & très-bonne pour le bétail. Il faut auſſi arracher tout le millet noir qui ſe trouve dans le petit millet, ſi on veut l'avoir beau & en abondance, parce que le noir en ſuce toute la ſubſtance. Si on arroſe le petit millet dans les chaleurs, quoiqu'on l'ait ſemé à claire voie, un ſeul grain produira plus de trente ou quarante tuyaux.

Quand les tuyaux commencent à monter, & avant qu'il y ait des épis, les curieux ont encore ſoin de faire effaner ceux qui ſont trop forts, afin qu'ils ne verſent point par terre, ce qui cauſe toujours un grand dommage. *Effaner*, *effeuiller*, ou, comme on dit en quelques endroits, *épamper* le bled, c'eſt rompre ou couper les feuilles qui pendent au tuyau.

Ceux qui veulent récolter leurs fromens purs & ſans mélange d'aucun grain de ſeigle,

vont dans le mois de Juin, arracher, à la main, ou couper tous les épis de ſeigle qui ſe trouvent toujours dans le meilleur froment, & qui ſont plus hauts. On fait la même choſe dans les terres chargées en avoine, afin d'en ôter l'auronne; mais il eſt bon de l'emporter hors du champ, de peur qu'elle n'y repeuple.

Dommages & Chaſſes défendues; Meſſiers, Meſſage.

Comme la conſervation des grains intéreſſe le Public, tous dégâts, ſoit de gens, charrois ou beſtiaux, dans les terres enſemencées, ſont défendus, & doivent être ſévérement punis, ſur-tout quand ils ſont faits de nuit, ou à garde faite: on peut même, ſans forme de Juſtice, ſe ſaiſir des beſtiaux trouvés en flagrant délit, ou en bleſſer quelques-uns impunément, pour les arrêter & en reconnoître le maître, quand ce ſont des animaux fuyards de leur nature! & le maître répond du dommage.

Par la même raiſon, il eſt défendu de chaſſer, de quelque maniere que ce ſoit, depuis que le bled eſt en tuyau juſqu'à ce que la récolte ſoit faite. Proche des grandes villes, où les terres ſont plus expoſées aux dégâts, on en défend l'entrée aux femmes & aux enfans, qui, ſous prétexte d'y aller arracher des herbes pour leurs vaches, ou des barbeaux pour faire des bouquets, cauſent un tort conſidérable aux grains.

On établit même annuellement, dans chaque Paroiſſe de campagne, vers la Saint-Jean & à tour de rôle, un ou deux des moindres habitans ſelon l'étendue du territoire, pour y faire la fonction de Meſſiers, & veiller à la conſervation des grains, vignes & fruits, juſqu'à ce que la récolte en ſoit faite: ils prêtent, à cet effet, ſerment en Juſtice, leurs procès-verbaux font foi; ils doivent les faire & rapporter dans les vingt-quatre heures pour le mieux, & au plus tard, en-dedans le tiers jour; & ils peuvent ſaiſir les beſtiaux & empriſonner les malfaiteurs. Ces Meſſiers doivent avoir, au moins, dix-huit ans paſſés: leur rétribution ordinaire eſt la centieme gerbe de tout le produit du canton qu'ils gardent, & ſept ſols ſix deniers de chacun des procès-verbaux qu'ils font pour le rapport des dommages.

On juge, à Dijon, que le Meſſier, qui n'a point veillé à la conſervation des fruits, eſt reſponſable du dommage envers le Propriétaire.

Il y a des Fiefs où les Seigneurs ſe font reconnoître, par les aveux, le droit de-garde des fruits ſous le nom de meſſage; & ils levent, pour ce ſujet, deux gerbes par chaque arpent, lors de la récolte, ſouvent ſans y avoir fait garder: en quoi il n'y a de répréhenſible, que l'abus; car le droit de garde & d'inſpection pour la conſervation des fruits eſt donné par pluſieurs Coutumes aux baſſes Juſtices, & le Seigneur peut l'acquérir par preſcription.

Ceux qui ſe trouvent coupables de vol & enlevement de grains & de fruits, qu'il faut néceſſairement abandonner à la foi publique, juſqu'à la récolte, ſont condamnables au carcan, ou au fouet & au banniſſement, même à la mort, lorſque le vol a été commis avec attroupement, port d'armes & violence publique. On pourſuit même, comme voleurs, ceux qui mettent des beſtiaux pâturer de nuit dans les grains, ou qui prennent des charrues, &c.

Nielle, eſpece de brouillard, Nigella.

La nielle ou miélat eſt une eſpece de brouillard qui arrive dans le milieu de l'été, lorſque, par la chaleur de la ſaiſon, il s'éleve, avec les vapeurs, beaucoup d'exhalaiſons graſſes & corroſives, qui, tombant ſur les plantes, & principalement ſur les bleds, lorſqu'ils ſont en lait ou hors de fleurs, les gâtent & les brûlent, ſur-tout quand le ſoleil paroît enſuite & vient à darder ſur ces plantes; car la liqueur huileuſe dont elles ſont enduites, étant ſuſceptible de beaucoup de chaleur, fait qu'elles ſe cuiſent & ſe corrompent facilement.

Le grain niellé (*rouillé* ou *charbonné*, c'eſt la même choſe) n'a, pour ainſi dire, que l'écorce: il eſt noir & ne vaut rien à manger: & qui pis eſt, il noircit & mouchete le bled qui n'eſt point gâté, quand on bat l'un avec l'autre: un ſeul épi niellé eſt capable de noircir tout un ſetier de bon bled. Pour peu que le ſoleil ait donné par-deſſus la nielle, le grain n'eſt plus que du charbon; enſorte que la nielle eſt bien plus à crain-

dre que l'ivraie, parce que, du moins, une partie de l'ivraie, ſert pour la volaille. La cherté de 1660, celle de 1693, qui fut preſque générale en France, & celle de 1698, furent cauſées par la nielle; & elle ne vient enlever nos eſpérances que quand on eſt à la veille d'une heureuſe récolte : car la nielle n'eſt à craindre que depuis la fin de Mai juſqu'à ce que la moiſſon ſoit faite, parce que ce n'eſt que la chaleur de l'été qui attire de la terre les exhalaiſons impures & groſſieres qui retombent en nielle, ſouvent pendant la nuit, à cauſe qu'elles ne ſont pas aſſez ſubtiles pour s'élever & ſe diſſiper comme les autres vapeurs. On appelle la nielle en bien des endroits *bruine* ou *brouine*, *pruina* (*à perurendo*) parce qu'elle brouit, c'eſt-à-dire, brûle les tendres boutons des vignes & des arbres, de même que les épis : en d'autres endroits on l'appelle auſſi *verglas*, parce que c'eſt effectivement un verglas d'été.

Quelques Payſans croient que des cendres de la buche de Noël, priſes au retour de chacune des trois Meſſes de ce ſaint jour, & mêlées parmi le bled à la ſemaille ſuivante, le préſervent de la nielle & de l'ivraie : mais c'eſt une ſuperſtition blâmable.

On vient à bout d'empêcher les funeſtes effets de la nielle, en la faiſant tomber de deſſus les épis, avant que le ſoleil les ait frappés. Pour cela deux perſonnes un peu fortes doivent prendre une corde d'un bon pouce de groſſeur, & longue d'environ quarante pieds, puis, la tenant chacun par un bout bien tendue à la hauteur d'un pied & demi au-deſſus de terre, la paſſer & repaſſer ſur les bleds niellés : comme cette corde agitera beaucoup & les tiges & les épis, elle fera tomber la nielle. Ou bien il faut allumer de grands feux de fumier long ou de paille aux côtés des terres où le vent donne, pour les couvrir & les garantir de ce fléau. On doit faire ces ſortes d'ouvrages le plus promptement que l'on peut, avant que le ſoleil ait fait ſon effet, & y employer tout ſon monde pour faire la même choſe en différens endroits. Ceux qui ont de grands champs de froment, ne peuvent pas à la vérité ſuffire à les ſauver tous ; mais c'eſt toujours un grand avantage que d'en conſerver une partie : ils n'ont qu'à commencer par les champs qui promettoient le plus.

On prétend qu'il y a des terres naturellement ſujettes à la nielle, & que ce ſont celles où la plante appellée auſſi nielle ou nigelle eſt commune. Cette remarque a été faite il y a long-tems ſur le fameux Marquiſat de *Neſle* en Santerre, où cette plante abonde, & qui, dans la baſſe latinité, s'appelle *Nigella ;* de même que la nielle-plante & la nielle-miélat.

Nous dirons ci-après les différentes manieres qu'on emploie pour empêcher que les grains niellés ne gâtent les autres parmi leſquels ils ſont mêlés.

Bled cornu, grêle, inſectes, &c.

Les pays féconds en ſeigle voient par expérience que beaucoup de ce grain dégénere en *bled cornu*, comme nous l'avons dit page 463. Le bled cornu cauſe le ſcorbut & la gangrene aux pauvres gens qui mangent pur le bled-ſeigle où il y en a trop. Le remede eſt de le bien cribler, y mêler de bon froment, & prévenir la ſuite du mal par des eſprits ardens & volatils, & par l'orviétan & la tiſane de lupins.

La grêle eſt un mal ſans remede ; mais elle ne cauſe point de famine, parce qu'elle ne va que par cantons. On cite à ce ſujet l'exemple des habitans d'Iliers dans le Perche, qui le 15 Mai 1703, pour détourner un orage de grêle épouvantable qui ravageoit tout le canton, eurent recours à leurs cloches ; ils les ſonnerent avec tant de vigueur, que la nuée ſe fendit au-deſſus de leur Paroiſſe, en deux parties qui s'écarterent chacune de ſon côté : & cette ſeule Paroiſſe, au milieu de trente autres, ne fut preſque point endommagée. Ce qui eſt de plus extraordinaire, c'eſt que, comme les bleds étoient alors peu avancés, la moitié n'en étant point encore épiée, ils repouſſerent de nouvelles tiges au pied qui formerent de nouveaux épis, enſorte que la récolte fut aſſez bonne.

Les eaux ſauvages ne ſont pas moins de déſordre que la grêle ; mais elles peuvent être prévues. Nous avons enſeigné ci-devant page 78, les moyens de s'en défendre, & même d'en profiter.

Les étés pluvieux font naître beaucoup d'inſectes ; & les grandes ſéchereſſes de cette ſaiſon rendent le bled maigre, coti ou glacé, comme diſent les Marchands.

Les étés ſecs donnent ſouvent quantité de mulots, principalement dans les terres

douces. Comme ils cabanent & magaſinent en terre, ils ſont gros tort à la moiſſon & aux ſemailles. Juſqu'à ce que les pluies & la gelée les détruiſent, on ne peut que les empoiſonner avec des pois bouillis, mêlés d'arſenic qu'on jette dans leurs trous, ſans en laiſſer ſur terre, à cauſe des beſtiaux qui pâturent aux champs.

Les fourreaux de chenilles, qui abondent après les étés longs & ſecs, doivent être détruits par le fer & le feu dès la fin de l'hiver, avant que les chenilles écloſent. Les geais ſont grands ennemis des ſauterelles : dans les pays chauds, où elles ſont plus groſſes & très-communes, on leur fait la guerre trois fois l'an, en froiſſant leurs œufs, enſuite leurs petits, & enfin en les chaſſant quand elles ſont grandes ; & quiconque ne ſe trouve point à cette guerre, eſt traité comme déſerteur. On détrange les corneilles, les étourneaux, &c. à force de les chaſſer. Nous parlerons des lapins à la fin du Jardin fruitier.

Quand les bleds ſont preſque mûrs, & la moiſſon prête à ſe faire, elle eſt quelquefois dérangée par des pluies qui ne laiſſent pas, pour ainſi dire, le tems de couper & javeler le grain, ou qui le font germer : auquel cas il faut prévenir les orages, ou enlever le bled entre deux pluies, après un bon vent qui l'aura reſſuyé, ſans le laiſſer javeler, ſur-tout quand il a été bien mûri par la chaleur de la ſaiſon.

Les gros vents ſont encore un obſtacle aſſez ordinaire à l'abondance de la moiſſon, parce qu'ils ſecouent en peu de tems une bonne partie du grain, ſur-tout dans les côteaux voiſins de la mer & aux endroits expoſés. Le plus sûr eſt d'y couper les grains ſur le verd, un peu avant leur parfaite maturité.

ARTICLE IV.

Moiſſon des Bleds.

La moiſſon eſt la couronne de l'agriculture, la récompenſe des dépenſes & des ſueurs du Laboureur, l'eſpérance de ſa famille, la ſûreté du Maître, la vie & la richeſſe de tout l'Etat.

Elle ſe fait plutôt ou plus tard ſuivant que le grain eſt mûr : le climat, le tempérament de la terre, la chaleur ou l'humidité de l'année, la qualité du grain même, contribuent tous à en avancer ou reculer la maturité.

Dans les Provinces méridionales de la France, on moiſſonne les bleds au mois de Juillet, & dans d'autres au mois d'Août : dans ces dernieres on dit communément *faire l'Août*, pour dire faire la moiſſon.

Quand le Chef de famille voit que ſes bleds approchent de leur maturité, il doit donner ſes ordres pour faire préparer ſes granges & ſes greniers, pour avoir le monde, l'argent, les vivres, les lieux & les uſtenſiles néceſſaires pour toute la moiſſon ; & dès qu'il peut la faire, il faut qu'il s'y occupe tout entier au plutôt & ſans diſcontinuation, parce qu'on n'eſt aſſuré de ſes grains que quand on les a dans ſa grange. On ne doit point épargner le nombre des Moiſſonneurs : il ne faut qu'un orage, un coup de vent ou de ſoleil pour tout perdre ; d'autant que les grains étant ſecs & chargés, ſont également faciles à verſer, à brûler & à égrener. Dans quelques pays, on appelle les Moiſſonneurs, *Août*eurs, & *Calvaniers*, ceux qu'on loue pour engranger les grains.

Il eſt tems de moiſſonner, quand on voit qu'ils deviennent également blonds & jaunes. Il ne faut point attendre qu'ils ſoient devenus tout-à-fait roux & endurcis, parce qu'en les laiſſant trop ſécher ſur pied, il ſe perd une bonne partie du grain ſur le champ, & ce qui reſte ne groſſit plus à l'aire ou à la grange, comme il fait quand on l'a cueilli avant qu'il ſoit ſéché ſur pied.

Le meilleur tems pour moiſſonner eſt dès la pointe du jour, parce que la fraîcheur de la nuit & la roſée, dont les épis ſont alors imbibés, les conſervent, enflent le grain, & empêchent qu'il ne s'égrene autant qu'il feroit, s'il étoit bien ſec, & s'il faiſoit bien chaud quand on l'abat.

L'eſcourgeon eſt le premier grain qu'on moiſſonne ; on le ſcie dans le mois de Juin ; le ſeigle environ trois ſemaines ou un mois après ; enſuite le méteil, l'épeautre, & le froment le dernier. Le froment de Mars fait bande à part, & vient à la fin d'Août, en même

Moisson

même tems que les avoines. On arrache le millet & le panis, quand le grain y eſt bien formé. On fait la récolte du ſarraſin depuis la fin d'Août juſqu'au douze Novembre, ſelon le tems qu'on l'a ſemé : il eſt trois ou quatre mois à venir & à mûrir.

Dans les pays chauds le maïs mûrit en trois mois ; & il lui en faut bien quatre dans nos climats tempérés.

Quand il eſt mûr, ce qui arrive ordinairement au commencement de Septembre, & cela ſe connoît quand on le trouve dur au maniement, on en arrache tous les tuyaux, & on les charie à la grange ; enſuite on en ôte les glands ou boutons à grains, on les porte au grenier, & on garde les tuyaux & les feuilles pour les donner aux vaches l'hiver.

On arrache le millet & le panis de même que le maïs ; on les fait ſécher en tuyaux au ſoleil, & après cela ils ſe conſervent plus long-tems qu'aucun autre grain. Dans la plupart des endroits où il vient du millet, on le cueille auſſi-tôt qu'il épie, c'eſt-à-dire, auſſi-tôt qu'il eſt en épi, avant que la chaleur en ait fait voir le grain.

On *fauche* le bled-ſarraſin ; & on *ſcie* les autres ; c'eſt-à-dire, qu'on abat le premier avec la faux, & les autres avec la faucille.

Glanage.

La permiſſion de *glaner* & de *grapiller* a été de tout tems ; elle eſt même de précepte divin ; mais elle n'eſt que pour les vrais pauvres, & principalement pour ceux qui ne peuvent pas travailler : c'eſt les voler & flatter la pareſſe, que de le permettre à d'autres. Par un Edit de 1554, il eſt enjoint de punir, comme larrons, tous ceux qui, pouvant travailler, vont glaner au-lieu de ſe louer aux Laboureurs pour aider à la récolte. Le glanage n'eſt permis qu'aux perſonnes âgées & tout-à-fait infirmes, aux petits enfans, ou autres qui n'ont point la force de ſcier ; & ils ne peuvent glaner qu'après que les Propriétaires, Fermiers & Dixmeurs ont enlevé leurs gerbes, à peine de punition. D'un autre côté, on eſt obligé de ſouffrir le glanage ; & même il n'eſt point permis de mettre les beſtiaux pâturer dans les champs nouvellement dépouillés, qu'après qu'on a laiſſé paſſer le tems ordinaire pour y glaner. Il y a des Coutumes qui accordent trois jours pour ce ſoulagement des pauvres ; mais ordinairement on donne vingt-quatre heures pour le glanage, avant de mettre les beſtiaux dans le champ. On doit dire la même choſe pour le grapillage des raiſins, des olives, des pommes & autres fruits de la campagne.

Chaume, Eteule ou *Etouble.*

On coupe le bled plus au moins près de terre, ſuivant la longueur que l'on veut laiſſer au chaume. Les uns trouvent leur compte à laiſſer le chaume un peu haut ; & il y a des endroits où l'on coupe le tuyau de bled par la moitié, parce que l'étouble ſert à couvrir les maiſons & à chauffer le four : on l'emploie auſſi en litiere ou à pluſieurs petits beſoins du ménage, ou bien on en engraiſſe la terre en le brûlant ou le labourant avec le fonds, ſur-tout quand ce fonds eſt argilleux ou fort, comme nous l'avons dit ailleurs.

Ceux qui veulent employer le chaume à la maiſon, le font couper à ras de terre, avec des ſerpettes, en forme de croiſſant, attachées au bout d'un bâton, qu'ils appellent, en certains pays, *eſtrapoires* ; de même qu'ils diſent *eſtraper*, pour dire couper le chaume. On l'arrache auſſi avec de bons rateaux à dents de fer : on en fait que les chevaux traînent dans les terres ſablonneuſes & unies. On met le chaume en meules pour s'en ſervir au beſoin. Ces ſortes d'ouvrages ſe font un peu avant l'hiver, quand on n'a rien de meilleur à faire : on n'emploie guere que des femmes & des enfans à cette menue récolte ; & ſi on ne veut point avoir l'embarras de la faire faire à ſes dépens, on peut l'abandonner à quelqu'un à moitié de profit.

On doit prendre garde que, dans certaines Provinces, il faut que le chaume ſoit cueilli avant la Saint-Remi ; & même il eſt néceſſaire, dès le quinze Septembre, d'y mettre quelques défenſes, c'eſt-à-dire, quelques épines, branches, *brandons*, ou bouchons de paille, pour avertir que le chaume eſt réſervé & retenu par celui qui jouit de la terre ; ſans cela, il ſeroit cenſé abandonné, & le premier venu pourroit en faire ſon profit publiquement : il y a même des Coutumes qui, ſuivant encore la loi de Moyſe, défen-

dent de couper le chaume jusqu'à terre, & donnent trois jours aux pauvres pour le ramasser.

Il y a des personnes qui laissent le chaume fort court, & ils aiment mieux couper le bled bien bas, pour que le fourre en soit plus beau; car plus la paille est longue, plus elle est belle : on en fait non-seulement des litieres aux bestiaux, des paillasses, &c. mais aussi de belles nattes, soit pour mettre contre les portes & aux fenêtres, soit pour couvrir des espaliers & des couches : elle sert aussi à rempailler des chaises. C'est principalement le seigle qu'on coupe le plus bas qu'on peut, parce qu'il sert à faire des liens de gerbes, des nattes, des chapeaux, &c.

Ceux qui sont curieux de conserver le gibier sur leurs terres, y font ficher des épines aussi-tôt que la récolte en est faite, pour empêcher qu'on n'y chasse.

Javelles.

A mesure qu'on scie le bled, on le laisse *javeler*, c'est-à-dire, qu'on le met sur terre par javelles ou traînées, étendues un peu au large, pour qu'il seche & grossisse, & que les gousses de bled se resserrent & laissent couler moins de grain. On le met en gerbes ordinairement le lendemain; mais, quand le tems est humide, il faut souvent trois ou quatre jours pour le sécher; & alors il est à craindre que l'épi ne germe, ce qui donne un grain qui n'est point de garde, & dont le pain est massif.

Communément il faut sept ou huit javelles ou poignées pour faire une gerbe; & on les lie avec du fourre de seigle. On amoncele les gerbes par dizeaux; & la dixme & le champart étant levés, on les charie à la grange ou à l'air, suivant la différence de l'usage du pays, comme nous allons l'expliquer en parlant du battage.

Le plutôt qu'on peut engranger, est toujours le mieux, parce que le bled grossit davantage en tas dans la grange, que quand il reste inutilement sur le champ : je dis inutilement, car il est toujours nécessaire qu'il y reste un peu en javelles, pour jetter sa premiere humidité, & se grossir de la rosée & du nitre de l'air.

Quand le tems est incertain, s'il tourne à la pluie, on doit se hâter de sauver tout le grain coupé, & n'en point abattre d'autre, de peur qu'il ne germe en javelles : il court moins de risque sur pied qu'abattu; & c'est pourquoi, dans bien des cantons, on lie & on enleve le bled aussi-tôt qu'il est scié, sans le laisser javeler, pourvu qu'il soit bien mûr & bien sec.

On scie le bled, même sur le verd, quand on craint de gros vents qui le feroient verser ou qui l'égreneroient.

Si le bled, qu'on a moissonné, n'est pas tout-à-fait mûr, soit parce qu'il aura crû à l'ombre, soit parce qu'on aura été forcé de moissonner par un mauvais tems ou autrement, on expose les gerbes au soleil pendant vingt-quatre heures de suite, les épis en haut & bien éparpillés, afin que le soleil les mûrisse plus vîte & également : au bout de ce tems, on les engrange pour vingt-quatre heures, ensuite desquelles on les met de nouveau au soleil, & on les en retire après un espace pareil, afin qu'ils mûrissent doucement sans être trop pénétrés. On continue ainsi de jour à autre, jusqu'à ce qu'ils soient bien mûrs. Il y a des gens qui laissent dans la campagne les gerbes qui ne sont point assez mûres; ils les y engerbent par tas de huit ou dix, les épis tournés du côté du nord; & quand le soleil est couché, ils les désamoncelent, & les mettent les unes près des autres, l'épi en haut, pour passer la nuit; le matin ils les couchent par tas, comme la veille, pour recevoir le soleil, quand il y a apparence qu'il paroîtra, sinon il ne faudroit point les coucher; & ils continuent ainsi jusqu'à ce qu'elles soient toutes mûres; mais on ne les laisse exposées continuellement, que quand le beau tems est sûr, sinon il vaudroit mieux les engranger; encore cette pratique n'est-elle bonne & sûre que dans les pays chauds.

Dixme.

La dixme est de droit positif & local, c'est-à-dire, qu'elle dépend entiérement de la possession & de l'usage de la Paroisse, tant pour sa quotité, que pour la nature des productions qui y sont sujettes. Cependant sur celles dont elle est dûe, elle se perçoit avant toutes choses, & est exempte de tous frais, même du liage : & quand le Curé n'en

a que la tierce, il a le droit de choiſir le premier, avant tous autres Décimateurs. Les Particuliers ne peuvent pas poſſéder de terres exemptes de la dixme eccléſiaſtique, euſſent-ils titre ſuivi de quatre-vingts ans de poſſeſſion, à moins que celui qui la leur demanderoit, ne fût le repréſentant de ceux qui l'auroient aliénée, ce qui eſt conforme aux Arrêts des 16 Mai 1637, & 11 Février 1641, rapportés au Journal des Audiences.

On ne doit réguliérement commencer la moiſſon qu'après un ban ou annonce publiée au Prône de l'Egliſe paroiſſiale, ni lever les grains ou fruits qu'après avoir fait appeller les Dixmeurs pour compter les gerbes & lever leur dixme, par trois cris différens, & encore une heure après le dernier de ces trois cris, à moins qu'il n'y ait éminent péril, ſoit par orage, tonnerre ou pluie : en ce cas, on peut enlever, même les Dimanches & Fêtes, pourvu qu'on ait appellé les Dixmeurs par trois fois, & qu'on leur laiſſe leur dixme ſur le champ ; car ils ont droit de la choiſir, en commençant par tel endroit du champ que bon leur ſemble, à la charge de ſuivre juſqu'à la fin ; mais ils ne peuvent pas entrer dans le champ, & prendre leur dixme à leur fantaiſie, en l'abſence de celui à qui les grains appartiennent, de même qu'il ne peut pas les enlever à leur préjudice, avant le lever du ſoleil ou après ſon coucher.

Engrangement.

Dans les ſiecles reculés, on battoit les grains tout à l'air avant de les ſerrer ; & l'on ſe ſervoit ordinairement de bœufs pour les fouler : mais cet uſage ne ſe pratique plus guere, comme je le dirai en parlant du battage.

La grange doit être placée ſur un terrein un peu élevé, afin qu'elle puiſſe profiter du vent qui eſt néceſſaire pour rafraîchir les gerbes : il eſt pourtant bon de prendre garde que les menues pailles, que le vent emporte quand on engrange, qu'on bat ou qu'on donne quelqu'autre façon aux grains, n'aillent ni dans les appartemens, ni dans les jardins, où, ſans qu'on s'en apperçoive, elles s'attachent aux feuilles & aux fruits des arbres & plantes, & les deſſechent. On entaſſe les gerbes dans les travées qui ſont aux deux côtés de la grange, & quelquefois dans le fond de l'aire.

Quand la grange eſt trop grande pour ce qu'on dépouille de bleds, on y met les mars à part dans une des travées.

Dans les pays ou domaines riches en grains, on a une grande grange pour les bleds, une autre pour les mars, & une troiſieme pour les fourrages.

Lorſqu'on a trop peu de bâtimens pour mettre à couvert tout ce qu'on dépouille, on le met en pailliers dans la baſſe-cour. Il y a même beaucoup d'endroits où on laiſſe les grains dans la campagne, ajuſtés en meulons, ſi proprement, qu'ils n'ont rien à craindre de la pluie, d'autant qu'on les couvre de genêts, joncs, roſeaux ou pailles ; ce qui ſe fait ſur-tout pour les veſces ou autres fourrages.

Sueurs du Bled.

Le peuple appelle *ſueurs*, les exhalaiſons de feu & d'air qui ſortent des gerbes du bled, ainſi que du foin nouvellement mis en tas. Quand le tout eſt ſec, ces exhalaiſons ſe diſſipent ſans danger, quoiqu'elles ſoient quelquefois lumineuſes : mais, ſi le tas eſt humide, le feu & l'air, arrêtés par cette humidité, l'échauffent au point de pénétrer & de pourrir le tas, quelquefois même de l'embraſer.

Pour prévenir cet accident & ſes ſuites, quand les pluies fréquentes forcent le Laboureur à renfermer ſa moiſſon ſans l'avoir pu ſécher, il met au cœur du tas, deux ou trois fagots d'épines, pour donner de l'eſpace, ſans riſque, au jeu du feu & des exhalaiſons.

Le grain même a auſſi ſa ſueur : de-là vient que le bled trop nouveau n'eſt pas bon en ſemence, & ne fait pas du pain ſi ſain, ni tant de profit, que quand toute l'humidité en eſt emportée : il faut donc le laiſſer ſuer & ſe purger lui-même, ou l'expoſer au ſoleil.

Il y a des années ſi humides, qu'il germe dans l'épi, & on eſt obligé de le battre & de s'en défaire au plutôt ; car, s'il n'eſt employé bien vîte, le feu s'y met ſi vivement, que la chaleur ſeroit ſuffiſante pour cuire des œufs. Cela arrive auſſi à la farine, ſur-tout

quand c'eſt du bled nouveau qui n'a pas reſſué : c'eſt ce qui fait que la pâte s'en tourmente au four ; elle a beſoin d'un feu plus violent qu'à l'ordinaire : le pain en eſt plus lourd ; & s'il a meilleur goût, il eſt conſtant que le grain fournit bien moins que s'il avoit plus d'âge.

Battage.

Les Laboureurs diſent que le bon battage des bleds eſt lorſqu'ils ont ſué dans le tas. Il ne faut battre le bled de garde, que trois mois après qu'il eſt engrangé, parce que, quoiqu'on l'ait cueilli mûr, il ſe perfectionne pourtant toujours dans la grange.

A l'égard du bled de ſemence, quand on veut y employer du grain de l'année, nous avons déja dit que celui qui a été battu quelques jours après la moiſſon, vaut mieux, pour cet uſage, que celui qui n'a été battu qu'au bout de deux ou trois mois, parce que le bled ſue, & ſe mûrit bien plus vîte quand il eſt en grain, par tas dans le grenier, que quand il eſt reſté en épis dans la grange.

Les Gaſcons & les Provençaux font même plus : de peur que le bled, gardé en gerbes, ne s'échauffe trop (ce qui le rend ſujet à la vermine & aux inſectes), ils laiſſent ſécher leurs gerbes ſur le champ même où elles ont été recueillies, & ils les battent enſuite ſur une grande aire qu'ils font tous les ans en plein champ : on la fait, comme nous l'avons dit, de celles des granges, page 10, & on l'arroſe de ſang de bœuf, mêlé avec de l'huile d'olives, pour l'unir enſuite avec des bâtons ou un cylindre, afin de remplir les fentes où le grain pourroit ſe perdre, & les fourmis ſe cacher. Quand le tems eſt incertain, on a, dans quelques endroits de ces Provinces, des appentis ſous leſquels on met les gerbes à couvert, & ſous leſquels on peut auſſi les battre en cas de néceſſité. Les Italiens appellent ces appentis des *nubilaires* : par ce moyen, eux & les Gaſcons qui les ont imités, n'ont beſoin que de greniers, & non de granges. Mais dans nos Provinces plus tempérées, on ne s'aviſe point de faire ni appentis ni aires à bled dans les champs, ſoit parce que le grain ſe perfectionne en gerbes dans la grange, & court moins de riſque de s'échauffer que dans les climats où la chaleur eſt plus forte, ſoit parce que le beau tems ne nous eſt pas aſſez ordinaire pour les travailler en pleines campagnes, comme on fait dans ces pays moins nébuleux, ſoit enfin parce que nous trouvons mieux notre compte à manœuvrer nos bleds chez nous mûrement, & quand nous voulons.

Mais auſſi il ne faut pas les garder en gerbes trop long-tems, à cauſe qu'elles s'échauffent enſemble, & engendrent ou attirent des papillons, des hannetons, des teignes & autres inſectes qui les rongent & les gâtent. Au ſurplus, le bled de ſemence étant battu de bonne heure, par la raiſon que nous en avons donnée, c'eſt au Maître de la maiſon à être attentif & entendu pour faire battre & diſtribuer à propos le ſurplus de ſon bled, ſuivant qu'il en ſera tems, pour le grain, pour les beſoins de la maiſon, pour l'occupation de ſes gens, ou pour le bon débit de ſa marchandiſe. C'eſt ordinairement l'hiver qu'on bat en grange ; & on doit prendre garde que les battans, ſur-tout ceux qui ſont à la tâche, ne laiſſent pas de bled aux gerbes, & qu'ils ne faſſent ni entrepôts, ni trous à la grange, pour en voler le grain.

La meilleure maniere de battre le bled eſt au fléau : il ne laiſſe preſque aucun grain aux épis ; & ce battage eſt bien plus aiſé, plus ſimple, plus prompt, avance davantage, embarraſſe & coûte moins que les autres manieres ; telles que ſont celles de faire fouler les gerbes par des chevaux, mulets ou bœufs ; ou de les leur faire broyer ſous des cylindres ou des traîneaux, comme on fait en Gaſcogne, en Eſpagne, en Italie, ou bien encore de les faire fouler & couper, comme on fait en Turquie, par deux groſſes planches épaiſſes de quatre doigts, & garnies de pierres à fuſil tranchantes traînées par un bœuf ; ce qui ſépare en un moment les épis d'avec la paille. Je ne dirai rien davantage ſur ces différentes manieres de battre les bleds ; de même que je n'ai point parlé de celles de les moiſſonner. Le grand uſage eſt, comme je l'ai déja dit, de les *ſcier* avec des faucilles dont le fer, tourné en demi-cercle, a des dents plus fines que celles des ſcies. Il y en a qui font ces faucilles tranchantes : d'autres, au-lieu de faucilles, y emploient la faux : d'autres, des peignes de fer avec leſquels ils cueillent facilement les épis quand ils ſont bien élevés, & qu'il n'y a guere de tuyaux ; car il ne faut pas s'en ſervir quand les bleds ſont épais : d'autres enfin ſe ſervent de javeliers, qui

ſont des eſpeces de ciſeaux faits uniquement pour couper le bled : ils ſont compoſés de pluſieurs chevilles en façon de rateaux, ſur leſquelles le bled tombe à meſure qu'on le coupe.

Quand il eſt battu, on le vanne bien, & enfin on le crible pour le nettoyer de toutes les pailles, bêtes, ordures & corps étrangers. Il eſt bon de ſe mettre à l'air pour vanner, afin que le vent, qui ne doit pourtant pas être trop fort, détache mieux, & emporte les pailles & la pouſſiere. Plus le grain eſt net, mieux il ſe garde, & il eſt bien moins ſujet aux inſectes.

Le bled nouveau doit être mis à l'air dans le grenier, pour que le reſte de ſa chaleur ſe diſſipe. Nous avons dit ailleurs comment le grenier devoit être placé, airé, percé & préparé pour la conſervation des grains : c'eſt pourquoi nous n'en parlerons plus ici.

Le ſeigle ſe bat ſur le poinçon, pour en conſerver la paille.

Machine angloiſe pour battre le grain. C'eſt un compoſé de pluſieurs pieces de bois faciles à mouvoir par le ſecours de quelques reſſorts, qui ſervent à battre toutes ſortes de grains. Dans une minute, la machine donne treize cens vingt coups, c'eſt-à-dire, de compte fait, autant que trente-trois hommes vigoureux en peuvent donner dans le même eſpace de tems ; & comme elle va toujours, au-lieu que les hommes ſont obligés de ſe repoſer, on compte qu'en un jour elle peut faire l'ouvrage de quarante hommes. Elle ne prend pas plus de place que deux hommes qui battent ſuivant la méthode ordinaire ; & qui plus eſt, elle nettoie ſi parfaitement la gerbe, qu'elle en tire ſix pour cent plus que le fléau. Pour la faire agir, on ſe ſert d'un cheval, ou d'une voile au vent, ou bien on en attache la manivelle à une meule de moulin, qui lui communique tout le mouvement dont elle a beſoin, ſans être retardée dans le ſien.

Pailles ou *Fourrages.*

Les pailles doivent être converties en engrais pour la terre même ſur laquelle elles ont été dépouillées ; ce qui ſe fait par la nourriture des beſtiaux & par les fumiers. C'eſt une clauſe de ſtyle de tous les baux des biens de campagne ; & les Fermiers doivent laiſſer les pailles & les pailliers quand ils ſortent. Durant le cours de leurs baux, ils doivent fumer la terre à proportion de ce qu'ils y ont dépouillé, c'eſt ce qu'ils appellent, rendre à la terre ce qui en provient : & quoiqu'ordinairement le cent de gerbes de bled converties en engrais donne ſeize charretées de fumier, & les mars la moitié ; cependant l'uſage le plus général à cet égard eſt que le Fermier doit rendre, à la terre qu'il a récoltée, ou laiſſer dans la baſſe-cour quand il ſort, huit charretées de fumier pour chaque cent de gerbes de bled qu'il a dépouillé, & quatre charretées pour chaque cent d'avoine ; car les autres mars ne donnent point de fumier. C'eſt par cette converſion proportionnelle de pailles en fumiers, qu'on rend à la terre ce qui en provient. Il faut veiller ſur les Fermiers, pour qu'ils amendent autant les dernieres années de leurs baux, que les premieres ; autant les terres éloignées que les plus proches ; & autant les mauvaiſes que les bonnes, proportion gardée : ſur-tout qu'ils ne vendent, ne brûlent & ne détournent point leurs fourrages, principalement la derniere année ; & qu'en ſortant de la ferme, ils n'en emportent pas plus qu'ils n'y en auront apporté en entrant. Pour prévenir toute diſpute, il eſt bon d'en fixer le nombre par le bail.

Dans les années abondantes en fourrages, on achete des beſtiaux maigres pour en faire des nourritures & des fumiers.

Les groſſes pailles ſervent à la nourriture & aux litieres des chevaux, bœufs, vaches & autres beſtiaux, ſur-tout celle de froment ; & quand on leur donne de la paille d'orge, il faut avoir ſoin d'en ôter l'épi, parce que la balle barbue de ce grain, entrant dans leurs dents, pourroit les empêcher de manger.

La paille de froment, battue & dépouillée de ſon grain, ſe donne par gerbes aux beſtiaux, principalement aux chevaux, la nuit & le jour, outre leurs ordinaires d'avoine ; & quand ils l'ont bien tirée au ratelier, ce qui en reſte leur ſert en litiere. Ces gerbes ſe vendent aſſez cher près des grandes villes ; encore plus, près des armées, & dans tous les pays de pacages où les fourrages ſecs ſont rares, ſur-tout l'hiver & juſqu'à la moiſſon, principalement dans les années ſeches, où les foins & herbes ont peu donné.

Lorſque je parle de vendre des gerbées, je l'entends des Curés, des Fermiers de dixmes

ou de champarts, & de tous autres à qui il n'eſt pas poſſible de conſommer en engrais tout le fourrage qu'ils dépouillent ; car, quand cela ſe peut, il y a toujours plus de profit à le faire qu'à le vendre, même en tems de cherté : les beſtiaux qu'on en nourrit, & les fumiers qu'on en fait, mis ſur nos terres, nous rapportent bien davantage. Les bons Fermiers, loin d'en vendre achetent des dépouilles, louent des dixmes & des champarts, afin d'avoir plus de fourrages ; ils achetent même des beſtiaux exprès pour les conſommer : par-là ils font de bonnes levées ou ventes de beſtiaux gras, & ils ont toujours leurs terres bien fumées & fécondes.

C'eſt auſſi pourquoi tous les Propriétaires ont intérêt que leurs Fermiers ne vendent point leurs fourrages : il faut veiller principalement ſur ceux qu'on voit en état de ſe laiſſer tenter par le haut prix, ſur-tout dans les dernieres années de leurs baux.

Dans bien des endroits on hache la paille pour la donner aux beſtiaux : ici on la leur ſert en litiere, après qu'ils l'ont fourragée dans le ratelier.

La grande paille ſert auſſi pour couvrir les granges & autres lieux champêtres, pour faire des paillaſſes & des nattes, empailler des chaiſes, &c. mais pour cela il ne faut pas qu'elle ait été battue ; & comme la paille de ſeigle eſt la plus longue, & par conſéquent la meilleure pour ces ſortes d'uſages, on en bat ſeulement les épis, en les tenant par poignées penchés ſur le bord d'un tonneau, pour en ôter le grain, ſans briſer la paille : on l'appelle du *gluy*, ou ſimplement *feurre long* : on la vend ordinairement par *nombres* ; & un nombre ou *groſſe* eſt de douze douzaine de bottes. Le foarre de ſeigle ſert encore pour faire des liens de vignes & de gerbes.

On conſerve les pailles ſur des perches ſous quelques appentis, hangars, écuries, granges ou greniers ; ou bien on les met en meules dans la baſſe-cour ou ailleurs, où elles ne puiſſent pas incommoder, ni être trop près des bâtimens, de crainte du feu.

A l'egard de la *balle* ou pellicule qui enveloppe le grain, & que les fléaux, le van & le crible en ſéparent, les Laboureurs l'appellent *la menue paille* : on la mêle avec l'avoine des chevaux ; & ces menues pailles ſont très-bonnes pour la nourriture de toutes ſortes de beſtiaux, on les donne auſſi en buvées aux vaches : elles ſervent encore à mûrir & garder les fruits. Les Eſpagnols & les Italiens ne font que couvrir de balle la glace & la neige qu'il gardent pour l'été.

Moiſſonneurs ou Calvaniers ; Corvées qu'ils doivent faire.

Dans la plupart des campagnes, comme les domeſtiques ne ſuffiſent pas pour tout le travail de la moiſſon, on prend en outre des gens de journée, ſoit de la Province, ſoit du dehors, qui viennent ſe louer pour aider à faire la récolte : on les appelle Moiſſonneurs, Aoûteurs & Calvaniers, ſelon les Provinces. Il faut connoître & diſtinguer les bons travailleurs : on les loue ordinairement à tant par arpent de récolte, ou par un prix total pour toute la dépouille qu'on a à faire : on les nourrit & couche pendant la récolte, & il eſt bon de convenir de la qualité & quantité de la boiſſon qu'on leur donnera : mais outre le prix & la nourriture convenus, ils prélevent communément un certain nombre de gerbes qu'ils appellent leur *gagnage*, qui eſt ordinairement le treizieme ou ſe quatorzieme dizeau du produit de la moiſſon ; & le Fermier ou Maître, pour qui ils travaillent le leur voiture chez eux quand ils ne demeurent pas loin. Les Moiſſonneurs ont toujours ſoin de faire leurs gerbes de gagnage du meilleur grain & plus fortes que les autres ; à quoi il eſt bon de veiller pour empêcher l'excès : ils les prétendent mal-à-propos exemptes de dixmes ; de même qu'ils prétendent ſans raiſon, que les Décimateurs leur doivent quelque petite choſe pour les liens & autres fraix & ſoins d'aménagement des gerbes de dixmes.

Les Moiſſonneurs, qu'on paie en grains de leur moiſſon, outre le travail actuel de la récolte, ſont aſſujettis par l'uſage à faire *gratis* pluſieurs autres ouvrages néceſſaires pour l'abondance de la moiſſon à laquelle ils participent. Ces ouvrages s'appellent les corvées des Aoûteurs, & le plus ou le moins s'en regle par l'uſage du lieu & des environs. Ils conſiſtent, la plupart, à vuider, charger & répandre ſur les terres les fumiers de la baſſe-cour & des écuries, étables & bergeries ; à épierrer & émotter les terres deſtinées à porter du lin, clorre les haies à la fin de l'hiver, échardonner les avoines, arracher le chanvre, tant femelle que mâle, &c. Ces corvées ſe font ordinairement par avance pour la récolte prochaine, à laquelle les Moiſſonneurs eſperent avoir part ; & comme elles préſuppoſent,

entr'eux & le Maître ou Fermier, au vu & ſu duquel ils travaillent, une convention de louage dont le profit eſt incertain, elles forment un engagement réciproque pour le reſte de la récolte juſqu'à ſa fin, qui eſt l'engrangement.

Je mettrai à la fin de ce Chapitre le coût ordinaire de ce qui ſe fait à prix d'argent ; car, en bien des endroits, on paie les Moiſſonneurs en argent, ſoit en tâche à l'arpent, ou à la journée : & en ce cas, ils n'ont à faire aucune des corvées dont on vient de parler.

Lorſqu'on les paie en grains, la quotité de ce qu'on leur en donne, varie ſelon les lieux & le terrein : par exemple, dans la Breſſe, où les biens s'afferment ordinairement à mi-croît, le ſalaire, qui ſe donne en grains aux Moiſſonneurs, s'appelle *meſſeures* ou *affaneures*. Quand le fond de la métairie eſt d'un grand revenu, le Métayer ſe charge de moiſſonner, ſans prétendre d'autre récompenſe que ſa moitié des fruits : mais, dans les lieux ſtériles, les Grangers ou Métayers ne ſe chargent point de faire la moiſſon ; ils prennent un nombre ſuffiſant de Moiſſonneurs étrangers, qui ont pour leur ſalaire l'onzieme gerbe en chaque champ. Lorſque les gerbes ſont faites, le Dixmeur vient les compter & leve ſa dixme ſuivant l'uſage du lieu : enſuite le Granger ou Métayer vient, & prend pour lui une gerbe, qu'on appelle le *dixiapart*, c'eſt-à-dire, que Dieu y ait part ; puis il en compte dix & laiſſe l'onzieme pour les Moiſſonneurs ; après cela, il recommence & donne toujours l'onzieme aux Moiſſonneurs, qui mettent leurs gerbes en un monceau ſéparé, que les gens des champs appellent la *maie des meſſeures* ; & le Maître n'y prend rien, quand même les valets du Granger ou du Métayer auroient été des Moiſſonneurs, à moins qu'on ne ſoit convenu autrement.

Article V.

Moyens de conſerver le Bled, & de le garantir des inſectes.

Les bleds des années ſeches & moins pluvieuſes pendant le mois de Juin & de Juillet, ſont beaucoup plus de garde que ceux des autres années. Le bled de garde ne ſauroit être trop ſec quand on le ſerre ; il eſt bon même qu'il ait été expoſé trois jours au ſoleil avant de le porter au grenier. La place étant bien nette, arroſée de vinaigre & de fiel de bœuf, & bien ſéchée, on y met le bled à un pied de diſtance des murailles ; par tas de deux pieds ou deux pieds & demi de haut, applatis par-deſſus plutôt qu'en monceaux, de peur que le grain ne s'échauffe : enſuite on frotte les murs du grenier avec de la lie d'huile ; ou on les enduit de mortier fait avec de l'eau, dans laquelle on a mis tremper des racines & feuilles de concombre ſauvage, ou bien avec de la chaux détrempée dans de l'urine de brebis, qui eſt mortelle aux inſectes. On laiſſe ainſi le bled, les uns diſent ſans lui donner d'air ; d'autres diſent au-contraire qu'il faut que le grenier ſoit bien airé, & qu'on en doit ouvrir les fenêtres, de tems en tems, pour que le reſte de la chaleur du bled s'évapore, & pour rafraîchir le grenier ; cela eſt effectivement plus plauſible & plus uſité. Il y a deux choſes eſſentielles pour la conſervation du bled. 1°. Qu'il ſoit bien ſec quand on le met au grenier ; ce qui ſe connoît lorſqu'il caſſe net ſous la dent ; car s'il ne fait que s'écraſer, il n'eſt pas ſec, & par conſéquent, point de garde, parce qu'il s'échaufferoit & ſe corromproit bien vîte, & qu'auſſi-tôt la vermine s'y mettroit. 2°. L'entretenir toujours net, & pour cet effet, le remuer trois ou quatre fois par an, en le jettant en l'air avec la pelle, & le changeant de place ; car la pouſſiere, l'humidité, les mauvaiſes odeurs & les chaleurs lui ſont également contraires : quelque ſec & bien conditionné qu'il paroiſſe dans le grenier, il ne laiſſera pas de s'échauffer, ſur-tout les premiers ſix mois ; c'eſt pourquoi il faut d'abord le cribler tous les mois, ou le remuer tous les quinze jours, en le jettant un peu haut en l'air, & donnant une petite ſecouſſe & un mouvement horizontal à la queue de la pelle, afin que le grain s'éparpille & ne retombe point en maſſe, mais par grains ſéparés comme une eſpece de grêle : cette manœuvre, toute ſimple qu'elle paroît, eſt pourtant également néceſſaire & utile pour diſſiper toutes les ordures & la pouſſiere à laquelle le bled eſt très-ſujet, & pour faire que l'air le frappe, l'eſſore, le rafraîchiſſe, le ſeche, le tranquilliſe & le purifie.

Les greniers à bled doivent avoir leurs ouvertures au ſeptentrion ou à l'orient, point de lambris, des ſoupiraux au haut, & des clôtures aux fenêtres, pour garantir le bled des chats, des fouines, des oiſeaux, &c.

Quand le ver ſe met au bled, le meilleur remede eſt de l'étaler au ſoleil, afin de faire crever l'inſecte, & le cribler enſuite.

Les premiers ſix mois il eſt bon de travailler le bled tous les quinze jours; dans la ſuite il ſuffit de le cribler tous les mois, & de le changer de place de tems à autre en l'éparpillant avec la pelle, afin que la pouſſiere, les ordures & l'air échauffé, s'en détachent & ſe diſſipent: après deux années il ne s'échauffe plus, & il n'y a plus rien à craindre que de l'air & de l'humidité étrangere.

Il y a des Payſans qui jettent de la cendre de bois de chêne par-deſſus leur bled pour le conſerver: d'autres y mettent de l'abſinthe, de l'auronne ſeche, & des feuilles de joubarbe, de grenadier, d'origan ou d'hieble; d'autres mêlent un boiſſeau de millet parmi dix de bled, pour que la fraîcheur du millet qu'on ſéparera aiſément du bled, en le criblant, le garantiſſe de toute vermine & de toute échauffaiſon; il y a auſſi des gens qui environnent les monceaux de bled de terre blanche ou d'origan ſauvage, & qui répandent par-deſſus des grains de ſel de nitre & de ſon écume qu'ils ont bien pulvériſé & mêlé avec de la terre fort déliée, afin qu'aucun inſecte n'approche du grain.

D'autres encore ont ſoin de préparer avant la moiſſon de la terre glaiſe qu'ils laiſſent repoſer en un lieu frais; & quand le bled eſt battu & bien ſec, ils le mettent dans des muids qu'ils couvrent d'un demi-pied de terre glaiſe: de cette maniere le bled ne craint rien des ſouris ni des oiſeaux, & il ſe conſerve pur & long-tems, pourvu qu'il ſoit bien ſec, & que le tonneau ſoit propre, de bon bois, bien enduit, & bien bouché, afin qu'il ne s'y engendre point de corruption au-dedans. C'eſt dommage que ces circonſtances, qui paroiſſent faciles à remplir, ſe trouvent pourtant réunies rarement: d'ailleurs l'exécution n'en eſt pas aiſée pour ceux qui ont de grandes récoltes. Ce procédé approche pourtant aſſez des obſervations théoriques qu'un Savant du ſiecle a propoſées pour conſerver les grains; car il eſt certain, comme il l'a dit, que c'eſt à l'humidité & à l'air qu'il faut rapporter tout le mal qui leur arrive, puiſque, quand ils en ſont préſervés, ils ſe conſervent parfaitement: mais pour réuſſir à garder ainſi le bled en priſon, on doit conſidérer la nature du ſol, non-ſeulement parce qu'il y a des grains qui ſont plus propres à être gardés que d'autres, mais encore parce qu'il y a des terres d'une nature propre à conſerver certains corps, & à les préſerver de la corruption.

Avec moins de précaution, on a vu dans la Suiſſe garder des bleds juſqu'à cent ans, en les laiſſant dans l'épi. Il eſt certain que, quand on eſt obligé de ſerrer le bled dans un lieu humide, il vaut beaucoup mieux le laiſſer en gerbe, parce que la paille & l'épi en abſorbent l'humidité. Il y a des Laboureurs qui ne font point vanner ni nettoyer le bled, mais ils le laiſſent mêlé avec la balle; ce qui le conſerve aſſez long-tems, ſans qu'il ait beſoin d'être travaillé.

On a vu auſſi de nos jours dans la Citadelle de Metz, des magaſins de bled conſervé depuis 1578 juſqu'en 1707: on l'y avoit amaſſé par tas extrêmement grands, au-deſſus deſquels il s'étoit formé une croute épaiſſe d'un doigt & demi, ſi dure, qu'un homme s'eſt promené deſſus ſans la rompre. De même on a vu à Sedan des magaſins ſouterrains taillés dans le roc & aſſez humides, où il y avoit depuis cent dix ans des tas très-conſidérables de bled, couverts d'une croute dure & épaiſſe d'un pied, formée de la germination des grains extérieurs du tas: le grain qu'on tira de deſſous une de ces croutes ſe trouva gros, beau, & fit d'excellent pain: ce ſont ces ſortes de croutes qui contribuent le plus à la conſervation du bled, parce que, comme on ne fait amas que de celui qui eſt bien ſec & bien net, il n'a plus rien à craindre que du déchet; & cette croute le met à couvert de l'humidité, & le défend des approches de l'air, qui eſt le deſtructeur de toutes choſes. On a trouvé auſſi des hiebles dans ces tas de bled, parce que les hiebles le conſervent net de tous inſectes.

A Châlons-ſur-Saone, il y a des greniers publics, où l'on conſerve des grains trente & quarante années; pour cela on choiſit le meilleur & le plus beau bled qu'on puiſſe avoir: après qu'à force de le travailler il eſt bien dépouillé de ſon humidité, de ſa chaleur & de toutes ſortes d'ordures, qui pourroient en altérer la maſſe, on le met par tas auſſi gros que le plancher peut le porter; on ſaupoudre tout le tas avec de la chaux vive, réduite en poudre très-fine, on la répand également par-tout juſqu'à la hauteur d'environ trois pouces; puis, avec des arroſoirs on humecte la chaux, qui, ſe liant fortement avec le bled, forme une croute, à travers de laquelle les grains de la ſuperficie

du

du tas germent & pouſſent une tige d'environ un pied & demi de haut ; il n'y faut point toucher, & elle périt l'hiver : on n'entame ces tas que quand la néceſſité preſſe les habitans d'en ouvrir la croute, & on y trouve le bled auſſi beau que s'il n'avoit que deux ans.

Ces ſortes de magaſins & de croutes ſont fort en uſage dans tout le Pays Meſſin ; ils les font même dans des ſouterrains, & à la faveur de la croute, le bled ſe conſerve plus de cent ans : mais il faut remarquer qu'il doit avoir été travaillé deux ans avant que d'être ainſi ſerré.

Il ſe trouve dans le Quercy, pays abondant en grains, certaines carrieres de ſable dans leſquelles on enfouit le bled : après avoir fait un lit de paille au fond, on y jette le bled qui s'y refoule & s'arrange : quand ces puits ſont pleins, on y met de la paille au-deſſus, puis on couvre le tout de terre. On en uſe à-peu-près de même en certains endroits d'Italie, où l'on fait des caveaux de pierres propres à cet uſage. En Pologne & en Hongrie, ſans trop choiſir, on creuſe une foſſe quarrée dont on bat la terre au fond & aux côtés, enſuite on les garnit de planches, tant pour ſoutenir les terres, que pour tenir le bled à ſec ; on les en remplit, on les recouvre, & l'herbe croît ſur les greniers. Outre que cette maniere conſerve le grain, elle le met encore en ſûreté dans les pays ſujets à de grandes révolutions ; & il eſt aſſez ordinaire d'en uſer de la ſorte, dans les endroits où l'on fait la guerre. Le bled, ainſi conſervé, ſouffre moins de déchet que les autres ; mais, quand une fois les magaſins ſont ouverts & expoſés à l'air, il faut les vuider au plutôt ; & les grains qu'on en tire, ont beſoin d'être travaillés comme s'ils étoient nouveaux ; autrement, ils ſe gâteroient bien vîte. Il y a encore une différence de ces bleds conſervés en terre d'avec les autres, en ce que le pain qui provient de ceux-là a plus de goût, & eſt en même tems plus nourriſſant.

Mais, comme les manieres les plus ſimples & les plus communes ſont preſque toujours les meilleures, ou du moins les plus aiſées, j'en reviens à ce qui ſe pratique ordinairement & généralement pour conſerver le bled, c'eſt de le remuer bien & ſouvent ; & ce qui vaut encore mieux, de le cribler de tems en tems.

Cribles.

Il y en a de deux ſortes, le crible de main & le crible à pied.

Tout le monde ſait que le crible de main eſt un inſtrument compoſé d'un cercle de bois mince & large de quatre ou cinq doigts, dont le fond eſt une peau tannée & toute percée de trous ſerrés & de figures différentes, pour nettoyer le grain qu'on paſſe à travers, ſur-tout le bled avant de l'envoyer au moulin. On ſuſpend ces cribles en l'air avec des cordes, pour avoir moins de peine à les remuer.

Mais c'eſt du crible à pied dont nous avons ici beſoin, parce qu'on auroit trop de travail, & il faudroit trop de monde & de tems pour cribler tout ſon bled avec des cribles à la main, ou ſuſpendus. Les cribles à pied (tels qu'on en voit dans la plupart des grands greniers & chez les Marchands de grains) ſont compoſés d'une tremie ou auge élevée, dans laquelle on verſe le grain, qui coule de-là ſur quelques petites planches de bois, & enſuite ſur pluſieurs rangs de fil-d'archal, mis à côté l'un de l'autre, qui compoſent tous enſemble une eſpece de longue grille fort ſerrée qui eſt poſée obliquement. Le bon grain, qui a plus de poids & qui eſt le plus gros, coule tout le long & tombe dans le vaiſſeau qui eſt en bas & au bout de la grille pour le recevoir, pendant que la pouſſiere, l'ivraie, la nielle même, les ordures & le grain le plus mince s'arrêtent ou paſſent au travers du fil-d'archal, & tombent dans une longue poche de peau qui eſt deſſous ; & ainſi le bled ſe nettoie & s'évente. Les criblures qui ſont tombées dans la poche ſont excellentes pour la volaille : avant que de les leur donner, on peut encore les paſſer par le crible pour ôter ce qui peut y être de bon grain. Ordinairement on met deux cribles en pied à côté l'un de l'autre ; & après que le grain a coulé ſur le premier, on le fait encore paſſer par le ſecond, pour l'épurer & l'éventer davantage.

Inſectes ennemis du Bled.

Outre les précautions ci-deſſus, il eſt néceſſaire encore de faire ce qui ſuit : mettez

un peu de paille hachée dans de la boue de lie d'huile ; faites-la un peu sécher & la pêtrissez, puis enduisez-en toute l'aire du grenier ; ensuite jettez de la lie d'huile par-dessus tout ce que vous aurez luté : quand l'enduit sera bien sec, mettez-y vos grains ; & pourvu qu'ils ne soient point échauffés, les rats, les calandres ni les autres insectes n'en approcheront pas.

Si, malgré tous ces soins, les *calandres* (qu'on nomme autrement *charansons*, *pattes-pelues*, ou *chate-peleuses*, en Latin *curculiones*), les hannetons, les fourmis & autres insectes rongent & gâtent votre bled, voici plusieurs moyens pour les détruire.

Prenez des planches telles que vous les aurez, grandes ou petites, frottez-les d'ail par-tout, ensuite mettez-les sur votre tas de bled, & enfoncez-en quelques-unes dedans, pour que les bêtes ennemies, à qui la forte odeur de l'ail est contraire, crevent ou s'en aillent : il y a des gens qui fichent les planches debout dans les grains ; les insectes étourdis par l'odeur, grimpent où ils peuvent, & fort souvent tout le long des planches, enforte qu'elles en sont toutes couvertes en peu de tems ; alors on secoue les planches sur quelque baquet plein d'eau chaude, & on les remet dans le tas de bled, comme auparavant, jusqu'à ce qu'on ne voie plus d'insectes. Ces planches ainsi frottées font effet pendant sept à huit jours, au bout desquels on les frotte d'ail, pendant qu'on remue le bled avec la pelle, aussi frottée, & on y remet les planches, si on veut comme auparavant, ne fût-ce que pour empêcher les calandres d'en approcher.

Ou bien, prenez des hiebles & les répandez sur le bled & autour ; ensuite mettez de l'huile d'aspic & du mercure ou vif-argent dans un pot, frottez-en la pelle avec une aile d'oiseau, & renouvellez à mesure que la matiere se dissipera en remuant le bled. L'hieble est une herbe qui a la tige quarrée & noueuse ; ses feuilles sont comme des ailes, dentelées tout-autour, piquantes & mouchetées ; ses fleurs & ses grains comme le sureau, auquel toute la plante ressemble beaucoup ; elle croît dans les masures, auprès des fossés & dans les terres nouvellement labourées ; elle fleurit en Juin & Juillet. L'hieble est spécifique entr'autres pour empêcher que les calandres ne se mettent dans le bled ; c'est pourquoi on trouve souvent de cette herbe mêlée parmi les grains dans les grands magasins.

Il y a des personnes qui prétendent que la vaisselle d'étain, mise dans les grains, les garantit aussi de toutes sortes d'insectes. On attribue la même qualité aux ais de cormier mis dans le tas de bled. D'autres y mêlent un dixieme de millet ; ou bien on prend de la saumure de porc salé, on en répand tout-autour du tas de bled où il y a des insectes, & on y fait un cercle de saumure de quatre doigts de large, c'est un appas qui les attire bien vite ; & quand on y en voit un grand nombre, il est aisé de s'en défaire. Il y a encore des gens qui prétendent qu'il est aisé de les détruire en lâchant des poules dans le grenier ; elles ne s'attachent, disent-ils, qu'à manger les insectes, & ne prennent pas un seul grain, qu'elles n'y voient plus aucune bête.

Il y a aussi d'autres gens qui ne font qu'étendre, au soleil, le grain attaqué d'insectes, après l'avoir criblé ; l'ardeur du soleil fait mourir les bêtes, ressuie & rafraîchit le grain ; enforte qu'on peut hardiment le porter au grenier, en observant pourtant de le mettre d'abord à part, pour prendre garde pendant quelques jours, s'il n'y a pas encore quelques bêtes ; il faut le laisser exposé au soleil tout le long du jour, jusqu'à ce qu'elles soient toutes mortes.

Comme ces vermines se mettent aussi dans les gerbes nouvellement engrangées après la moisson, on doit y faire coucher les mourons un mois ou six semaines avant la récolte ; l'odeur, qui s'exhale continuellement & du corps & du fumier de ces bestiaux, détruit ou écarte les insectes : ou bien laissez quelques gerbes de seigle seules dans la grange, pendant neuf ou dix jours sans les battre, & même sans y toucher, afin que tous les insectes aient le tems de s'y venir fourrer ; alors vous ôterez de la grange, & les gerbes & les bêtes qui s'y seront attachées toutes, & vous les brûlerez dans un feu écarté.

Voici un moyen pour détruire les charansons d'un tas de bled, & pour parfumer les greniers ou autres endroits où l'on met le grain ; & quoiqu'il soit très-simple, la réussite n'en est pas moins certaine.

Quand il s'agira de faire sortir ces insectes d'un tas de bled, qui en sera rempli, vous partagerez votre bled en plusieurs tas, & dans le milieu de chacun d'eux, vous laisserez une place vuide, capable de contenir un vase de terre ou de métal, qui puisse

ſupporter un peu de braiſe ou de charbon allumé. Vous prendrez de l'huile fétide de ſuccin, ou huile puante d'ambre jaune, que vous verſerez en médiocre quantité ſur votre braiſe. Vous couvrirez votre vaiſſeau d'un autre vaiſſeau plus ample & plus large, renverſé, & dont les bords ſeront ſoutenus ſur des morceaux de tuiles ou carreaux, briques ou autres choſes qui l'élevent de terre ſans étouffer le feu; enſorte que la fumée de l'huile puiſſe paſſer par-deſſous le vaſe renverſé, ſe répandre à l'entour, & pénétrer le bled, que vous jetterez, avec la pelle deſſus votre vaſe renverſé. Il ſe fera, autour de votre bled un cercle de charanſons, que vous ramaſſerez, avec un balai ou une pelle, & que vous noyerez, à meſure, dans un chaudron d'eau bouillante. Ceux que vous ne pourrez prendre, ſortiront du grenier; & gare le bled de votre voiſin, s'il n'a pas la même précaution que vous. On a, par cette ſimple opération, fait ſortir, d'un tas de bled de quatre ou cinq ſetiers, plein trois vaiſſeaux de charanſons. Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit que les inſectes ont quitté le bled, il eſt néceſſaire de le bien remuer & cribler, en laiſſant les fenêtres ouvertes pendant quelques nuits : on peut être aſſuré que le bled ne contractera aucun mauvais goût.

Quant aux lieux qui ne ſeront point infectés de charanſons, mais dans leſquels on aura deſſein de mettre du grain, il faudra, pour les en préſerver, les enfumer avec la même huile, & avoir ſoin de bien fermer les fenêtres, les charanſons n'en approcheront point. Pour un grenier, tel grand qu'il ſoit, la dépenſe ne va pas à cinq ou ſix livres par an, ce qui eſt peu de choſe en comparaiſon de la perte que cauſent ces inſectes.

Comment purifier le Bled niellé ou noir.

Les pluies d'été froides & les gelées tardives produiſent ſouvent dans les plus belles pieces de bled, des épis noirs & dont le grain ſe trouve quelquefois dur & pierreux; mais ce noir n'eſt qu'à la ſuperficie de l'épi, il ſe diſſipe preſque toujours au van & au crible, & il ne gâte point le reſte de la maſſe, comme fait la nielle.

Lorſqu'on a du bled niellé, comme il rend le pain noir & de mauvais goût (raiſon pour laquelle on le rebute très-fort dans les marchés), il faut le bien laver avant que de l'envoyer au moulin, & pour en ôter la nielle & faire, par conſéquent, du pain fort blanc, on doit avoir une eſpece de bluteau, qui, au-lieu de ſoies & d'étamines, ſoit environné de lames de fer-blanc piquées & toutes percées du même côté; à-peu-près comme une rape, dont le côté rude & mordant ſoit en-dedans du cylindre du bluteau : à meſure qu'on tourne le bluteau avec la manivelle, tout le bled ſe remue, les taches noires, & tout le mauvais s'attache à la rape, & par ce moyen, on a un grain très-pur. Cette machine, commode pour ôter toute la nielle du bled, eſt de petite dépenſe pour ceux qui font de grandes récoltes.

Il y a des Laboureurs qui, avant de porter leur bled moucheté au marché, le lavent & le font auſſi-tôt ſécher au ſoleil, afin qu'on voie moins les grains mouchetés; mais on n'a pas toujours le tems propre pour le faire ſécher, & ce ſeroit une grande imprudence de l'expoſer au marché, s'il n'étoit pas aſſez ſec : d'ailleurs, ſuppoſé qu'il le ſoit, il eſt certain qu'un bled lavé & ſéché au ſoleil, perd une partie de ſa qualité & de ſa bonté. Les Meûniers & les Boulangers le connoiſſent très-bien au maniement; il eſt beaucoup plus rude que celui qui n'a point été lavé.

Au défaut du bluteau garni de fer-blanc, comme nous venons de le dire, pour clarifier, en peu d'heures, le bled moucheté ſans le laver, il faut que deux perſonnes prennent chacune au bout d'une couverture bien laineuſe, dans laquelle on mettra environ trente livres de bled; puis ils la ſecoueront & l'agiteront avec force. Les grains noirs, qui ſont les grains brûlés par la nielle, s'attacheront à la laine, & le bled deviendra clair & beau; enſuite ils l'ôteront de la couverture, & la ſecoueront bien fort, pour en ôter la pouſſiere & ordures qui s'y ſeront attachées; après ils y remettront d'autre grain pour le purifier, & continueront ainſi juſqu'à ce qu'ils aient nettoyé tout le bled moucheté qu'on veut vendre ou moudre.

Avis ſur les meſures de grains.

Quand on vend ou qu'on achete des grains, il faut prendre garde à la meſure avec

laquelle on en fait la livraiſon, parce qu'elles ne ſont pas toutes fidelles; & outre cela, elles ſont ſi différentes d'un lieu à un autre, que celui qui ne ſeroit pas inſtruit de cette différence, ſe trouveroit ſouvent trompé. On doit auſſi veiller à ne l'être point par les Meſureurs : quelques tours de main, quelques coups de genou donnés au boiſſeau, feront bientôt trouver du mécompte. Voyez ce qui ſera dit ci-après ſur cet Article, au Chapitre du Commerce des grains.

Tromperie des Blatiers.

Les Blatiers (eſpece de petits Marchands ou Regratiers qui achetent du bled à un marché pour le vendre à un autre) ſont gens ſuſpects, ſur qui il y a beaucoup à veiller; ils mêlent ou falſifient le bled; ils le fardent en mettant du bled corrompu, mouillé, niellé ou bis, ſous un beau deſſus; ils ont des ſecrets pour le faire renfler, le rendre frais & lui donner du poids, de la couleur & de la main; & c'eſt ce qu'ils appellent *blatrer*. Par exemple, pour faire augmenter la meſure des grains qu'ils vendent, ſur-tout quand ils ſont bien chers, ils prennent un gros grès qu'ils font rougir au feu, puis ils le mettent dans une boîte de fer qu'ils fourrent au milieu du monceau de bled, l'arroſent légérement, & ont ſoin enſuite de le paſſer à la pelle pour le faire rafraîchir. On connoît cette tromperie aiſément en maniant le grain, parce qu'il eſt rude ſur la main, & moins coulant qu'à l'ordinaire.

Produit de l'arpent de Bled.

Un bon arpent de bled peut rapporter deux cens gerbes, & le cent de gerbes peut rendre trois ſetiers mine.

L'arpent de bled le plus médiocre peut rapporter cent gerbes, qui peuvent rendre deux ſetiers.

Un bon ſetier de farine de bled peſe, avec le ſon, deux cens quarante livres, de même que le ſetier de bled non moulu. Le ſetier de farine fait ordinairement cent ſoixante-dix ou cent quatre-vingt livres de pain; & l'on tient qu'un boiſſeau de farine bien moulu, doit rapporter ſeize livres de pain. Le boiſſeau de bled peſant vingt livres, ſuivant l'ordonnance & l'uſage des vivres de l'armée, rend douze à quinze rations de pain cuit, de vingt-quatre onces chacune.

Agriculture à prix d'argent.

Il y a des gens qui, pour n'être point embarraſſés d'un grand nombre de domeſtiques ou autrement, trouvent mieux leur compte à faire faire à prix d'argent, la plupart des ouvrages néceſſaires à la culture des terres: en ce cas, on donne communément, pour chaque labour, pour ſemer en bled ou en avoine, cent ſols par arpent; & lorſque les terres ſont fortes & mal-aiſées, on en donne davantage.

On donne auſſi communément cent ſols de chaque arpent pour le chariage du fumier ſur les terres en bled; car on ne fume point ordinairement celles qu'on deſtine en mars. On achete la voie de fumier depuis vingt ſols juſqu'à quarante. Pour le répandage du fumier, on le fait faire par des domeſtiques ou gens de journée.

Quand on fait faire ou rafraîchir les foſſés dans & autour des terres, on donne dix-huit deniers, deux ſols & ſix blancs de la toiſe des foſſés & vuidanges des eaux; ou bien l'on y fait travailler à journées.

Pour échardonner & ſarcler les bleds & avoines, on prend ordinairement des femmes à journées, à qui on donne cinq ou ſix ſols par jour.

Pour le ſciage du bled, on donne depuis quarante ſols juſqu'à trois livres par arpent. Si l'on paie en bled, il ne faut payer que ſur le pied de ces prix.

Pour le fauchage des avoines & autres mars, on donne depuis quinze juſqu'à dix-huit ſols par arpent; & pour l'écochelage & liage des gerbes, depuis ſix juſqu'à douze ſols par arpent. Lorſqu'on fait ſcier les avoines, on donne ordinairement depuis trente juſqu'à quarante ſols par arpent.

On donne pour le battage du muid de bled, cent ſols & ſix livres; & pour l'avoine, quatre livres ou quatre livres dix ſols.

Pour cribler le bled & l'avoine, on donne dix-huit à vingt sols par muid, & on nourrit le Cribleur.

Mais la bonne économie demande qu'on fasse tout par soi-même, pour occuper son monde & ses bestiaux, afin de faire aussi soi-même les profits & les gains que ceux qu'on paie font sur nous, afin que tout soit fait, avec indépendance, en tems & saisons convenables.

CHAPITRE X.

Des Mars ou petits Bleds, & Fourrages.

LEs menus grains, qu'on appelle autrement les mars, parce qu'on les seme vers le mois de Mars, s'appellent encore *petits-bleds*, & en quelques endroits *tremois*; parce qu'il ne leur faut que trois mois pour venir de semence à graine. On les nomme aussi, dans certains pays, *marsois* & *marsés* : d'où vient le nom de *marseche*, qu'on donne assez communément à l'orge.

Les mars viennent plus vîte, & ils ne demandent pas tant d'apprêts ni de soins que les vrais bleds ; ils courent moins de risque, viennent plus abondamment, & ne fatiguent pas tant la terre ; ils sont nécessaires pour la nourriture des bestiaux & pour beaucoup d'autres choses, comme nous le dirons ci-après : on en fait même du pain dans le besoin. Les mars ne sont ordinairement estimés que la moitié des bleds, & la sole des bleds paie celle des jacheres.

Les petits-bleds ou menus grains, connus sous le nom de mars, sont l'avoine & l'orge. Les Laboureurs y comprennent la vesce, la drageé & autres fourrages qu'ils sement pour l'usage de leurs bestiaux. C'est de quoi je parlerai dans ce Chapitre.

On met aussi au nombre des mars, les légumes & racines qu'on cultive dans les terres labourables, tant pour l'homme que pour les bestiaux. Ces productions feront le sujet du Chapitre suivant.

Le chanvre & le lin, que quelques-uns mettent encore au nombre des mars, auront leur Chapitre à part. Quant au sainfoin, senegré & autres fourrages vivaces, il me paroît plus naturel de les regarder comme herbages, & comme tels de les renvoyer à la suite des prés, puisque proprement les mars ne sont que les menus grains ou petits-bleds.

Il y a des gens qui ne donnent qu'un labour aux terres en mars avant de les ensemencer ; mais en condamnant leur paresse, j'ai expliqué au Chapitre du Labourage, pourquoi il en faut donner deux ; le premier avant l'hiver ; le second, lors de la semaille.

La plupart des mars, & généralement tous les menus grains, se plaisent dans les terres légeres ; & il leur faut, de tems en tems, de la pluie, pour qu'ils viennent en abondance.

Avoine, Avena.

I. L'avoine est celui des menus grains qui se seme le premier ; elle est longue & menue, & naît sur des tuyaux minces, qui portent quelques feuilles étroites, à-peu-près semblables au chiendent ; ou pour mieux dire, elle ressemble au froment par les feuilles & le chaume, & au haut du tuyau est un épi où le grain est suspendu par de petits filets déliés & fort éloignés les uns des autres, qui penchent vers la terre en forme de petites sonnettes.

II. *Especes.* Il y a deux sortes d'avoines, une cultivée & une sauvage. La derniere, qui est le *bromus* des Latins & des Grecs, croît parmi les légumes & les bleds ; & c'est quelquefois du bled dégénéré ; elle est toute semblable à l'avoine cultivée, excepté que ses grains sont plus grands & plus noirs : mais la cultivée est incomparablement meilleure & c'est d'elle seule dont nous prétendons ici parler. L'enveloppe de l'avoine sauvage est terminée d'une arête roulée en tire-boure & coudée par le haut : cette arête sert à faire

des hygrometres, qui ſont des inſtrumens, comme nous l'avons dit ci-devant, faits pour connoître la ſéchereſſe ou l'humidité de l'air.

On appelle *folle avoine*, *averon*, ou *aueron*, celle qui eſt ſtérile & ſans grain. Elle eſt dangereuſe; elle ſe repeuple & infecte le champ, à moins qu'on ne l'arrache ou qu'on n'en coupe les tiges avant ſa maturité. C'eſt l'*ægylops* des Grecs, & le *feſtus feſtucæ* des Latins; ils en ſemoient pour avoir du fourrage. Il y en a de pluſieurs ſortes, comme la coquiole & autres.

Dans les terres de l'Amérique ſeptentrionale, vers le Canada & dans les petites rivieres dont le fond eſt de vaſe, il croît une autre eſpece d'avoine, qui vient au haut de la tige d'une herbe qui s'éleve de deux pieds au-deſſus de l'eau. Ce grain ſe recueille en Juin, & eſt gros comme le nôtre; mais il eſt une fois plus long, & il rend plus de farine; elle eſt auſſi bonne que le riz.

III. *Uſages.* Pour revenir à notre avoine cultivée, que les Lyonnois & les peuples de l'Aquitaine nomment *civade*, elle ſert principalement en France à nourrir les chevaux. On en fait auſſi du pain dans les tems de diſette; mais, quoique l'avoine ſoit plus nourriſſante que l'orge dont on fait auſſi du pain, & quoique l'un & l'autre de ces grains nous ſervent d'aliment & de médicament en différentes manieres, l'uſage le plus déſagréable & le moins ſain eſt d'en faire du pain. Cependant bien des Payſans n'en mangent point d'autres.

Le *gruau* n'eſt autre choſe que de l'avoine mondée, c'eſt-à-dire, dont on a ôté la peau, & qu'on a fait ſécher au four, & enſuite réduite en farine groſſiere dans certains moulins faits exprès, dont on ſépare le ſon ſans bluteau. On fait avec le gruau des bouillons, des crêmes & des breuvages très-ſains & fort uſités, principalement en Carême: on les prépare comme nous l'allons dire des orges mondés, & ces précautions peuvent même ſuppléer, dans bien des rencontres, aux bouillons & aux gelées de viande, d'autant plus que l'avoine nourrit encore plus que l'orge. Le meilleur gruau nous vient de Touraine & de Bretagne.

Les Moſcovites font diſtiller l'avoine pour en tirer une eau dont ils font leur boiſſon au-lieu de vin; & cette eau n'échauffe & n'enivre pas moins que le vin.

Il y a des avoines rouges, il y en a de noires, il y en a de blanches. Nos Laboureurs tiennent que la rouge aime la terre plus légere & plus chaude, qu'elle réſiſte moins aux vents & aux orages, & s'épie plutôt que la noire: ils diſent auſſi que la rouge eſt plus chaude & moins nourriſſante. La blanche n'eſt pas ſi en uſage, & eſt la moins eſtimée en France, parce qu'elle n'a pas tant de ſubſtance & de farine, comme il eſt aiſé de s'en convaincre, en en faiſant moudre un eſſai. En tems de cherté, il nous en vient beaucoup d'Irlande & de Hollande.

L'avoine eſt rafraîchiſſante pour l'homme. La plus peſante, ou pour mieux dire, la plus farineuſe eſt la meilleure. On en fait auſſi de la biere. Ils ont, dans le Maine, une autre ſorte d'avoine qui ſe ſeme avant l'hiver, & qui ſe récolte avant les ſeigles: ce qui eſt d'un grand ſecours.

Orge, Hordeum parvum.

I. L'orge, en général, eſt un grain aſſez maigre, ſouvent pointu & piquant, gros du milieu ou du bas, qui naît ſur une tige plus baſſe & plus frêle que celle de froment; elle a pourtant huit nœuds, quoique celle du froment n'en ait que trois ou quatre: la feuille de l'orge eſt plus longue & plus rude, ſa racine eſt chevelue; & l'épi, où le grain vient en fourreau, eſt barbu & piquant, & il a deux, quatre ou ſix côtés.

II. *Eſpeces.* Il y a deux ſortes d'orges, qu'on accuſe les Pariſiens de confondre. 1°. Le gros orge, *hordeum magnum, ſeu polyſticum, quod in multos verſus ſpicatur*; c'eſt l'orge quarré ou l'eſcourgeon dont j'ai parlé au Chapitre des Bleds: les Bas-Picards l'appellent ſimplement *orge*, & les Hauts-Normands *ſucrion*. On le ſeme en automne, & dans les pays chauds, en Janvier, Février & Mars, pour en avoir de bonne heure ou de la nourriture en verd pour les beſtiaux, ou du grain dont on fait du pain groſſier, ou dont on nourrit les chevaux: les Flamands en font leur biere.

2°. L'orge commun, *hordeum parvum, ſeu diſtychum*, dont l'épi eſt à deux côtes, & le grain plus petit. C'eſt proprement l'*orge* de Mars, qu'on appelle en Picardie *pamelle*,

en d'autres *marſeche*, orge de *Galatie* ou orge à deux rangs : & c'eſt celui dont il s'agit ici. Il y en a de blanc & de rouge, ſuivant les lieux.

Il y a même deux ſortes d'orges qu'on ſeme après l'hiver ; l'orge hâtif ou orge de Mars, qu'on ſeme en Mars pour le récolter vers la Saint-Jean ; & l'orge ordinaire qu'on ſeme en Avril & même en Mai, & qu'on ne dépouille qu'en Août & en Septembre.

III. *Uſages.* L'orge ſert, 1°. à nourrir les beſtiaux, poules & cochons ; on en donne auſſi en Eſpagne aux chevaux, comme on fait ici l'avoine.

2°. A faire de la biere.

3°. A faire du pain qui eſt rafraîchiſſant & aſſez nourriſſant, mais peu gracieux, dur à digérer, & mauvais pour l'eſtomac. On n'a pourtant jamais ſi bien connu de quelle utilité eſt l'orge, qu'en 1709, lorſque tous les bleds ayant été gelés, il fallut recaſſer les terres pour y mettre de l'orge, du maïs & du millet, qui furent, après Dieu, la ſeule reſſource des peuples. Le pain d'orge étoit fort commun anciennement, comme il paroît entr'autres par l'hiſtoire des cinq pains d'orge multipliés.

Dans la Norwege, on fait du pain pêtri de farine d'orge & d'avoine, qu'on cuit entre deux cailloux ; plus il eſt gardé, meilleur il eſt : on le conſerve pour les grands feſtins & juſqu'à quarante ans ; de ſorte qu'à la naiſſance d'un enfant, on mange ſouvent du pain fait à la naiſſance de ſon aïeul.

4°. De l'orge mondé on fait des bouillons, des crêmes, des tiſanes, &c. L'orge ſe prépare en différentes manieres pour nous ſervir d'aliment ; mais, de toutes ces préparations, la plus uſitée eſt l'orge mondé. On prend de l'orge dépouillé de ſa peau, on le lave, on le nettoie bien, puis on le fait bouillir lentement avec de l'eau pendant environ cinq ou ſix heures, juſqu'à ce qu'il tombe en crême, comme une eſpece de bouillie : on y ajoute au commencement un peu de beurre bien frais, & ſur la fin un peu de ſel : c'étoit la tiſane des Anciens, & ils y mettoient quelquefois de l'anet, de l'huile & du vinaigre. Quand on veut rendre l'orge mondé plus agréable, on y jette quelques amandes avec un peu de ſucre ; & ſi l'on veut qu'il rafraîchiſſe plus qu'il ne le fait naturellement, on y mêle des grains de melon & de citrouille. L'orge mondé eſt une très-bonne nourriture, tant pour les perſonnes qui ſont en ſanté, que pour les infirmes : il n'a rien de gluant, il paſſe aiſément, il humecte beaucoup, il appaiſe la ſoif, il n'excite aucunes flatuoſités, il ne reſſerre point, il rafraîchit & il engraiſſe. On paſſe quelquefois l'orge mondé, & alors il eſt moins nourriſſant : c'eſt ce que les Anciens appelloient le *ſuc* ou la *crême de la tiſane*, & on le donnoit dès-lors dans les maladies où il ne falloit pas une forte nourriture. On appelle aujourd'hui cette préparation d'orge, *orge paſſé*. On le fait quelquefois épaiſſir en le laiſſant davantage ſur le feu, & alors il nourrit beaucoup plus. Les crêmes d'orge préparées de la maniere qui vient d'être expoſée, ſont meilleures pour les toux, les enrouemens & les inſomnies, que les bouillons à la viande, qui nourriſſent à la vérité davantage, mais qui ne ſont point ſi rafraîchiſſans ni ſi adouciſſans. On peut mêler du lait dans l'orge mondé, & il n'en devient que plus agréable ; mais alors il ne vaut rien dans la fievre. L'orge mondé doit être choiſi nouveau, bien mondé de ſa peau & de ſes extrêmités, bien nourri, blanc & ſec.

5°. L'orge ſert encore à faire l'*orgeade* ou *orgeat*, qui eſt une eau d'orge que les Limonadiers vendent, & où il entre de la ſemence de melon, du ſucre & quelqu'eau de fenteur.

IV. *Culture de l'avoine.* Les grandes rigueurs de l'hiver étant paſſées, pour peu que la terre paroiſſe traitable, on commence à ſemer l'avoine, qui eſt celui de tous les grains qui craint moins le froid : on le ſeme ordinairement vers la mi-Février ; car *avoine de Février remplit le grenier.* Si la terre étoit trop humide lors de la ſemaille, il faudroit la différer, ſinon il ſe perdroit plus de la moitié de la ſemence : hors ce cas, plutôt on ſemera ce grain, moins il en faudra, & plus la récolte en ſera abondante, parce qu'il aura plus de tems à ſe garnir contre les chaleurs & à multiplier. Au ſurplus on ſeme l'avoine depuis la mi-Février juſqu'à la fin d'Avril ; mais elle réuſſit rarement quand on la ſeme ſi tard. On la ſeme plutôt dans les terres fortes que dans les maigres, pour qu'elle ne verſe point. Il en faut huit boiſſeaux & demi ou neuf pour ſemer un arpent. On donne la chaux à l'avoine comme au bled, pour empêcher le grain de noircir ſur pied.

L'avoine aime assez les lieux maigres, secs, & bien airés; & quand elle a de l'eau après la semaille, elle en devient beaucoup plus belle & plus touffue. Il faut que les terres où on la seme, aient été recassées, c'est-à-dire, qu'elles aient eu un premier labour après la récolte des bleds, avant l'hiver, afin que le chaume ait le tems de s'y consommer: cette façon fait mûrir la terre pendant l'hiver, & la rend plus meuble pour le printems: on lui donne le second labour avant de semer l'avoine: on la seme après un peu de pluie.

Si c'est en terre forte qu'on la met, on ne doit point la *semer dessous*, c'est-à-dire, que dans ces sortes de terres il ne faut point employer la charrue pour recouvrir & enterrer l'avoine qu'on y a semé; les poids & les dents de la herse suffisent: mais, dans les terres légeres, on a le choix d'enterrer le grain avec la charrue, ou avec la herse passée deux fois & en travers. Il est même plus d'usage à présent de renfouir toutes les avoines avec la charrue aussi-tôt qu'elles sont semées, à moins que ce ne soit une terre très-forte où le grain pourriroit en semence.

Quand les avoines sont levées, on les *roule*; c'est-à-dire, on les abat, on les adoucit, ou, comme quelques-uns disent, on les *douçoie*, on les *ploutre* avec un cylindre ou gros rouleau de bois qu'un cheval traîne sur toute la piece d'avoine, pour casser les mottes & refouler le plant: cette façon, en rechaussant la plante en terre, lui donne une nouvelle vigueur, qui la fait multiplier plus vîte & rapporter davantage.

Il faut avoir le soin de faire aussi sarcler & échardonner les avoines, parce qu'elles sont fort sujettes aux chardons: c'est ordinairement une corvée des Moissonneurs, aussi-bien que de répandre le fumier sur le champ.

Le froment n'est pas le seul grain qui dégénere; la même chose arrive à l'avoine dans les terres froides qui ont beaucoup de sels, tels que sont ordinairement les prés nouvellement défrichés: l'avoine y vient forte & nombreuse, parce que les sels & l'humidité, qui y abondent, font d'abord une belle plante; mais, comme il n'y a point assez de chaleur pour la perfectionner, à cause que la froideur du terrein domine, ce n'est souvent qu'une avoine folle qui donne beaucoup d'épis & de belle paille, mais point de grain, ou si peu, qu'on n'en peut pas tirer pour les chevaux ni pour la volaille: c'est pourquoi il faut amender une pareille terre par des fumiers chauds, ou y mettre des grains qui y fructifient mieux que l'avoine.

Quand on bat de l'avoine pour l'employer en semence, on doit prendre garde qu'elle n'ait point été échauffée dans le tas, parce qu'en ce cas elle ne vaudroit rien pour la multiplication.

Dans la plupart des Provinces, l'avoine a un boisseau plus fort d'un quart ou d'un tiers que celui au bled: il y a même des endroits où on la mesure à comble. A Paris il n'y a plus, depuis 1669, qu'un seul boisseau, tant pour l'avoine que pour le bled, & on y mesure à raz; mais, comme l'avoine est une fois plus légere que le bled, le setier d'avoine y est de vingt-quatre boisseaux, au-lieu que le bled n'y en a que douze au setier.

V. *Culture de l'orge.* L'orge dégraisse & échauffe extrêmement le fonds où on le seme: c'est pourquoi les bons Economes n'en mettent qu'environ la vingtieme partie de leurs terres; & on fixe assez souvent, par les baux, la quantité que le Fermier en pourra employer en orge, par chaque sole, jusqu'à sa derniere récolte exclusivement; car c'est un usage presque général, qu'un Fermier ne seme pour cette derniere dépouille ni orge, ni lin, chanvre, colsa ni rabette, à cause que ces productions alterent le fonds des terres aux champs pour plusieurs années.

L'orge réussit très-bien dans les terres légeres, dans les côteaux & dans les terres fortes & sablonneuses: il est sujet à se changer en avoine ou en ivraie dans celles qui sont humides.

Comme il craint le froid & l'eau, on le seme depuis le quinze Avril jusqu'à la fin de Mai, malgré l'ancien proverbe qui disoit, *à la Saint-George seme ton orge; à la Saint-Marc il est trop tard.* Le champ doit en être bien amendé, bien labouré & bien meuble; & il faut le semer par un tems sec & clair, & jamais par un tems mou, ainsi que cela s'observe pour le froment. Dans les pays chauds, on le seme dès le 13 Janvier. On met environ huit boisseaux d'orge pour ensemencer un arpent. On augmente ou on diminue la quantité de la semence, suivant la qualité de la terre, & suivant la saison & le tems,

comme

comme nous l'avons dit pour la ſemaille des bleds. Au ſurplus, on doit obſerver la même choſe que pour l'avoine.

VI. *Récolte de l'avoine & de l'orge.* Ordinairement on fauche l'orge de Mars au commencement de Juillet ; il ne faut pas le laiſſer mûrir trop, parce qu'il ſeche aiſément, & qu'ayant le tuyau foible, il verſe ou s'égrene bien vîte.

On ne dépouille l'avoine & l'orge commun, qu'après les bleds, aſſez ſouvent ſur la fin d'Août, plus ou moins tard, ſuivant le tems où les orges & les avoines ont été ſemés. Le point de leur maturité eſt lorſqu'ils jauniſſent ou blanchiſſent. Il vaut mieux ſcier que faucher les avoines, parce que le fauchage en égrene beaucoup : on ne ſcie pourtant ces bas grains que quand ils ſont trop épais ou trop mêlés pour pouvoir être fauchés facilement.

Lorſque les avoines ſont ſciées ou fauchées, on les laiſſe quelque tems javeler ſur le champ, juſqu'à ce que, par la roſée ou par la pluie, le grain commence à noircir : alors on *écochele* l'avoine, c'eſt-à-dire, on la ramaſſe par tas avec des fourches ou fauchets, & de ces tas on en fait les gerbes. L'avoine n'eſt point ſujette à germer comme le bled : c'eſt pourquoi on la laiſſe long-tems javeler ; la pluie ne fait que groſſir le grain : il y a même des Payſans qui, pour cet effet, l'arroſent quand il n'a point plu, parce que l'avoine mouillée, ou comme ils diſent, bien *avenée* en javelles, remplit mieux le boiſſeau ; mais elle n'eſt pas meilleure, ni pour la garde, ni pour la nourriture des chevaux. Un bon arpent d'avoine rapporte cent gerbes, qui peuvent rendre trois ſetiers mine : l'arpent d'avoine le plus médiocre peut rapporter trente gerbes, qui peuvent rendre trois mines.

Le meilleur moyen pour conſerver l'avoine & l'orge, c'eſt d'y mettre des feuilles de laurier. Il n'y a pas de grain qui, quand on le garde, ſouffre plus de déchet que l'avoine ; il faut la manier ſouvent. On doit auſſi la bien cribler & épouſſeter avant de la donner aux chevaux, & ſur-tout la bien flairer pour ſavoir ſi elle n'a point le goût des rats ou de relan, parce qu'il dégoûte fort les chevaux.

Veſce, Vicia.

I. *Eſpeces.* La veſce eſt une plante feuillue qui ſe traîne ſur terre, & a pluſieurs tiges & rameaux aſſez gros & quarrés qui s'entrelacent, & jettent de petites feuilles longuettes, étroites & moindres que celles de la lentille, dont pluſieurs ſont attachées à une petite queue ; ſa fleur eſt petite, tirant ſur le rouge, & quelquefois blanche ; ſes gouſſes reſſemblent à celles des pois, hormis qu'elles ſont plus courtes & plus grêles, & elles enferment un grain qui eſt rond. Il y en a de deux ſortes, l'un blanc, & l'autre roux : c'eſt ce qu'on appelle veſce d'été.

Car il y a outre cela la veſce noire, qui eſt l'ers des Anciens, *ervum*, ou l'orobe des Apothicaires : ſa graine reſſemble à de petites lentilles ; elle engraiſſe les beſtiaux, ſur-tout les bœufs. Elle mûrit plus tard que la veſce d'été : on peut la ſemer dès l'automne.

L'hivernache, dont nous parlerons dans l'Article ſuivant, eſt une autre eſpece particuliere de veſce.

Il y a auſſi une veſce ſauvage qu'on appelle *veſceron*, & en vieux François arouſſe, *arachus* : elle vient d'elle-même dans les haies & dans les bleds : elle donne en Juin des fleurs qui reſſemblent à celles de l'orobe, & elle mûrit au commencement d'Août : ſa feuille eſt mince, plus grande & plus épaiſſe que celle de la veſce domeſtique : ſa graine eſt auſſi plus groſſe, ſa tige quarrée, ſes fleurs rougeâtres, & ſes gouſſes plus courtes que celles des pois, & plus grandes que celles des lentilles ; elles enferment trois ou quatre grains noirs.

La *coris* eſt encore une eſpece de veſce qui vient en toute terre ſans culture, & qui ſe multiplie de ſemence & de plant : elle trace beaucoup.

II. *Uſage de la veſce.* Le fourrage de la veſce eſt une des bonnes nourritures qu'on puiſſe donner aux chevaux, bœufs, vaches & moutons, ſoit en verd, ou fané & gardé pour l'hiver ; il les engraiſſe beaucoup, & fait avoir abondance de lait aux vaches. Le grain de la veſce eſt excellent pour les pigeons, même la ſauvage ; c'eſt pourquoi on en ſeme en quelques endroits.

III. *Culture.* La veſce vient aſſez aiſément dans toutes ſortes de terres, & elle ne les

fatigue point du tout : on peut même y mettre des pois ou autres légumes, quand la veſce eſt dépouillée : mais il ne faut point la ſemer auprès de quelque vigne, verger ou plant que l'on veuille conſerver, parce que la veſce attire à ſoi toute la nourriture des plantes voiſines, quoiqu'elle engraiſſe plutôt un fonds que de l'uſer. On en met environ ſix boiſſeaux pour enſemencer un arpent de terre, & on doit l'avoir façonné comme pour l'orge.

Elle vient en grande abondance dans les terres graſſes & meubles ; mais on ne s'aviſe guere d'en mettre dans ſes meilleures terres. On doit ſeulement prendre garde que le froid, la roſée & l'humidité ſont très-contraires à ce grain, & le font pourrir bien vîte : c'eſt pourquoi on ne doit le ſemer que tard, par un beau tems, & deux ou trois heures après le lever du ſoleil, afin que ſa chaleur ou le vent aient diſſipé l'humidité. Il n'en faut ſemer qu'autant qu'on en peut couvrir le même jour avec la herſe. Quand elle eſt ainſi ſemée, dans un fonds bien façonné, elle vient ſans ſoins, & il n'eſt pas néceſſaire de la ſarcler.

Il y a des années ſi ſeches que, quoique la veſce ſoit bien levée & même un peu forte, cependant elle demeure preſqu'au même état, & ne peut plus pouſſer, à cauſe de la ſéchereſſe. Pour qu'elle faſſe de belles productions, il lui faut de l'eau tous les dix ou douze jours, principalement quand elle eſt dans une terre ſablonneuſe ; & ſouvent elle périt faute d'eau, ou bien on n'y recueille que le tiers ou la moitié de la ſemaille : c'eſt pourquoi, pour en avoir toujours au beſoin, on doit en garder pour trois ou quatre ans, elle eſt auſſi bonne à ſemer au bout de cinq ou ſix ans, que la premiere année, pourvu qu'on ait eu ſoin de la faire remuer de tems à autre.

Il y en a qui ſement de l'avoine parmi la veſce ; en ce cas, il faut les mettre à égale meſure, & les bien mêler : la veſce en monte plus haut ; & dès le 15 Mai, on fauche ce grain mêlangé, pour le donner aux chevaux & aux beſtiaux qu'il engraiſſe beaucoup.

Dans les pays chauds, comme Languedoc, Provence & Italie, on fait par an deux récoltes de veſce ; & il y a deux tems différens pour la ſemer. Le premier eſt vers la mi-Septembre, & c'eſt ſeulement pour avoir du fourrage : on y jette ſept boiſſeaux de veſce par arpent. La deuxieme ſemaille ſe fait au mois de Janvier ou de Février : on n'y met que ſix boiſſeaux par arpent ; & c'eſt pour avoir de la graine, ſoit pour nourrir les pigeons, ou pour autre uſage. Ces deux ſemailles s'y font aſſez ſouvent en terre qui n'a point eu ſes labours ; c'eſt-à-dire, qu'on ſe contente d'ouvrir ſeulement la terre avec le ſoc, d'y jetter la ſemence, & de la couvrir avec la herſe ; mais il vaut beaucoup mieux ne point épargner un premier labour, pour avoir du grain en abondance.

Ceux qui ne ſont point ainſi deux ſemailles de veſce par an, l'une pour en avoir du fourrage, l'autre pour en avoir le grain, recueillent en verd une partie de celle qu'ils ont, à meſure qu'ils en ont beſoin pour la nourriture de leurs beſtiaux ; & ils laiſſent le reſte mûrir en pied ſur le champ, pour en avoir de la graine pour les pigeons & pour la ſemaille, ou pour garder l'hiver.

Les pois & la lentille ſont auſſi des mars qui demandent la même culture, & dont on fait les mêmes uſages que de la veſce, comme nous le dirons dans le Chapitre ſuivant.

Dragée, Hivernache, Brêlée, Moncorne & Bled lent.

La plupart de ces noms ſont fantaſtiques & particuliers à certains pays. Ce ne ſont pourtant, la plupart, que différens mêlanges de grains, qu'on ſeme pour en donner la fane & le grain aux beſtiaux. Ces différens mêlanges étoient tous compris par les Latins ſous le nom de *farrago*, comme ils le ſont encore en bien des Provinces ſous le nom de *tremois* ou *tremail*, parce qu'aſſez ſouvent ce ſont trois ſortes de grains mêlés enſemble, ou parce qu'il ne leur faut à la plupart que trois mois pour lever & mûrir. Ces ſortes de mêlanges ſont beaucoup en uſage dans les pays gras, à cauſe que les Fermiers y paient ordinairement leurs Maîtres de leurs beſtiaux ; enſorte qu'ils s'appliquent extraordinairement à multiplier les nourritures & les engrais, comme il eſt dit dans tout ce Chapitre-ci, & dans tout le Chapitre des Foins & Pâturages. C'eſt un point d'économie très-important & très-aiſé à pratiquer, d'autant plus que, dans ce grand nombre de nourritures, on a de quoi choiſir l'eſpece qu'on veut ſemer, & de quoi employer

toutes ſortes de terres & d'endroits ; & ſi les unes manquent , on trouve des reſſources dans les autres.

Ce que nos Anciens appelloient *bernage* , ne comprend que les mélanges de grains qu'on ſeme avant l'hiver.

La *dragée* ou *dranie* , n'eſt autre choſe qu'un mélange de veſce d'été ou de pois avec un bon tiers d'avoine , qu'on ſeme enſemble au mois de Mars , pour en nourrir les chevaux en verd avant le mois d'Août. On la coupe à meſure qu'on en a beſoin.

Il en eſt de même de l'eſcourgeon qu'on a ſemé , dès l'automne , dans les bonnes terres : on le coupe en verd , dans le printems , pour le donner aux chevaux ; & il a cela au-deſſus des autres grains ; qu'il repouſſe deux ou trois fois de ſuite en une même année. C'eſt en quoi il eſt d'un puiſſant ſecours pour les beſtiaux , ſur-tout dans les plaines où l'on manque de pâture. Dans les pays chauds , on ne le ſeme , pour cet uſage , qu'après l'hiver. Voyez-en la culture au Chapitre des Bleds ci-deſſus.

Quoique la dragée ne ſoit ordinairement qu'un mélange d'avoine & de pois ou de veſce , on peut ſemer pêle - mêle , tout ce qu'on voudra , ſoit orge ou avoine , avec pois , veſce , ſenegré , lentilles ou lupins ; & les couper , ou en verd , ou en maturité , pour les garder. Il y en a même qui ne ſement que de l'orge pelé , pour en faire du fourrage.

Il eſt pourtant à propos de choiſir ce qui convient à l'état & à la qualité de chaque terrein , à la force & au beſoin du bétail ; car , par exemple , l'orge demande une bien meilleure terre , & il l'effrite beaucoup plus que les autres mars ; de même que les pois engraiſſent terres & beſtiaux ; la veſce les échauffe , mais elle ameublit la terre ; l'avoine échauffe moins , & elle vient très-bien ſur les côteaux , dans les terres légeres , &c.

On ſeme tout cela au mois de Mars , après avoir donné deux façons à la terre.

L'*hivernage* ou l'*hivernache* , que je crois être l'*hibernagium* de la baſſe latinité , eſt une eſpece particuliere de veſce qui paſſe l'hiver : elle eſt jaunâtre & différente de la veſce ordinaire , non-ſeulement pour la couleur du grain , mais encore en ce que le grain & la plante de l'hivernage ſont plus forts. Elle veut être ſemée en automne , & on y mêle ordinairement un tiers de ſeigle. Comme cette plante eſt aſſez délicate , après qu'elle eſt ſemée , on la couvre de long fumier ſec avant l'hiver , pour la défendre contre la gelée & les oiſeaux qui en ſont friands. On coupe l'hivernage en verd ou en ſec , pour la donner aux chevaux en tout tems.

La *brelée* eſt un mélange d'avoine & d'orge , qu'on ſeme en Mars , & qu'on dépouille à la fin du mois d'Août , pour en nourrir les moutons l'hiver.

La *maucorne* ou *moncorne* , eſt un autre mélange de pois & de veſce : on la donne l'hiver en gerbes , pour la nourriture des beſtiaux , & ſur-tout des chevaux.

Le *bled lent* eſt du bled-ſeigle & de la lentille , qu'on ſeme en automne ſur des côteaux & autres terres qui ont peu de ſubſtance , pour en nourrir les chevaux l'hiver.

Fourrages & verdages.

On appelle *fourrages* , en terme d'agriculture , toutes les pailles , coſſes ou herbes qui ſervent à la nourriture des beſtiaux. Telles ſont les pailles de bled , les coſſes de pois & feves , les veſces , lentilles , lupins , hivernage , dragées , & autres expliquées ci-deſſus ; même l'herbe qu'on va arracher dans les grains verds , pour la nourriture des vaches , & les foins , ſainfoin , luzerne , trefle , & autres herbes qu'on conſomme en verd , ou qu'on garde ſeches exprès pour cet uſage. On les nomme aſſez communément *verdages* , quand on les coupe en verd. Le vrai *fourrage* ſont les pailles , coſſes & herbes ſeches. Dans le militaire on y comprend auſſi le grain ; & la ration de fourrage pour chaque cheval eſt de douze livres de foin , autant de paille , & trois picotins d'avoine par jour.

La faveur de l'agriculture , & l'utilité des beſtiaux néceſſaires au commerce & à la vie , ont fait établir cet uſage général , qu'on peut mettre tous les ans une certaine quantité de terres en dragées , hivernages , eſcourgeon , veſce , ou autres tremois qu'on coupe en verd , ſans en payer la dixme quand on le conſomme en verd , quoique les terres , ſur leſquelles ces verdages ſont excrûs , ſoient terres labourables qui ont payé la dixme tous les ans. Cette quantité eſt fixée à deux arpens pour chaque charrue ou harnois de quatre chevaux , & à proportion du plus au moins. Huit bœufs ſont comptés pour quatre chevaux , parce que quatre chevaux mangent autant , & font autant de labour que huit bœufs. Les

deux arpens fourniſſent autant de verdages que les quatre chevaux ou les huit bœufs en peuvent manger.

C'eſt auſſi pour procurer, en particulier, dans chaque ménage des champs l'abondance de beſtiaux, que quelques Coutumes, qui favoriſent beaucoup la liberté du pâturage public, permettent cependant à chaque Laboureur de réſerver une certaine portion de terre en foin ou verdage, pour l'uſage de ſes propres beſtiaux. Ces fonds de réſerve s'appellent *épargnes* dans la Coutume de Sédan, & *pâtoureaux* en Auvergne.

CHAPITRE XI.

Des Légumes & des Racines qu'on ſeme en pleins champs.

ON y ſeme, 1°. des feves, des haricots, des pois, des lentilles, des lupins, des choux, des concombres, &c. 2°. des raves ou raiforts, des navaux, des panais & autres groſſes racines. Ces deux ſortes de productions champêtres, ſoit légumes ou racines, ſont aſſez ſouvent comptées parmi les mars, d'autant que c'eſt preſque la même culture : la plupart ſervent pour les hommes, & toutes ſe donnent aux beſtiaux, tant le fruit que la fane. On y cultive auſſi des aſperges, &c.

Feves, Fabæ.

I. La feve eſt une graine longue, de médiocre groſſeur, & elle croît ſur une plante de même nom, qui pouſſe des tiges de deux à trois pieds de haut : ces tiges ſont creuſes & quarrées ; il en ſort des feuilles groſſes, charnues, un peu longues, rangées par paires ſur une côte terminée en pointe, & des fleurs velues & crêtées, tantôt blanches marquetées de noir, & tantôt purpurines-noirâtres : à ces fleurs ſuccedent de longues & groſſes gouſſes, qui contiennent quatre à cinq groſſes feves.

II. *Eſpeces.* Il y en a de deux eſpeces, la premiere eſt longue & plate, ordinairement blanche, quelquefois d'un rouge de pourpre, & la plante ſur laquelle elle vient, a les tiges, les feuilles, les fleurs & les gouſſes plus grandes : c'eſt la feve de marais, *faba major.* La deuxieme eſpece n'eſt pas ſi bonne ni ſi longue ; & au-lieu d'être plate comme la premiere, elle eſt ronde dans ſa longueur ; la couleur en eſt ou blanchâtre, ou jaunâtre, ou noire ; & la plante, qui la produit, a les tiges, les feuilles & les fleurs plus petites, & les gouſſes, qui l'enferment, plus courtes & plus arrondies : c'eſt la feve de cheval, *faba minor* ou *equina.*

Les feves de la deuxieme eſpece ne ſe cultivent que dans les champs ; & celles de la premiere, au-contraire, ne ſe voient preſque que dans les jardins. Il y a pourtant des Payſans qui en mettent de l'une & de l'autre, en plein champ, & ils en font une grande différence : ils appellent celles de la premiere eſpece, les groſſes feves, ou feves d'automne, parce qu'on les ſeme en cette ſaiſon, & ils les eſtiment beaucoup plus que les autres, qu'ils appellent feves de trois mois, parce que les ſemant en Mars, on les recueille au bout d'environ trois mois : ce ſont pourtant les feves communes de campagne ; mais elles ſont plus petites, viennent en moindre nombre, & elles ne fourniſſent pas tant de coſſes ni de tiges que les premieres. Au reſte la culture en eſt la même.

III. *Culture.* Il faut ſemer les feves dans un terroir gras ou bien fumé, labouré de deux façons & fort meuble, comme pour l'orge, parce que quoique les feves fatiguent moins la terre que la plupart des autres légumes, cependant il leur faut une terre douce & aiſée à pénétrer : on doit auſſi les bien recouvrir.

Avant de les ſemer, il eſt bon de les tremper dans de la lie d'olives, ou dans de l'eau de nitre : elles produiront davantage, elles ne ſeront pas ſi ſujettes aux charanſons, & ſeront plus aiſées à cuire. Pour les mettre en terre, on ne les ſeme point, mais on les plante ; c'eſt-à-dire, qu'on les jette dans des trous, que celui qui les met en terre fait avec un piquet ou avec le talon, toujours ſur une ligne droite, & il les recouvre, ou avec le pied, ou avec le rateau, ou avec la herſe en plein champ. On doit les ſarcler avec ſoin, quand elles levent, pour qu'elles multiplient davantage, qu'elles mûriſſent plus vîte,

& qu'elles ſoient plus parfaites & plus tendres. On prétend qu'elles ſont plus de garde & moins ſujettes à la vermine & à la corruption, lorſqu'on les a cueillies avant le jour, & qu'on les a enſuite battues & fait ſécher avant que de les mettre au grenier. Elles fatiguent ſi peu la terre, qu'on peut y mettre du bled, après y avoir dépouillé des feves.

IV. *Uſages.* Perſonne n'ignore que les feves ſont un légume des plus uſités en alimens; elles ſont nourriſſantes, balſamiques, mais venteuſes & lourdes ſur l'eſtomac. On en fait ſécher pour les garder, mais elles ne ſont plus d'un ſi bon goût qu'auparavant. Les tiges, les feuilles, les gouſſes & les fleurs des feves, ſe prennent en décoction. A la campagne, leur grand uſage eſt de ſervir aux beſtiaux, ſur-tout aux chevaux, mais en petite quantité, parce que les feves les échauffent beaucoup. On leur donne auſſi les tiges & gouſſes battues; ou bien on les brûle pour en avoir des cendres excellentes, plutôt que d'en bonifier le fumier.

Pour garder long-tems les feves, on doit les arroſer d'eau ſalée, quoique l'eau de mer, ou du ſel mis dans l'eau où elles cuiſent, les durciſſe beaucoup: le grand air les rend auſſi fort difficiles à cuire. Pour les empêcher d'être rongées des vers, il faut les frotter d'huile d'olives, l'une après l'autre.

Feves d'Amérique.

Il vient, en Amérique, une eſpece de feves de même figure & couleur que les nôtres, mais plus petites; elle eſt ſéparée par le milieu d'une petite peau déliée, & elle a des vertus oppoſées à celles de nos feves ordinaires, puiſqu'elle purge par haut & par bas très-violemment.

Féveroles ou *Haricots*, Phaſeoli.

Les *haricots*, qu'on appelle autrement *féveroles*, & en quelques Provinces, *feves de Rome* ou *de Lombardie*, *faſéoles* ou *faſoles*, du Latin *phaſeoli*, ſont des grains un peu longs & épais, la plupart blancs, les autres noirs, les autres rouges ou marquetés: ils ont la figure d'un petit rein, & viennent dans des gouſſes portées par une plante grêle qui s'étend fort au large, dont les feuilles, qui croiſſent trois ſur une queue, ſont de la grandeur & de la forme de celles de lierre, mais plus molles, plus veineuſes, moins liſſes & d'un vert moins foncé.

On mange les féveroles avec les gouſſes, ou ſans gouſſes: on mange leurs gouſſes quand elles ſont vertes, tendres & dans leur primeur; mais auſſi-tôt qu'elles ſont devenues dures & blanchâtres, & que les féveroles, qu'elles contiennent, ont acquis une certaine groſſeur, on ſépare les féveroles de leurs gouſſes. Les féveroles rouges paſſent pour les meilleures, tant pour le goût que pour la ſanté. On doit les choiſir tendres & aſſez groſſes, qu'elles n'aient point été rongées de vers, & qu'elles ſe cuiſent facilement.

Ce légume ſe donne auſſi en fane, coſſes & fruits, aux beſtiaux, ſur-tout aux moutons.

On ſeme les haricots au mois de Mars; on les fait tremper dans l'eau auparavant, afin qu'ils germent & levent plus vîte: on les plante un peu au large, & on les cueille à meſure qu'ils mûriſſent.

Pois, Piſa.

I. Les pois ſont des légumes ronds, d'une groſſeur médiocre, qui viennent dans de longues & groſſes gouſſes, ſur des tiges minces, creuſes & fragiles, garnies de feuilles longuettes, dont les unes ſont diſpoſées au collet autour de leur tige; les autres naiſſent par paires ſur des côtes terminées par des mains ou tenons.

II. *Eſpeces.* Il y a des pois de pluſieurs eſpeces qui ſe réduiſent à trois principales. Les premiers ſont preſque ronds, de couleur verte au commencement & en ſéchant, ils deviennent anguleux, blancs ou jaunâtres: ils ſuccedent à des fleurs blanches marquées d'une tache purpurine, & ſont renfermés dans de longues gouſſes. Les ſeconds ſont gros, anguleux, de couleur variée, blanche & rouge, & ils naiſſent dans de grandes gouſſes ſucculentes. Les troiſiemes ſont blancs, petits, & renfermés dans de petites gouſſes. Les pois de la premiere & de la troiſieme eſpece viennent dans les champs; & ceux de la ſeconde ne ſe cultivent que dans les jardins.

III. *Culture.* Les pois demandent une terre graſſe & un peu ſeche : on peut ne la labourer qu'une fois ; mais il eſt bon qu'elle ait été amendée avec de bons fumiers de mouton, de vache & de cochon, conſommés enſemble. On ſeme les pois vers le huit ou dix Mars : les petites pluies leur ſont du bien, & un tems doux les fait foiſonner beaucoup, principalement quand ils n'ont point eu de pluies froides dans le tems de leurs fleurs ; car le froid leur eſt mortel, & il leur faut toujours un plein ſoleil.

On les fait tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures avant de les ſemer, pour qu'ils germent plus vîte ; & on doit les ſemer à claire-voie, c'eſt-à-dire, en mettre peu & les mettre au large, afin qu'ils ne s'étouffent point, parce que leurs feuillages s'étendent. Ceux qui veulent les faire croître & multiplier beaucoup doivent les ramer dès qu'ils commencent à s'élever de terre, afin qu'ils s'étendent & mûriſſent davantage ; mais cela ne ſe pratique guere quand on en a des champs entiers, parce qu'il faudroit trop de rames. Il y a des Laboureurs qui, pour donner un peu d'appui à leurs pois, ſement de l'avoine parmi ; elle les ſoutient & les aide à monter. On les cueille à meſure qu'ils mûriſſent ; & lorſque le tems de leur maturité approche, il ne faut pas négliger d'aller cueillir ceux qui ſont mûrs ; autrement ils ſe deſſécheroient trop, & il s'en perdroit une partie.

Les pois ſont fort ſujets aux vers ; c'eſt pourquoi bien des gens en ſement parmi le bled, pour que les vers ne s'attachent qu'aux pois : mais ceux qui en ſont attaqués, s'ils ne ſont pas bons à manger, ſont eſtimés les meilleurs pour la ſemaille.

Dans les pays gras, on ſeme les pois en pleins champs, pour la nourriture des beſtiaux, en toutes ſaiſons. On les abandonne aux ſoins de la nature juſqu'à la fin de Juillet, qu'ils approchent de leur maturité. Il ne faut point les récolter trop tard, parce qu'ils perdroient tout leur grain. On *pique* les pois, c'eſt-à-dire, qu'on les coupe à raz de terre, avec un petit taillant de fer emmanché horizontalement au bout d'un bâton, avec lequel on manœuvre d'une main, pendant que, de l'autre, on releve & on raſſemble les plantes de pois avec un autre bâton armé d'un crochet. On les laiſſe par petits tas pendant une huitaine de jours, & on les retourne de tems à autre, pour les enlever ſecs & bien eſſorés. On les fauche ſur le verd dans les beaux climats.

On ne doit remettre des pois dans une terre aux champs qui en a produit, qu'au bout de neuf ans ; & après quatre années dans les jardins : autrement ils leveroient bien ; mais ils ſécheroient enſuite ſans rapporter que peu, ou point de grains. Les pois ſont de toutes les plantes celle qui fatigue moins la terre.

Lentilles, Lentes.

I. Les lentilles ſont de petites ſemences rondes & plates, convexes au milieu, minces vers les bords, dures & liſſes, on en fait de bonnes ſoupes, & on les mange en fricaſſée, en ſalade, &c. Les unes ſont blanches, les autres jaunes, d'autres rougeâtres, & elles viennent trois ou quatre au plus, dans de petites gouſſes portées par une plante haute d'un pied ou d'un pied & demi, dont les feuilles reſſemblent aſſez à celles de la veſce, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites. Les lentilles blanches paſſent pour les meilleures ; & les cendrées ſont ordinairement un peu plus groſſes : elles ſont excellentes, ſoit en fane, ſoit en fruit, pour les chevaux.

II. *Eſpeces.* Ces légumes ſont de deux eſpeces : la premiere eſt deux fois plus petite que l'autre, & la plante qui la porte eſt auſſi moins grande & moins belle que celle de la deuxieme eſpece ; outre cela, la fleur en eſt blanchâtre & purpurine ; au-lieu que celle de la deuxieme eſpece eſt tout-à-fait blanche.

Il y a auſſi une lentille de marais qui ſe trouve dans les eaux dormantes, & ſur-tout dans les foſſés de Châteaux : ſa feuille eſt ronde & petite.

III. *Culture.* Pour que les lentilles, ſoit de la grande ou de la petite eſpece, viennent en abondance, il leur faut donner une terre qui ne ſoit, ni trop graſſe, ni trop maigre ; car, dans une bonne terre, elles croiſſent trop épais & ne donnent que de l'herbe : au-lieu que dans un fonds médiocre, elles foiſonnent beaucoup en grain, pourvu que, lorſqu'elles ſont en fleurs, il n'y ſurvienne point trop de pluie ; car l'humidité leur eſt alors contraire & les empêche de nouer.

Avant de les ſemer on les mêle, pendant quatre ou cinq jours, avec du fumier ſec,

afin qu'elles levent & pouſſent bien : il ne les faut recouvrir qu'à la herſe ; la charrue les enterreroit trop. Il ſuffit d'un boiſſeau par arpent.

Il y a deux ſaiſons pour les ſemer dans les pays chauds ; l'une ſur la fin d'Octobre, & l'autre au mois de Février ; mais dans nos climats tempérés, on ne les ſeme qu'au mois de Mars. Elles fleuriſſent & mûriſſent en Juillet & Août. On doit avoir attention que les charanſons ne les endommagent. Pour cela, lorſqu'elles ſont battues, on les éprouve dans l'eau, on ôte celles qui nagent ; & celles qui vont au fond ſervent pour ſemer : on les fait ſécher au ſoleil, puis on les arroſe de vinaigre, dans lequel on a mis macérer de la racine d'Angélique : on les fait encore ſécher au ſoleil ; & quand elles ſont ſeches & bien nettes, on les porte au grenier lorſqu'on en a beaucoup ; mais ſi on en a peu, on les met dans de grands pots, ou autres vaiſſeaux dans leſquels on les conſerve ſaines & entieres. Elles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui ſont preſque pétrifiées.

Lupins, Lupini.

I. Les lupins ſont une eſpece de pois ſauvage, dont la plante n'a qu'une ſeule tige qui eſt forte, & qui jette alternativement des feuilles velues, molles, quelque peu blanches & diviſées en ſept portions : ſa fleur eſt d'un blanc pâle, tirant ſur le bleu ; ſes gouſſes ſont reſſerrées, dentelées à l'entour, longuettes comme celles des feves, & elles enferment cinq ou ſix grains ronds, excepté vers le milieu : il y en a de blancs, & d'autres jaunâtres, tous deux fort amers : le fruit ſort du milieu de la tige ; & ſes racines tirent quelquefois ſur le jaune, & ſont fort écarquillées.

Il y a auſſi des lupins ſauvages, qui ſont en grande quantité aux environs de Madrid : ils ſont agréables à voir, parce qu'ils ont une fleur rouge-incarnat : il y en a auſſi de bleus.

II. *Uſages.* On trempe les lupins dans l'eau, pour leur faire perdre toute leur amertume : ils ſervent principalement à nourrir les bœufs l'hiver ; mais il faut qu'ils ſoient trempés dans de l'eau de riviere ſalée, & on les fait cuire enſuite. On en donne auſſi aux chevaux, après les avoir fait paſſer par pluſieurs eaux, pour leur ôter leur amertume. Ils engraiſſent le bétail & les terres où on les ſeme : c'eſt pourquoi ils ſont de grand uſage en Italie & en Eſpagne, pour amender les terres & nourrir les beſtiaux, même les hommes ; car ce légume eſt d'un grand uſage dans les cuiſines, & on en fait du pain en tems de cherté. Les grains de lupins brûlés ſervent de caffé en Italie, & on en met la moitié moins que de caffé, à cauſe de leur amertume. On en cultive auſſi beaucoup en Avignon, en Dauphiné & en quelques autres endroits de France.

III. *Culture.* Ils ne demandent preſque point de culture, viennent dans les terres les plus maigres & les plus uſées, & ils ſe plaiſent dans les lieux ſecs & ſablonneux. Il n'y a qu'à les ſemer en Février ou Mars, après un ſimple labour : ils fleuriſſent en trois tems différens, depuis le mois de Mai juſqu'au mois d'Août ; ils ſont mûrs à la fin de Septembre ou en Octobre : on les arrache toujours avant les gelées, & on les garde pour les battre à loiſir.

Souvent on en ſeme pour amender le terroir, en les y enterrant par le labour, dès qu'ils ont jetté leur deuxieme fleur.

Quelque léger que ſoit le labour qu'on aura donné à la terre, & de quelque maniere qu'on les ait ſemés, ils viennent ſans qu'on les ſarcle : il ſeroit non-ſeulement inutile, mais encore dangereux de le faire, parce que, pour peu qu'on endommageât les racines, on les feroit périr. Il ne peut reſter aucune mauvaiſe herbe dans le voiſinage : c'eſt pourquoi bien des gens en ſement parmi la vigne, pour qu'ils en attirent toute l'amertume qui leur eſt familiere. Il ne les faut guere couvrir de terre : on remarque qu'ils tournent ſuivant le cours du ſoleil. On ne les doit cueillir qu'après qu'il a plu, parce que, quand il fait ſec, ils quittent la gouſſe trop aiſément & ſe perdent. Pour les garder, on ne doit point, comme aux autres légumes, les mettre repoſer au grenier ; mais plutôt ſur un plancher où la fumée donne ; car, ſi l'humidité les ſaiſit, les vers s'y engendrent auſſi-tôt.

Le fourrage des lupins eſt un bon engrais pour la vigne : pour cela, on l'enterre comme un vrai fumier au pied de la vigne, lors du labour qu'on lui donne vers la Saint-Jean ; ou bien on brûle le fourrage de lupins, & la cendre ſert à fumer la vigne : on en met une écuellée au pied de chaque ſouche.

Des Choux, Concombres, &c.

On ſeme & on plante auſſi en pleins champs beaucoup de plantes potageres, comme aſperges, artichaux, concombres, & ſur-tout des choux, tant pour les hommes que pour les beſtiaux. Ils ont au Bas-Maine un chou vert, arbriſſeau qui dure deux ans, & qui s'éleve à dix pieds de hauteur, avec des feuilles d'un grand volume, qu'on arrache à commencer par le pied, à meſure que la plante croît, ſans jamais l'ététer.

Des Racines.

Les navets, les raves, les panais & les carottes, ſont toutes racines qu'on dépouille en plein champ, auſſi-bien que dans les jardins, où elles occupent trop de place : elles ſont beaucoup de profit à la campagne, parce qu'elles ſont d'un grand uſage en alimens; & quand on en a trop, c'eſt une des meilleures nourritures pour les beſtiaux, à qui les feuilles de ces plantes ſont toujours un ſecours agréable.

Comme il en ſera parlé ci-après dans le Jardinage, je dirai ſeulement ici en général qu'on ſeme les navets dans les terres fortes, & les raves dans les terres ſablonneuſes. La qualité du terroir fait quelquefois changer les raves en navets, & les navets en raves, en moins de deux ans.

Je ne parle pas ſeulement des raves longues de la petite eſpece; mais auſſi des gros raiforts & des raves, que nous appellons de Limouſin, parce que les Limouſins & les Savoyards, qui n'ont preſque point de grains & peu de viandes, s'en vengent ſur les groſſes racines, qui ſont auſſi très-précieuſes pour leurs beſtiaux : c'eſt pourquoi on crie chez eux famine, quand les raves gêlent ou manquent. La rave des jardins, *rapa*, eſt de la petite eſpece; la groſſe rave, *raphanus*, eſt le raifort des Botaniſtes; & la rave du Limouſin, *radix*, eſt très-nourriſſante, & ſe conſerve entiere pendant toute l'année. Il y a mâle & femelle parmi les raves : la rave mâle eſt ordinairement ronde, groſſe comme la tête d'un enfant, & s'étendant beaucoup au large : la rave femelle eſt oblongue, beaucoup plus délicate & plus eſtimée que l'autre. Elles produiſent une très-petite graine, & des racines qui croiſſent quelquefois juſqu'à une groſſeur prodigieuſe. Elles veulent être ſemées fort drues, en terre moite; & elles viennent plus belles par la neige, les brouillards & le froid, quand elles y réſiſtent, que par le beau tems. Il faut que la terre où on les ſeme ſoit bien meuble, & même il eſt bon de les tremper la veille dans du jus de joubarbe, & enſuite les arroſer d'eau, pour qu'elles viennent plus vîte, & qu'elles ne ſoient point ſujettes à la vermine.

Les navets en ſeront auſſi meilleurs, ſi, avant de les ſemer, on les laiſſe tremper dans du lait ou du moût pendant deux ou trois jours. On mêle la graine de ces racines avec un peu de terre, pour ne la point ſemer ſi drue; ſur-tout on ne doit point les mettre dans des endroits ombragés : elles levent fort vîte; & alors, quand on voit qu'elles ſont trop drues, particuliérement les navets, il faut en arracher une partie pour les tranſplanter ailleurs, ou bien les donner aux beſtiaux.

Il n'y a rien de plus aiſé que d'avoir beaucoup de raves & de navets : auſſi-tôt que l'orge prime eſt dépouillé, il n'y a qu'à les ſemer dans la même terre; de cette maniere, elle rapportera deux récoltes par an. Ainſi, comme on ſeme l'orge prime avant l'hiver, & qu'on le dépouille en Juin, dans le moment qu'on l'a enlevé, on met le feu dans le chaume qui y eſt reſté, le jour même ſi l'on peut; puis on laboure la terre le plutôt qu'il eſt poſſible, parce que le ſoleil l'endurcit, ſi elle n'eſt promptement labourée; après on la herſe bien avec la herſe la plus peſante, pour la rendre plus meuble; & enſuite on y ſeme les racines quand il y a apparence de pluie : le plutôt eſt toujours le mieux, les racines en viennent plus groſſes. Dans les bonnes terres on les ſeme ſouvent avec le chanvre ou autres tremois, qui, quand il eſt dépouillé, laiſſe les navets à découvert, & ils groſſiſſent avant l'hiver.

Pour faire groſſir les raves & les navets, au commencement d'Octobre, on peut rouler par-deſſus une barique pleine d'eau : cela abat les feuilles, & fait groſſir la racine. Quand la feuille commence à jaunir, ils ſont en leur maturité & ne groſſiſſent plus; & c'eſt pour l'ordinaire en Novembre. On les tire de terre avant les grandes gelées, & on coupe

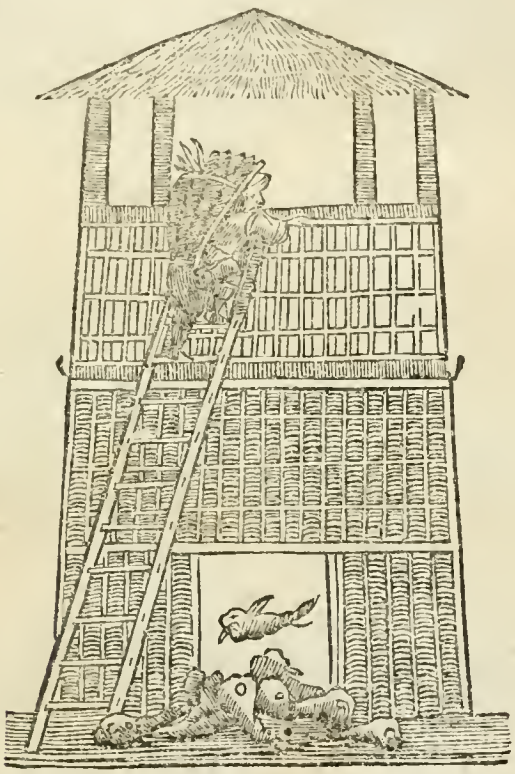
la

la feuille en les arrachant, pour empêcher que cela ne les échauffe ; enſuite on les met à couvert de la pluie, qui les feroit pourrir. Lorſqu'ils ſont bien conſervés, ils ſe gardent juſqu'en Avril.

Loge à Racines.

Si l'on en a une certaine quantité, & que l'on n'ait pas aſſez de place pour les mettre à couvert, voici la deſcription d'une loge qui ſe fait ſans beaucoup de fraix ; & on y peut conſerver vingt, trente & juſqu'à cent charretées de raves & navets.

Figure de la Loge.



On la place en plein air, en-dehors & proche de la maiſon : on prend quatre perches & davantage, ſelon la grandeur qu'on veut lui donner : on plante ces perches en terre, en quarré, & on y attache des claies qui garniſſent les côtés, & font les murs de la loge. Au haut des perches, on laiſſe un vuide pour ſervir d'entrée, par où l'on jette les racines dans la loge : on en garnit le deſſus avec d'autres perches, ſur leſquelles on met de la paille en pyramide, pour ſervir de toit & garantir la loge de la pluie. On monte avec une échelle juſqu'à l'ouverture qu'on y a laiſſée, pour y ſerrer les raves & navets ; mais il faut en arracher les feuilles, comme je l'ai déja dit, à meſure qu'on les ôte de terre, parce qu'elles les échaufferoient & les feroient pourrir. Il eſt encore bon pour les rafraîchir, que l'air & le vent entrent dans la loge : pour cela, on doit y laiſſer un peu de vuide par en haut, & les claies doivent être ſerrées de façon que le vent puiſſe paſſer au travers. Les racines ſont ſujettes à s'échauffer & à ſe pourrir promptement dans les granges où l'air & le vent ne pénetrent pas aſſez : la loge ſupplée à

cela, & on y laiſſe, dans le bas, une petite porte, par laquelle on tire les racines à meſure qu'on en a beſoin; celles de deſſus tombent à meſure, & on n'a pas la peine de monter à l'échelle pour les aller prendre.

CHAPITRE XII.

Du Chanvre, du Lin & des Orties.

NOus avons parlé juſqu'à préſent de ſemences, dont la plupart fourniſſent à l'homme de quoi le nourrir. Le principal ſervice de celle-ci eſt de contribuer à le vêtir; & c'eſt un objet précieux, tant pour l'intérieur de la maiſon, que pour le commerce du dehors. Elles ſont un peu coûteuſes pour la main d'œuvre; mais elles rapportent conſidérablement, principalement à ceux qui ont beaucoup de monde à occuper aux ſoins & débits que ces plantes demandent; & après le bled, il n'y en a point qui fourniſſent tant à l'homme; elles rapportent même plus que le bled.

ARTICLE I.

Du Chanvre, Cannabis.

Le chanvre eſt la plante qui porte pour graine le chenevi, & qui a pour écorce une eſpece de tiſſu de filet dont on fait de la filaſſe, des cordes & cordages, de la toile, des voiles à navire, &c. les feuilles de cette plante ſont ſemblables à celles du frêne, & ont une odeur forte. Il y a chanvre mâle & chanvre femelle: & au-contraire de tous les autres êtres vivans, c'eſt le mâle qui porte la graine, & non pas la femelle. En récompenſe, le chanvre femelle eſt plus eſtimé que le mâle, à cauſe de la fineſſe de la filaſſe qu'il fournit. Le mâle produit de ſa tige une plus grande quantité de branches; & de ſon tronc ou tuyau, on fait du charbon qui entre dans la compoſition de la poudre à canon. La femelle a les tiges plus minces, & eſt preſque ſans branches; elle n'a que des feuilles & point du tout des graines: les feuilles du mâle ſont plus grandes & plus noires que celles de la femelle, & elles ſortent cinq à cinq ou ſix à ſix d'une ſeule queue; leur racine eſt fort chevelue. La femelle, qui ne porte jamais de graines, donne cependant des fleurs; & le mâle ne fleurit jamais, quoiqu'il donne la graine.

Quant au chenevi ou graine du chanvre, tous les oiſeaux l'aiment fort: il ſert à nourrir ceux qui ſont en cage ou en voliere, de même que les pigeons & les poules qu'on veut faire pondre en hiver, parce qu'il les échauffe beaucoup: on en fait auſſi de l'huile, qui ſert particuliérement dans les Manufactures de draps & laines, & aux Bonnetiers; elle ſert encore à faire le ſavon noir, & à brûler. Le jus de l'herbe de chanvre verd bien exprimé, répandu par terre, y attire auſſi-tôt les vers qui en ſont très-friands: c'eſt ainſi que les Pêcheurs les prennent pour en faire l'appas des poiſſons; & quand ils trouvent des trous de vers, ils les en font ſortir auſſi-tôt, en y jettant de ce jus: c'eſt par ce moyen qu'ils ont continuellement de quoi amorcer leurs hameçons. De même que ſi on met de ce jus de chanvre verd, dans le fondement d'un cheval, il fera auſſi ſortir les vers que le cheval aura dans le corps. Il y a des dévots qui prennent du chenevi pour calmer les ardeurs de la chair: la doſe eſt depuis un ſcrupule, juſqu'à une dragme; & il en faut prendre, diſent-ils, pluſieurs jours de ſuite.

Nous avons en France deux ſortes de chanvre, qui ne different point pour la graine, mais ſeulement pour le volume & la force de la plante; le chanvre commun qu'on connoît par-tout, & le gros chanvre qui vient beaucoup plus gros, plus haut & plus garni; la graine s'en vend ordinairement cinq ſols plus cher que l'autre; mais il ne le faut acheter que de gens fideles pour n'y être pas trompé: la premiere année qu'on le ſeme, aſſez ſouvent il ne réuſſit pas; mais les années d'après il fait des merveilles. L'écorce du gros chanvre ſert auſſi, de même que celles des jeunes tilleuls, à faire ce que les Rubaniers de Paris, les Marchands de poupées & les Religieuſes appellent *de la tille*.

Il y a un chanvre ſauvage, dont la graine & la racine ſont ſemblables à celles de la guimauve, & les tiges auſſi, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites, plus noires, plus rudes, & hautes d'une coudée ou pied & demi; ſes feuilles reſſemblent au chanvre domeſtique, mais elles ſont plus rudes & plus noires.

Chenevière.

Pour faire une chenevière, c'eſt-à-dire, une terre à chanvre, on doit choiſir un fonds fertile & gras, bien expoſé, bien amendé & bien meuble.

On le prépare dès la fin de l'automne; il faut le bien labourer devant & après l'hiver, & y mettre les fumiers propres au tempérament de la terre. La fiente de pigeon eſt très-bonne dans les chenevieres, pourvu que la terre en ſoit forte ou humide, & qu'on y répande ce fumier huit ou dix jours avant de le couvrir. Il y a bien des gens qui ſement de ce fumier ſur les ſillons; mais on ne doit le faire que quand on eſt sûr d'avoir bientôt de la pluie, ou n'y mettre que du crottin bien amorti; autrement la ſemence courroit riſque d'être brûlée, & tromperoit l'attente des femmes, qui font ordinairement grand cas de leurs chenevieres.

Avant de ſemer le chanvre, la chenevière doit avoir eu trois labours; le premier avant l'hiver, pour que la gelée, les brouillards, la neige & les pluies mûriſſent le guéret, l'engraiſſent & le rendent plus doux; le ſecond immédiatement après l'hiver; & le troiſieme dans le tems qu'il faut l'enſemencer: c'eſt le moyen de la rendre bien meuble. Quand le champ de la chenevière eſt un peu grand & qu'on a un habile Laboureur, on fait ces trois labours avec la charrue; mais il eſt plus ordinaire & meilleur d'y employer la beche, la terre en eſt remuée plus à fond & plus également. On ne doit pas négliger de paſſer la herſe par-deſſus chacun de ces labours: & pour qu'il ne manque rien à ces façons, la meilleure maniere eſt, dès le premier labour qu'on donne avant l'hiver, de mettre toute la terre du champ par petites buttes, grandes & groſſes, chacune quatre fois comme une taupiniere, & eſpacées à proportion de leur grandeur. Lorſqu'on vient y donner le ſecond labour, on en trouve la terre incomparablement plus meuble.

Les chenevieres ont cela de particulier que, quand la terre y eſt propre & bien ameublie, elles rapportent les années ſuivantes de plus beau chanvre & en plus grande quantité que les premieres années, pourvu qu'on ait ſoin d'en entretenir la fécondité par de bons fumiers.

Culture du Chanvre.

On ſeme le chanvre depuis la fin d'Avril juſqu'à la mi-Juin. Quelques Payſans attendent que la tourterelle ait commencé à ſe faire entendre: d'autres affectionnent le jour de ſaint Eutrope, pour la ſemaille du chanvre. Il aime à avoir un peu d'eau devant & après qu'il eſt ſemé; & par-là il differe du lin, qui pourriroit ſi la terre étoit humide quand on le ſeme.

Il faut choiſir le chenevi bien nourri & qui ſoit de l'année, du moins on aſſure que celui de deux ans ne vaut rien en ſemence. On en met environ deux boiſſeaux à l'arpent. Il ne doit point être ni trop dru, ni clair ſemé; car quand il eſt trop épais, les brins s'étouffent; & quand ils ſont rares, ils deviennent trop gros, & on n'en peut faire que des cordes ou de la groſſe toile; au-lieu qu'on en fait de bon fil à coudre & de la toile plus fine & meilleure pour le ménage & le ſervice, lorſque le champ eſt médiocrement garni: c'eſt pourquoi, quand la terre eſt bonne, il vaux mieux le ſemer plutôt épais que trop peu, parce que le chanvre en eſt plus fin.

A meſure qu'on le ſeme, on doit le couvrir avec la herſe ou le rateau, & y mettre un épouventail, ou même le faire garder pendant quinze jours par des femmes ou des enfans, pour chaſſer les pigeons & les oiſeaux qui en ſont avides. Les épouventails de chenevière ſont des figures d'homme d'oſier ou de paille revêtues de haillons, ou des moulinets de bois à queue claquante, que le vent fait tourner avec bruit, &c. On eſt ſouvent obligé d'en mettre non-ſeulement dans les chenevieres; mais encore dans toutes les terres nouvellement enſemencées, quand les bandes de corneilles & d'étourneaux s'y habituent.

S'il ne vient point de pluie quelques jours après que la chenevière eſt enſemencée, on

fera fort bien de l'arroſer, pour la garantir des hâles & des chaleurs. On l'arroſe encore lorſque les graines commencent à lever, & on continue juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez fortes pour réſiſter aux accidens. Par ces ſoins on parvient à avoir de beau chanvre dans les années où la ſéchereſſe fait reſter ceux des autres à mi-chemin.

Cueillette du Chanvre.

Il faut cueillir le chanvre lorſqu'il eſt mûr ; ce qui ſe connoît entr'autres, quand les feuilles jauniſſent, & que le bas de la tige eſt blanc : alors on ne doit point tarder à l'arracher ; c'eſt ordinairement l'ouvrage des femmes & des enfans.

On le cueille à deux fois ; ſavoir le chanvre femelle en Juillet, & le chanvre mâle ſur la fin d'Août. On n'arrache d'abord que le chanvre femelle, qui eſt celui dont la tige eſt plus mince & qui n'a point de graine, parce que moins il reſte ſur la terre, plus il eſt doux : on le lie par faiſceaux de quinze à vingt pouces de tour, que les Payſans appellent poignées, à cauſe qu'ils ſont de groſſeur à être empoignés à deux mains : on les expoſe au ſoleil, à l'air ou au feu, pour en faire ſécher la fane : quand elle eſt bien ſeche, on prend chaque faiſceau l'un après l'autre, on les bat ſur un billot, juſqu'à ce que tout le feuillage en ſoit abattu. De ces poignées ou petites bottes on en fait de plus groſſes pour les faire rouir. Il ſort des houpes du chanvre femelle une pouſſiere fort épaiſſe & très-puante : on l'étale ſur le champ même pour le faire rouir à la roſée d'été, comme nous le dirons ci-après ; & ce premier chanvre ſert principalement à faire des filets. Les plus déliés & la plus belle filaſſe eſt de cette eſpece.

La tige du chanvre mâle eſt d'abord la plus haute, pour que la pouſſiere qui tombe des fleurs que le mâle porte ſeul, ſoit reçue dans les ſemences que porte, par bouquets, la femelle qui eſt alors beaucoup plus baſſe. C'eſt par-là que l'eſpece ſe perpétue ; & cette fonction faite, les tiges mâles ſe deſſechent, & on les arrache pendant que les tiges à graine ſont encore toutes vertes : elles continuent à monter & à groſſir juſqu'à ce que la plante & la graine ſoient parvenues à leur perfection ; & c'eſt une des raiſons pour laquelle le chanvre mâle n'eſt jamais ſi doux ni ſi eſtimé pour les toiles que ſa femelle.

Six ſemaines après qu'elle eſt cueillie, on arrache le mâle de même qu'on a fait la femelle : on en fait auſſi des bottes un peu plus fortes que celles de femelle ; on les expoſe au ſoleil tout debout, en écartant le bas de chaque botte de trois côtés, pour que la plante & la graine s'efforent à l'air & au ſoleil : enſuite on les empile les unes ſur les autres par monceaux ronds, enſorte que la tête du chanvre ſoit toujours en haut ; on les laiſſe ainſi en tas pendant cinq ou ſix jours, pour que le chanvre perde par la fermentation & par les ſueurs ce qu'il a de plus groſſier & de plus humide, & que le chenevi ſe détache plus aiſément. Pendant ce tems il faut avoir ſoin d'en tenir les têtes bien couvertes, ſoit de pailles, d'herbes, de feuillages & autres choſes capables de le garantir de l'avidité des oiſeaux qui en ſont très-friands.

Quand le chanvre a ainſi paſſé ſes jours de ſueur ſur le champ, on n'en bat point les tiges à la main comme on fait celles de la femelle pour les eſſaner, ce ſeroit perdre une bonne partie du chenevi ; mais on fait une aire quarrée dans la cheneviere ; on aſſemble les bottes de chanvre & on les range debout tout-autour de cette aire : puis on y étend un grand drap, ſur lequel on bat le chanvre avec un bâton, poignée à poignée, juſqu'à ce qu'il n'y reſte plus ni graine, ni fane ; & enſuite on en fait de groſſes bottes, comme de la femelle, pour les faire rouir. Quant au chenevi, après qu'on l'a rebattu ſur le drap pêle-mêle avec les fanes, on le laiſſe bien ſécher, on le crible avec ſoin, & on le met hors de la portée des rats, dans un lieu ſec & propre, où il ne puiſſe point moiſir.

Après que le chanvre eſt dépouillé, battu & enlevé, il reſte dans la cheneviere quantité de menus brins de chanvre & autres herbes, que les bons ménagers ne laiſſent pas perdre ; ils les ramaſſent avec le rateau, & ils en font de la litiere & du fumier.

Le chenevi eſt d'un gros commerce pour la ſemaille, pour la volaille & volatille ; il ſe vend en graine pour ces uſages : on en fait de l'huile qui ſert à brûler ; on emploie auſſi de cette huile dans les Manufactures pour dégraiſſer & apprêter les laines : le chenevi ſe vend encore réduit en poudre & pilé pour le même uſage, & pour faire du ſavon noir.

La graine du chanvre eſt eſtimée ordinairement autant que le chanvre même. Cependant il y a des cantons où les payſans l'arrachent tout-à-la-fois, mâle & femelle ſans diſtinction, & avant que le bouquet de chenevi ſoit tout-à-fait formé; ils laiſſent ſeulement quelques brins des plus forts pour mûrir & donner de la ſemence. Par-là ils s'épargnent la peine de cueillir la femelle à part, & ils dépouillent le tout un peu plutôt que ceux qui récoltent les deux genres ſéparément: mais auſſi en les arrachant enſemble, la femelle eſt trop mûre, le mâle l'eſt trop peu pour la tige même, & on en perd la graine; en un mot ce n'eſt pas ſuivre le cours de la nature.

Rouir le Chanvre.

Quand le chanvre eſt ainſi égrené & effané, on doit le faire *rouir*, c'eſt-à-dire, l'expoſer à l'eau ou à la roſée, pour qu'il ſe macere & que le tuyau ſe corrompe; car s'il n'étoit pas à demi-pourri, on ne pourroit pas en détacher la filaſſe. Quand il a bien roui, il devient d'un certain roux ſale, d'où vient le nom de *rouir*. Mais pour qu'il rouiſſe bien, l'eau la plus belle ne ſuffit pas, il faut encore de la chaleur naturelle. Dès que le froid commence à venir, le chanvre ſe pourrit & ſe rouille dans l'eau plutôt que d'y rouir comme il faut: les grandes humidités de l'automne ſont même ſuffiſantes pour l'empêcher de rouir; & quand il n'a pas bien roui, en le *tillant* (tiller ou teiller le chanvre c'eſt en rompre le tuyau avec les doigts, & en tirer l'écorce qui fait la filaſſe), on n'enleve de la tige que du chanvre tout noir & qui ne ſe tire que très-court. C'eſt pourquoi beaucoup de nos ménageres ne font rouir leurs chanvres mâles qu'au mois de Mai de l'année d'après qu'ils ſont cueillis; ils ont alors un beau tems & de la chaleur, qui ſont également rares & incertains après la moiſſon. A l'égard du chanvre femelle, la choſe eſt différente, parce que, comme on l'arrache plutôt que le mâle, il eſt auſſi plutôt prêt à rouir, & le tems y eſt toujours aſſez favorable; encore ne doit-on pas négliger d'en profiter auſſi-tôt que le chanvre eſt ſéché & effané: pour peu qu'on voie le tems diſpoſé à la pluie ou au froid, il vaut mieux ne pas mettre rouir ſon chanvre, ſoit mâle ou femelle; il eſt plus sûr d'attendre au mois de Mai.

Il ne faut pas huit jours au chanvre pour rouir quand le tems eſt chaud: pour l'avancer, on choiſit dans l'eau un endroit où le ſoleil frappe long-tems, & s'il ſe peut, le long du jour; mais il n'eſt pas permis de faire rouir le chanvre dans l'eau courante, parce qu'il fait mourir le poiſſon & corrompt l'eau. Une mare ou quelque foſſe à eau ſervent ordinairement de *rutoirs* ou *roteurs*; c'eſt ainſi qu'on appelle le lieu où l'on fait rouir la plante dont nous parlons: mais ces rutoirs morts & bourbeux ne rouiſſent pas ſi bien, & ne ſont pas le chanvre ſi pur & ſi fin qu'une belle eau courante de fontaine ou de riviere bien expoſée, quand on en a de pareilles en ſa diſpoſition: ce qu'on peut faire en ſaignant la riviere; de façon que l'eau du rutoir n'y retourne plus.

Pour bien ranger le chanvre dans le rutoir, on met toutes les bottes dans l'eau l'une après l'autre, on les entaſſe par tas quarrés; & pour que l'eau n'en enleve aucune, ce qui dérangeroit la maſſe & feroit que tout le chanvre ne rouiroit pas également, on met de groſſes pierres deſſus chaque tas, & on le laiſſe ainſi pendant les huit à dix jours qu'il faut au chanvre pour bien rouir.

Lorſqu'il eſt hors de l'eau, on en fait des bottes plus petites, on les étale au ſoleil ſur leurs pieds, en écartant en rond le bas des tiges de chaque petite botte ou poignée; on les éparpille auſſi le plus que l'on peut, afin qu'elles aient plus d'air, & on les laiſſe ainſi ſécher au ſoleil: ſi on eſt menacé de quelque pluie, il faut ſe hâter de les mettre à couvert; car une pluie ſuffit pour les faire moiſir.

On fait auſſi rouir le chanvre à la roſée, & cette maniere eſt aiſée, sûre, & fait de très-beau chanvre, ſur-tout quand c'eſt au mois de Mai qu'on en fait uſage: la voici. Expoſez votre chanvre au ſerein pendant dix ou douze nuits de ſuite, étendez-le bien ſur l'herbe & retournez-le tous les jours de tous côtés; ayez ſoin de le lever tous les matins avant que le ſoleil paroiſſe, mettez-le à couvert, amoncelez-le tout humide, & le laiſſez ainſi pendant tout le jour; tous les ſoirs, après le ſoleil couché, vous le rapporterez & l'étendrez ſur l'herbe; & au bout des dix ou douze jours, vous aurez du chanvre d'une belle couleur. C'eſt ainſi que le pratiquent les femmes de campagne, qui ne font rouir leur chanvre à la roſée qu'au mois de Mai d'après la récolte.

Mais comme on ne peut pas toujours attendre cette saison, soit parce qu'on veut occuper ses domestiques à broyer & tiller le chanvre pendant les soirées d'hiver, ou parce qu'on est pressé d'en faire argent, la plupart des Payſans le font rouir tout simplement à l'air aussi-tôt que la graine est battue: pour cela ils ne font que l'étendre sur la chenevière, & l'y laissent environ quinze jours exposé continuellement à la rosée, au soleil & à la pluie qui n'est point dangereuse sur la fin d'Août: & de cette façon l'humidité & la chaleur qui se succedent, rouissent le chanvre en moins de quinze jours. Cette maniere de rouir a pourtant son inconvénient, qui est que si la chaleur continue pendant quinze jours avec peu de rosée & sans pluie, le chanvre se desseche & se brûle; ensorte qu'il vaut la moitié ou les deux tiers moins de ce qu'il auroit valu, s'il avoit été bien roui. C'est pourquoi il est à propos de ne risquer à rouir de cette façon qu'une partie de son chanvre, & d'en garder le reste pour le faire rouir au rutoir ou à la rosée de Mai.

Broyer & tiller le Chanvre.

Quand le chanvre est roui & sec, on le garde dans un lieu où il n'y a point d'humidité; & l'hiver, pendant les veillées, on le fait *tiller* (d'autres disent *teiller* ou *tailler*), c'est-à-dire, peler par des femmes, enfans & autres domestiques: on rompt avec les doigts le bout du tuyau, & on tire dans toute sa longueur l'écorce qui est autour. Souvent, au-lieu de le tiller ainsi, sur-tout lorsque c'est du gros chanvre, on le *broie* ou brise sur la *maque*; puis on entortille le chanvre, ainsi *machuré* autour d'une cheville de bois ronde, & on le tire fortement, pour que les fragmens du tuyau se rompent & se détachent de l'écorce qui reste nette.

Cette maque, machoire, maeachoire, brayoire, broie ou brie (car tous ces noms sont en usage) est une bancelle composée de deux pieces de bois un peu épaisses & creusées de façon qu'elles s'emboîtent l'une dans l'autre, étant posées horizontalement sur un treteau, & attachées par le bout l'une dans l'autre avec une cheville: celle de dessus étant mobile & ayant un manche pour la lever, en se rabattant dans les creux de celle de dessous, brise le chanvre qu'on met, poignée à poignée, de travers entre les deux pieces battantes.

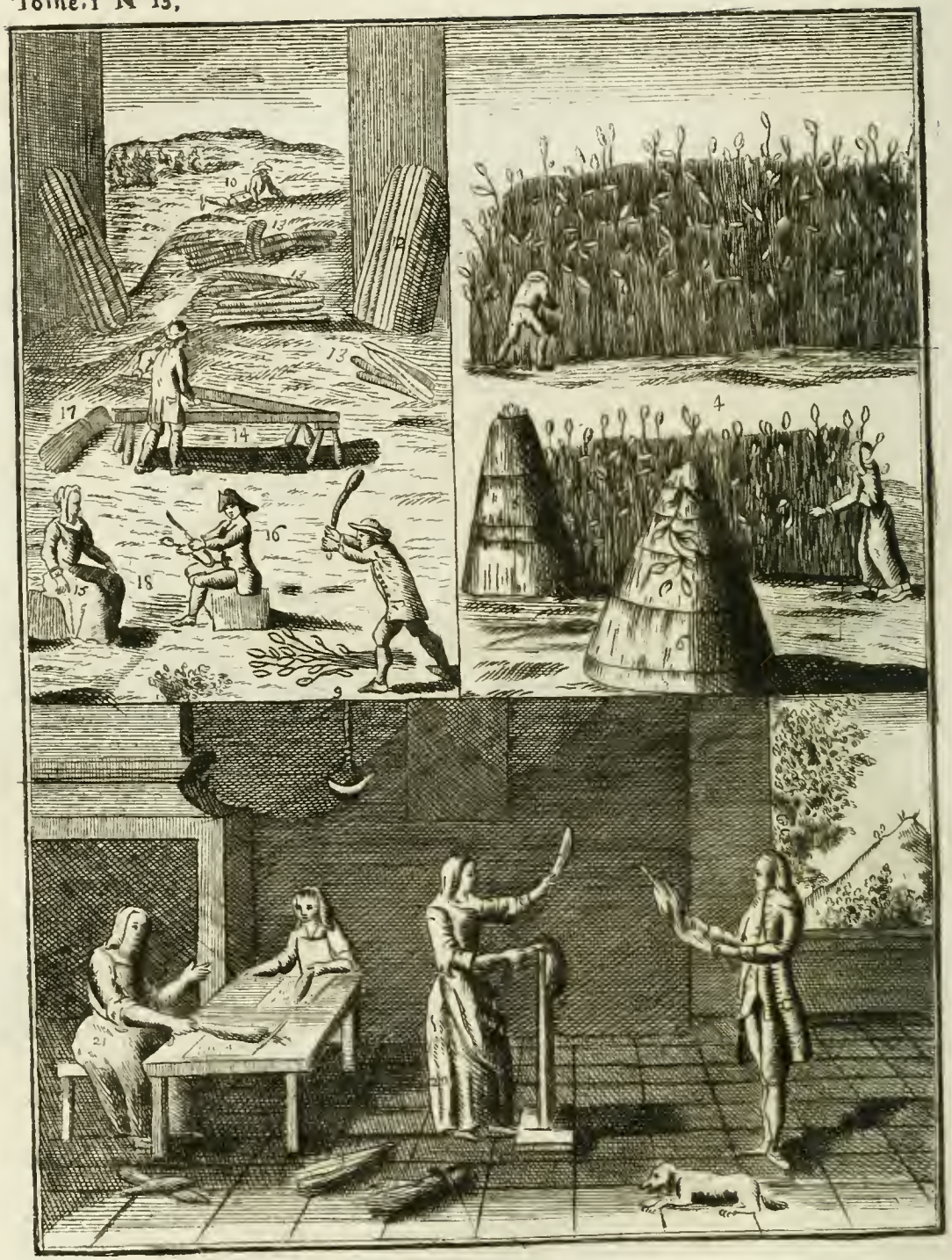
Les chenevotes (qui sont les morceaux du chanvre après qu'il est dépouillé) servent en bien des endroits, à chauffer le four & à faire de bonnes allumettes.

On peut aussi faire passer par la machoire le chanvre teillé; & pour qu'il soit plus délié, plus net, plus maniable & plus doux, on le brise, on l'entortille & on le frotte jusqu'à ce qu'on le trouve assez net & assez doux.

Ou bien on pose de bout une planche haute d'environ trois pieds, montée à demeure sur quelque morceau de bois; & avec une espece de couteau de bois d'écliſſes, on bat le chanvre en l'appuyant le long de la planche, poignée à poignée, pour faire tomber toutes les chenevotes & pailles, & rendre la filasse plus lisse & plus belle. C'est ce qu'ils appellent en Picardie & en Normandie *écouſſoir* ou *échanvroir*; il y en a même de fer en forme de coupret émoussé, monté sur un manche de bois: ils se servent de cet instrument, pour le chanvre & pour le lin, & ils appellent cela *escouſſer* ou *écoucher*. En quelques endroits ils n'escoussent pourtant que le petit chanvre. On vend ordinairement le chanvre au sortir de la maque: les autres façons ne sont plus que pour le rendre affiné, c'est-à-dire, prêt à filer.

Serancer.

Lorsque le chanvre est bien nettoyé de ses chenevottes, il n'y a plus qu'à le *ſerancer*, c'est-à-dire, le passer par le *ſeran*, qui est un instrument composé d'un bout d'ais sur lequel il y a plusieurs rangs de pointes de fer fort près les unes des autres, qui forment des dents à-peu-près comme feroit un peigne à plusieurs rangs serrés. Les dents du seran sont plus ou moins serrées, selon la fineſſe dont on veut que soit le chanvre: on en a ordinairement plusieurs de différentes fineſſes. Quand on veut serancer, on les attache au bout d'une table sur un escabeau ou autre chose, pour qu'ils soient fermes: on prend les paquets de chanvre, on les bat sur un billot de bois, ensuite on les passe par les serans plusieurs fois, successivement du plus gros au plus fin; & quand le chanvre est bien peigné, bien propre & bien clair, on le met en bottes à mesure qu'on en serance, & on le porte vendre, ou bien on le file, soit au grand rouet, à la quenouille ou au fuseau, suivant les différens usages de chaque pays.


10
13
13
13
13
17
14
16
18
15
4
9
21

Le gros chanvre ſert à faire des voiles & gros cordages de navire : le plus fin ſert à faire les belles toiles.

Les *étoupes* (c'eſt la bourre qui ſort du chanvre & du lin lorſqu'on l'habille , qu'on le paſſe par les ſerans ou qu'on le file, on met tout à profit en ménage) ſervent à faire du gros fil pour la cuiſine , des toiles d'emballage , des enveloppes , des bouchons de bouteilles , des calfeutrages de vaiſſeaux ; ou bien on les troque ou on les vend aux Cordiers : on en fait auſſi des tabliers , eſſuye-mains & autre gros linge de cuiſine , du lumignon pour les flambeaux & torches , & de la meche.

Explication de la Planche d'ici à côté.

1. *Cheneviere , où des femmes & des enfans cueillent le chanvre femelle.*
2. *Chanvre mâle.*
3. *Chanvre femelle.*
4. *Cheneviere , où il ne reſte plus que le chanvre mâle , qu'on cueille.*
5. *Poignées de chanvre.*
6. *Meule de chanvre.*
7. *Aire , où l'on bat le chanvre avec un bâton ſur un drap , pour en avoir la graine & en faire tomber les feuilles.*
8. *Tas de chenevi qui ſeche au ſoleil.*
9. *Poignées de chanvre égrené & effeuillé.*
10. *Homme qui met le chanvre rouir dans un ruiſſeau courant.*
11. *Chanvre qui rouit dans l'eau.*
12. *Poignées de chanvre roui qui ſeche au ſoleil.*
13. *Chanvre qui rouit ſur l'herbe à la roſée de Mai.*
14. *Chanvre qu'on briſe avec la maque pour le teiller.*
15. *Enfant qui teille du chanvre briſé.*
16. *Autre qui teille du menu chanvre qui n'a point été briſé.*
17. *Brins de filaſſe de chanvre teillé.*
18. *Chenevottes.*
19. *Homme qui nettoie les brins de filaſſe en les tordant autour d'une cheville de bois.*
20. *Femme qui nettoie & adoucit la filaſſe en la battant avec une eſpece de couteau de bois, le long d'une planche montée debout ſur un pied.*
21. *Femmes qui ſerancent au grand & petit ſeran.*
22. *Filaſſe ſerancée.*
23. *Bottes de chanvre en l'état qu'on les vend.*

Article II.

Du Lin, Linum.

Le lin eſt une plante qui croît & porte de la graine à-peu-près comme le chenevi , & dont l'écorce eſt un tiſſu de filets qui ſervent à faire du fil & de la toile très-fine. Cette plante a la tige haute de deux à trois pieds , ronde & déliée , peu de rameaux ; les feuilles molles , longuettes , aiguës & triangulaires ; ſes fleurs ſont bleues , & elles viennent au haut de ſes tiges , au bout de quatre ou cinq petites branches qui naiſſent à la cime de chaque tuyau. On ſeme le lin au printems & au ſolſtice ; il fleurit en Mai & Juin , & après les fleurs il ſe forme de petites têtes rondes & larges où la graine du lin eſt enfermée.

Uſages & Eſpeces.

Le fil & la toile , qu'on fait des filets qu'on tire de l'écorce de cette plante , comme du chanvre , ſont beaux , fins & de grand uſage ; & la graine de lin ſert à faire de l'huile , dont on fait auſſi un grand trafic.

Tous les lins portent de la graine , & l'on n'y diſtingue ni mâle , ni femelle ; ce qui le rend différent du chanvre. L'huile de lin ne gele jamais , & elle eſt bonne non-ſeulement à brûler (elle dure plus que l'huile d'olives) , mais encore pour les Apothicaires , les Peintres , &c. Dans le Milanois on s'en ſert auſſi en alimens , après lui avoir fait perdre le mauvais goût qu'elle a naturellement.

Nous avons en France deux ſortes de lin , le lin têtard & le grand lin. Le lin têtard eſt plus bas , fort branchu , garni de beaucoup de têtes , qui s'ouvrent & perdent la graine qu'elles enferment , ſi on n'a pas ſoin de les cueillir à point un peu avant ſa maturité. On le ſeme à la fin de Mars , on le récolte au commencement de Juin , & on le *dreſſe*

pour en avoir la graine auſſi-tôt. Le grand lin eſt plus haut, moins branchu ; & comme ſes têtes ne s'ouvrent point, on le bat quand on veut en avoir la graine : on le ſeme en Avril, & on le cueille ſur la fin de Juillet.

Les Grecs faiſoient leurs cuiraſſes de lin, en le trempant dans du vinaigre mêlé de ſel ; ils le préparoient de maniere qu'il ſe durciſſoit, & devenoit impénétrable au fer & au feu.

Culture, récolte & façons du Lin.

Le lin aime, comme le chanvre, les terres graſſes, mais moins humides & plus meubles s'il ſe peut, & il veut de la chaleur. Les prés & autres fonds nouvellement défrichés ſont particuliérement pour le lin têtard.

Le lin uſe beaucoup la terre par le grand nombre de ſes racines ; & il ne faut en remettre dans le même fonds qu'en le fumant bien, & après une année ou deux de repos, pendant leſquelles on n'y aura ſemé que des productions légeres, comme pois ou veſce. On ne doit point ſemer de lin dans un fonds qui a rapporté du bled l'année précédente, & il ne faut pas en mettre dans une terre maigre ; il l'épuiſeroit & n'y réuſſiroit point.

Il y a des gens qui ſement du treſle au mois de Mars dans le champ qu'ils deſtinent en liniere pour l'année ſuivante ; ils coupent les ſommités du treſle vers le dix Juillet, & ils en fauchent le foin à la fin d'Août ; enſuite ils façonnent la terre comme pour le chanvre. Le treſle, loin d'offenſer le fonds, ne fait que le préparer pour le lin, parce que ces deux plantes ſympathiſent beaucoup. Outre le treſle, les cendres de leſſive ſont encore un bon engrais pour les linieres ; & un des meilleurs de tous, ſont les rognures de cornes, comme je l'ai déja dit au Chapitre VII, & les curures des mares, pourvu qu'elles aient été portées ſur le champ avant l'hiver.

Comme le lin craint extrêmement le froid, on ne le ſeme que quand il n'y en a plus aucun à craindre, & après quelque petite pluie douce, le tems diſpoſé au chaud : on continue cette ſemaille juſqu'à la mi-Mai, quand le tems n'eſt pas pluvieux. Il y a des endroits où on la commence en Février ; & dans les pays chauds, où il n'y a point ou peu d'hiver, on le ſeme dès le mois de Septembre & d'Octobre : cependant dans ces contrées, il vient plus revêtu & plus chargé de graines que dans nos climats tempérés, où on ne le ſeme qu'au printems ; mais auſſi dans ces pays-ci il eſt plus doux & plus fin, & le fil & la toile en ſont bien plus eſtimés.

Dans les endroits où l'on façonne la terre en ſillons, on eſtime qu'il vaut mieux ſemer le lin ſur des ſillons larges de huit ou dix raies, que ſur de plus étroits ; 1°. parce qu'on a plus de facilité pour arroſer toute la liniere ; 2°. parce qu'il y a moins de terrein perdu, le fonds qui reſte vuide entre chaque ſillon ne laiſſant pas que d'en emporter.

On ſeme le lin comme le chanvre, mais plus à claire-voie, parce que la graine en eſt bien plus petite. On ſeme ordinairement le lin têtard ſur la fin de Mars, & le grand lin un mois après. Le premier, comme plus ſujet à verſer & à s'égrener, demande de l'abri, & ne ſe ſeme guere que dans les clos : l'autre ſupporte mieux l'air de la campagne. Souvent on y mêle quelques groſſes feves par-ci par-là pour le ſoutenir, ſur-tout dans les endroits où il eſt ſujet à verſer.

La terre à lin ne ſauroit être trop meuble, ni trop bien nettoyée de toutes racines, plantes & herbes : on en caſſe encore les mottes après que la graine eſt ſemée & herſée, & on y roule le cylindre pour l'unir & l'affaiſſer ; autrement la pluie & le vent la déchauſſeroient. Le lin réuſſit pourtant très-bien dans les terres pierreuſes, pourvu qu'elles aient un fonds humide & bien frappé du ſoleil.

La graine de lin dégénere d'année en année, & il faut la renouveller tous les cinq ans au plus tard : on le fait ordinairement au bout de trois ans. Sur les côtes de l'Océan on fait cas de celle qui nous vient de Riga en Livonie : elle vaut mieux la ſeconde année que la premiere ; & c'eſt ce qui fait ſoupçonner qu'elle ne doit ſa bonté qu'au changement de climat, & aux nouveaux ſels qu'elle trouve dans le lieu de ſa tranſmigration.

Le lin eſt ſujet aux inſectes, qui le rongent lorſqu'il eſt de deux doigts hors de terre. C'eſt pourquoi, quand il y a apparence de pluie, on ſeme des cendres à claire-voie par-deſſus le grain naiſſant : ces cendres détruiſent les inſectes, & communiquent de nouveaux ſels à la terre.

On

On doit avoir soin de bien sarcler le lin au mois de Mai, & sur-tout de détruire la mauvaise herbe qu'on appelle *goutte de lin*, parce qu'elle s'entortille autour de sa tige, l'empêche de croître & l'étouffe, ou se lie si fort avec le lin, qu'on le trouve entiérement gâté quand on vient à le façonner : quelquefois même la *goutte de lin* croît plusieurs fois avant la cueillette du lin, c'est à quoi il faut veiller.

Le chanvre bien levé ne veut que de la chaleur : mais il faut au lin de petites pluies chaudes de tems en tems ; & les arrosemens modérés lui font grand bien quand il est levé & bien enraciné ; car, avant cela, les eaux ne font que battre la terre & déchausser la semence. Dans les pays chauds, où les arrosemens artificiels sont nécessaires faute de pluie, on conduit l'eau dans les linieres par de petits canaux.

Le lin tétard demande à être ramé de bonne heure, afin que ses têtes se soutiennent. Quand il approche de sa maturité, on doit veiller à la prévenir, & arracher le lin avant que ses têtes s'ouvrent ; sinon, au bout de vingt-quatre heures de chaleur, toute la graine seroit coulée & perdue. Le lin tétard étant ainsi cueilli sur le verd & apporté à la maison, on se sert d'une *drege*, qui est une espece de petit peigne de fer, pour séparer la graine d'avec la tige : ce qui se fait en passant le bout des branches, où sont les têtes & la graine, entre les dents de la drege ; & cela s'appelle dreger le lin.

L'autre sorte de lin ne se rame guere ; & comme sa tête n'est point sujette à s'ouvrir en plante, il faut le cueillir quand il jaunit, puis le laisser javeler pendant sept ou huit belles journées sur le champ même, afin que le soleil le hâle, essore la plante, & fasse mûrir la graine qu'on ne pourroit pas avoir autrement. Elle est noire ou couleur de marron quand elle est mûre.

On arrache le lin comme le chanvre, mais beaucoup plutôt, & avec cette différence, que n'y ayant pas de mâle & de femelle à distinguer au lin, on cueille le tout en même tems. On trouve quelquefois des brins qui n'ont point de graine ; ils sont d'ordinaire plus bas que les autres : bien des gens les mettent à part, parce qu'ils sont plus doux, & qu'ils donnent de beau fil.

Pour avoir la graine du lin, les uns, après l'avoir cueilli, l'exposent & le retournent à la rosée sur le champ même, pendant sept à huit jours, & le laissent ensuite sécher, pour le battre avec des maillets & en tirer la graine quand il est bien sec. D'autres ne le mettent point à l'air, mais ils le battent à la maison aussi-tôt qu'il est sec ; car il faut toujours sauver la graine le plutôt que l'on peut, à cause qu'elle s'échappe aisément, & que les rats & les oiseaux en sont friands.

Lorsque le lin a été dépouillé de sa graine, on le rouit & on le façonne à-peu-près comme le chanvre.

On rouit le lin comme le chanvre, soit dans l'eau ou à la rosée ; mais quand c'est dans l'eau, au-lieu que le chanvre veut y être huit à dix jours pour bien rouir, il n'y faut laisser le lin que pendant trois ou quatre jours au plus, pour qu'il acquiere la couleur roussâtre qui annonce qu'il a bien roui. En l'en tirant, on doit l'amonceler tout mouillé, & le charger de planches, sur lesquelles on mettra de grosses pierres, afin que, toutes les tiges étant pressées les unes sur les autres, elles soient entiérement pénétrées de l'humidité, & qu'elles rouissent également & parfaitement : ou bien, sans qu'il soit besoin de l'amonceler ainsi, on le mettra simplement dans une belle eau courante, & on l'y laissera huit jours ; le lin en sera plus blanc. On le fait sécher comme nous l'avons dit du chanvre, ou bien sur une claie sous laquelle on fait un petit feu avec des étoupes & des chenevottes. Quand le lin est bien sec, on le lie en bottes qu'on met dans un endroit à couvert de la pluie, de la rosée & de toute humidité qui y est contraire ; on le bat avec des maillets, & on le laisse ainsi jusqu'à ce qu'on veuille le ferancer : en cet état il faut le mettre en monceaux, faire tous les jours de nouveaux monceaux, & les charger de quelque chose de lourd, afin qu'il ne se mêle point : ensuite, pour rompre les fétus qui s'y trouvent, & pour que le lin soit plus doux & plus aisé à filer, on le mailloite de nouveau ; puis, en le prenant poignée à poignée, on le tient de la main gauche appuyé sur une planche bien polie, montée debout, pendant que, de la main droite, on le bat contre cette planche avec une espece de couteau d'écliſſes, qui, en coulant le long de la planche & du lin, en fait tomber tout le bois & les paillettes : après on le ferance & on le file comme le chanvre.

Le lin court est celui qui donne la plus belle filasse ; elle doit être molle, douce

ſous les doigts, & fine comme de la ſoie ; au-lieu que celle du lin long & gros eſt plus rude, tant à filer qu'à toucher. Le lin roui à la roſée donne une filaſſe plus douce & plus belle que celui qu'on a fait rouir à l'eau.

La vraie maniere d'avoir du lin choiſi & charmant, c'eſt de trier les brins qui n'ont point de graines, les plus déliés & les plus blancs : on le fait tremper dans l'eau courante environ ſept à huit jours ; on le fait ſécher ſans l'entaſſer, car cela le fait noircir ; puis on le bat & on le peigne à l'ordinaire.

Lin ſauvage.

Il y a un lin ſauvage qui reſſemble au lin cultivé, tant par la tige que par la figure de ſes feuilles & de ſes fleurs, excepté que celles du lin ſauvage ſont de couleur d'or : on le réduit en filaſſe qu'on file comme l'autre.

ARTICLE III.

Des Orties, Urticæ.

On fait auſſi de la toile d'orties, en les préparant comme le chanvre ; & c'eſt l'ortie de la grande eſpece qui ſert à cet uſage. Les Anciens faiſoient auſſi une eſpece de lin avec l'écorce du genêt des Teinturiers.

Plantes au Lin, Herbes filées & Herbes de ſoie.

Il croît aux Indes, ſur-tout dans les montagnes du Pérou & du Popayan, une plante très-utile d'où l'on tire de la ſoie, ou plutôt du lin fort délié. La racine de cette plante eſt pleine de nœuds ; ſes feuilles ſont comme la lame d'une épée, de l'épaiſſeur de la main dans le milieu près de la racine, plus minces vers les bords & vers le haut, où elles ſe terminent en pointe. On coupe ces feuilles quand elles ſont d'une certaine grandeur. Après les avoir miſes ſécher au ſoleil, on les bat & on en fait un lin qui eſt aſſez fort. On en fait auſſi des cordons pour les hamacs, des cordages & des filets, des bas qui ſont eſtimés, & des dentelles qui ſervent à la parure des Mulâtres & des Negres.

L'*Abaca* eſt une eſpece de lin ou de chanvre que l'on recueille dans quelques-unes des Iſles Manilles : il y en a de deux ſortes, la blanche & la griſe. Cette plante eſt une ſorte de platane des Indes, qui ſe ſeme tous les ans, qu'on recueille, qu'on fait rouir & qu'on bat comme le véritable chanvre. L'abaca blanc ſert à faire des toiles très-fines. On ne fait que des cordages & des cables avec le gris.

L'*Aloë* d'Amérique, que les Hollandois appellent *Pite*, donne aux Indiens du fil, des cordes & des hamacs. Les côtes de cette plante ſe tillent comme le chanvre, & le fil en eſt fort & fin. Les Portugais du Bréſil en font des bas & des gants ; ils le preferent à la ſoie. On tiroit autrefois, en Rouſſillon, & on tire encore, en Eſpagne, des feuilles de l'aloë ordinaire, une eſpece de filaſſe dont on faiſoit des dentelles.

On nomme aux Indes orientales, *herbes filées*, une eſpece d'étoffe ou toile luſtrée, que l'on fait d'un fil qui ſe tire de pluſieurs ſortes d'herbes. Les Européens n'en achetent guere que par curioſité, parce qu'elles ſe coupent aiſément par les plis.

Les Anglois de la Virginie appellent *herbe de ſoie*, une eſpece de chanvre qui y croît naturellement ſans culture. On la file comme le chanvre & le lin de l'Europe, & le fil en eſt plus beau & plus luſtré. Les Sauvages n'en faiſoient que des cordages & des rets. Les Européens en font des toiles & des étoffes légeres.

Les *herbes lâches* ſont des étoffes des Indes orientales, moitié herbes, moitié coton. L'herbe dont on les fait ſe rouit, ſe bat & ſe file comme les orties dont on fait des toiles en France. On fait auſſi, dans l'Indoſtan, un taffetas d'herbes qui ſont d'une matiere ſoyeuſe. L'écorce intérieure de l'arbre que les Indiens appellent *lagetto* & nous *arbor telifera*, eſt une toile toute faite des mains de la nature : il eſt commun à la Jamaïque. L'Amérique a auſſi l'arbre à meche.

Ces productions étrangeres paroîtront peut-être inutiles ici ; mais je les mets non-ſeule-

ment pour la curiosité, mais encore pour qu'on apprenne, par les exemples & les essais, à faire valoir tous les dons de la nature, soit en naturalisant les plantes étrangeres, soit en mettant à profit toutes celles que nous pouvons avoir.

CHAPITRE XIII.

De la Navette ou Rabette, du Colsa & autres Graines huileuses.

LA navette ou rabette, *napus arvensis*, & le colsa, *brassica agrestis*, sont deux plantes annuelles qu'on ne cultive que pour en avoir la graine dont on fait de l'huile. Comme ces plantes sont très-grenues, elles sont d'un bon profit, & on fait un gros commerce de ces huiles en plusieurs Provinces, comme en Brie, Normandie, Picardie, Flandre & Hollande. La grande consommation de ces huiles est pour brûler, pour faire du savon, & pour préparer les laines dans toutes les Manufactures qui en emploient. Les Bonnetiers & les Apothicaires usent aussi beaucoup d'huile de navette. On donne de la graine de navette aux linottes, aux serins, & à quelques autres petits oiseaux.

Nos Anciens confondoient la navette & le colsa; ils croyoient même que ce n'étoit autre chose que la graine de navet, parce que la fane & le volume de ces trois plantes se ressemblent assez; mais l'expérience nous a appris qu'elles sont toutes trois différentes. La navette & le colsa sont des choux champêtres qui ont des racines & des qualités bien différentes du navet, & qui demandent une autre culture.

Il y a même plusieurs sortes de navettes : celle que l'on donne aux serins, & que les Curieux appellent navette de France, tire un peu sur le violet; elle est plus petite, plus douce & moins amere que les autres especes : la plus grosse & la plus noire est celle qu'on appelle *rabette*; & c'est principalement celle-là qu'on seme en plein champ pour en faire de l'huile.

La graine de la navette & celle du colsa sont à-peu-près comme la graine de lin, mais noires & rondes; au-lieu que la graine de lin est plate, & ordinairement couleur de marron. Le colsa & la rabette demandent une fois plus de fumier que le bled.

On seme le navette & la rabette, depuis la fin de Mars jusqu'en Juillet, à champ uni & à plein champ, comme le bled. Elle se plaît assez dans les terres blanchâtres, même en côteaux, pourvu qu'elles soient fortes & préparées par deux ou trois labours : on la herse ensuite. Comme cette graine est lente à lever & à monter, pour profiter du terrein, en attendant qu'elle monte, on a coutume, en la semant, d'y mêler de l'escourgeon ou quelqu'autre grain, qu'on coupe de bonne heure en verd.

En automne, la navette ou rabette leve, & a la feuille du navet, au-lieu que le colsa a la feuille du chou. Au printems elle monte, fleurit jaune, puis forme sa tige, ses branches & sa graine, & mûrit en peu de tems à mesure qu'elle blanchit. On l'arrache quand elle est mûre, ce qui arrive sur la fin de Juin : on la bat dans le champ même, sur des draps, pour en avoir toute la graine : on peut y laisser un peu de paille ou gousse, pour nourrir le grain. La tige ne sert qu'à chauffer le four, à brûler & à couvrir : on met les filiques ou cosses en litiere. On vanne la graine, ou bien on la passe par le crible, qu'on fait de crin, pour en ôter la paille; puis on la met dans des tonneaux, afin qu'elle ne diminue & ne se ride pas : elle se garde jusqu'à ce qu'on la porte aux Grainetiers, au marché, ou au moulin ou pressoir, pour en faire de l'huile après avoir été bien vannée.

Dans la Bourgogne, après la récolte du bled, on ne fait que donner un profond labour à la terre, & on y reseme la graine de navette en la prenant avec les trois doigts, pour la jetter le plus loin qu'on peut. Après l'hiver elle fleurit, monte en graine comme les raves, & on la coupe quand elle est mûre.

Le colsa demande une bonne terre, forte, grasse & humide. Le graine du colsa est plus noire & plus grosse que la rabette : aussi la plante en est-elle plus haute, plus forte, plus branchue, & donne plus de graine que la rabette. On seme le colsa en Juillet & Août, en terre bien preparée comme pour le bled, & on le seme de même.

Quand le colsa est bien levé & fort, c'est-à-dire, sur la fin de l'hiver, s'il est trop dru, comme il arrive d'ordinaire, à cause que la plante est forte & vorace, on l'éclaircit & on transplante ailleurs ce qu'on en a ôté. Pour s'éviter cette peine, bien des gens sement le colsa à la main, en laissant couler trois ou quatre grains dans un trou, qu'un homme fait d'espace en espace, en suivant le rayon & la queue de la charrue, lors du dernier labour qu'on donne à la terre; après quoi il n'y a plus qu'à herser. Les pauvres gens mangent dans le pot, & en salade, les feuilles du colsa, quand elles sont jeunes & tendres; car c'est une espece de chou à petites feuilles lavées de pourpre, & fort branchu.

Les bestiaux en sont très-friands, & s'ils échappent dans quelque piece de colsa en verd, il ne faut pas le croire perdu pour le voir brouté avant d'être en tuyau; car il repousse assez de verd, quand il a du tems, & que l'œil de la plante n'est pas atteint.

C'est même un point d'économie assez ordinaire de couper les feuilles du colsa depuis le mois de Septembre, dès qu'il est levé, jusqu'au mois de Décembre, pour les donner en verd aux bestiaux, sur-tout aux vaches & aux bœufs qu'on veut engraisser: cela n'empêche point le colsa de repousser pendant l'hiver, & de donner sa graine dans le tems.

Dans les bons fonds on seme le colsa fort épais, pour le vendre à la fin de l'hiver au millier de plantes ou à la perche, à ceux qui veulent alors en planter dans leurs champs, pour l'y récolter l'été suivant.

On coupe le colsa en été, un peu avant la navette & après les bleds. Au surplus, on emploie & on débite le colsa comme la navette. Il faut les récolter par un tems sec, & ne pas attendre que les cosses ou capsules, qui renferment la graine, s'ouvrent, ni même qu'elles soient parfaitement mûres, parce qu'elles s'égreneroient au vent ou à l'abattis.

On ne doit rien mettre dans la terre où l'on a recueilli du colsa ou de la rabette, avant qu'on l'ait bien amendée, parce que ces deux plantes l'effritent beaucoup.

Comme il s'en échappe toujours beaucoup de graine, il y a des gens qui la laissent repousser la seconde année; ensorte qu'ils en ont, par ce moyen, une nouvelle récolte qui n'a coûté ni labours, ni semence: mais cette épargne ne vaut rien, & il vaut mieux employer sa terre à d'autres usages. Le bled vient assez bien après le colsa.

Quelquefois la grande sécheresse de l'été fait manquer le colsa & la rabette. En ce cas, sur la fin d'Octobre, lorsqu'on voit que le champ n'est pas garni suffisamment, on y donne un labour & on y seme du bled.

Quant à l'huile de navette & de colsa, voyez ce qui en sera dit ci-après au Chapitre des Huiles. La plante du colsa donne plus de graine, parce qu'elle est plus branchue & plus forte, & la graine en est plus forte & rend davantage au boisseau que la rabette: mais la graine de rabette, boisseau pour boisseau, donne plus d'huile, parce qu'elle a l'écorce plus mince; & cette huile est plus estimée & sent moins que celle du colsa. On récolte ordinairement douze mines de colsa à l'arpent.

Les tiges du colsa, & généralement de toutes les plantes huileuses, servent à couvrir, à chauffer le four & à brûler: on les vend en bourrées pour ces mêmes usages.

Au reste, l'intérêt du Propriétaire est que son Fermier ne mette point trop de terres en colsa & en rabette, parce que ces graines usent beaucoup la terre: elles ne rendent point de fumiers ni de fourrages; au-contraire, elles demandent une fois plus d'engrais que le bled. C'est pourquoi il faut borner par le bail le nombre de terres que le Fermier pourra charger de ces sortes de graines. On dit même des Fermiers qui font beaucoup plus de colsa ou de rabette que de bled, qu'ils jouent de leur reste, en risquant tout si la graine ne réussit point. Souvent aussi la Police fixe la quantité de ces sortes d'emblavures, de peur qu'en en faisant trop dans les années où le bled est très-commun & à bas prix, cela ne fasse cesser l'abondance de cette manne si nécessaire au Public.

De la Camomille, Anthemis.

La camomille est un simple très-connu des Apothicaires, parce qu'elle est bonne pour les fievres, pour la pierre & autres maladies de la vessie, pour la jaunisse & autres symptomes du foie, &c. Il y a plusieurs sortes de camomille. *L'adonis*, qui est la plus haute

de toutes, croît en Italie, & ſe cultive en France dans les jardins. Elles ſont toutes odorantes, hormis la ſauvage.

La camomille ordinaire, qui eſt la ſeule dont il s'agit ici, reſſemble aſſez au lin. Nos Payſans, qui en ſement ſur leurs terres, pour avoir leur proviſion d'huile à brûler, & vendre le ſurplus, l'appellent *camamine* ou *momille*. Elle ne demande point de ſoins; il lui ſuffit d'un terrein médiocrement bon, préparé par trois labours, & fumé: on la ſeme au mois d'Avril ou de Mai, & on la dépouille au mois d'Août, en arrachant la plante quand elle eſt mûre & jaunâtre. La graine de camomille rend encore plus d'huile, à proportion, que la navette & le colſa.

De l'Alpiſte & de l'Œillette.

On cultive ces deux plantes pour leur graine: on la donne aux Serins & aux autres oiſeaux, même à la volaille; & elle eſt bonne à pluſieurs autres choſes, comme à faire des huiles, &c.

L'alpiſte, *phalaris*, eſt une graine dorée ou d'un pâle tirant ſur la couleur iſabelle, moins groſſe que le millet, mais moitié plus longue, finiſſant en pointe par ſes deux extrémités. Cette graine engraiſſe & échauffe les oiſeaux; c'eſt leur ſeule nourriture dans les Canaries: on en fait du pain dans le tems de cherté. Elle a le même goût que le millet, & on la cultive de même. La plante de l'alpiſte, qu'on appelle auſſi graine de Canarie, a quantité de racines fort minces, & jette beaucoup de petites tiges ſemblables à celles de l'épeautre, hautes d'un pied & demi, minces, douces & diſtinguées par nœuds. Il y en a dont la graine eſt blanche; il y en a auſſi de noirâtre, & ſouvent la graine varie de couleur. On la tire de Provence, d'Aubervilliers près de Paris, de Flandre ou de Normandie.

La graine de l'œillette vient d'une plante qui reſſemble au pavot. La bonne vient de Straſbourg ou des environs de Laon. Elle fleurit en Mai & Juin: elle eſt griſe & fort déliée: elle a un petit goût ſucré, & ne differe de celle de pavot, qu'en ce que la graine d'œillette eſt griſe, & que celle du pavot tire ſur le noir. On ſeme & on cultive l'œillette comme le pavot.

Du Pavot, Papaver.

De toutes les eſpeces de pavots, ſoit blancs ou rouges, doubles ou ſimples, panachés ou autres, il n'eſt ici queſtion que des pavots à groſſe tete, qu'on cultive en bien des endroits comme en Allemagne, pour en avoir la graine que les groſſes têtes fourniſſent plus abondamment, & en faire de l'huile qu'on tire à froid, & qu'on emploie dans les ſalades & ſauſſes, au-lieu d'huile d'olives. On s'en ſert auſſi à brûler & dans les remedes.

On ſeme la graine de pavots, en plein champ, en Septembre & Octobre, & plus communément en Mars, en bonne terre & en belle expoſition. Comme cette graine eſt fort menue, on la ſeme mêlée parmi un tiers de cendres; &, ſi elle eſt trop drue lorſqu'elle eſt levée, on l'éclaircit, on la ſarcle; &, après la fleur paſſée, quand les têtes blanchiſſent, on les cueille avant leur parfaite maturité, parce que les graines ſe perdroient & ſe repeupleroient.

Du Séſame, Seſamum.

Le ſéſame, qu'on appelle autrement *jugéoline* ou *ſempſen*, eſt une plante que les uns qualifient bled, les autres légume, qui a la tige ſemblable à celle du millet, mais plus haute & plus groſſe, les feuilles rouges, les fleurs vertes, la racine blanche, de même que la graine qui eſt renfermée dans de petits boutons, comme le pavot.

Le ſéſame multiplie & rapporte beaucoup: on en fait, comme de la navette, une huile qui eſt de grand débit. Elle ſert principalement en médecine: elle ne gele jamais, & elle paſſe pour la plus légere de toutes les huiles; cependant elle va au fond, ſi on la mêle avec du vin ou de l'eau-de-vie. On réduit auſſi le ſéſame en farine; & il y a des femmes qui en font des gâteaux, qu'elles trouvent excellens: mais il ne faut point faire cas de ce grain pour la nourriture, parce qu'il eſt extrêmement lourd & gâte l'eſtomac, comme font toutes les choſes huileuſes.

On doit même avouer que les bons Ménagers ne ſe ſoucient pas de ſemer du ſéſame:

on aime mieux employer celui qui nous vient d'Aſie, de la Morée ou d'Italie, que d'en cultiver beaucoup en-deçà, parce qu'il épuiſe la terre. Cependant je parlerai de ſa culture, parce qu'il faut parler de tout, à cauſe de la différence des pays, des terres, des goûts & des profits qui peuvent ſe trouver à cultiver une plante qui n'eſt pas commune dans le pays, ſur-tout quand elle eſt auſſi utile que l'eſt le ſéſame. Dans le Levant, il donne preſqu'autant d'huile que les oliviers; & cette huile eſt meilleure pour la friture, & elle éclaire mieux.

Le ſéſame demande une terre fort noire & humide, quoiqu'il vienne aſſez bien dans des ſables, pourvu qu'ils ſoient gras: il multiplie autant que le millet.

Il ne doit être ſemé qu'en été, par un tems ſec, & qui promet l'être conſtamment; car la pluie nuit au ſéſame, même après la ſemaille; ce qui eſt tout le contraire des autres plantes, dont la pluie avance la germination: du reſte il vient ſans ſoin.

Sanve, Rapiſtrum.

Les pauvres Payſans cueillent la ſanve un peu avant ſa parfaite maturité, parce qu'elle s'égrene aiſément; ſouvent même ils en ſement exprès, pour en faire l'huile à brûler. Je parlerai ailleurs de cette plante: au ſurplus, voyez *Sanve*, à la table des Matieres.

CHAPITRE XIV.

Du Safran, du Senevé & de la Moutarde, du Houblon, du Riz, du Gramen manne & du Tabac.

JE renferme, en un ſeul Chapitre, toutes ces plantes, qui, la plupart, ſervent directement à l'homme pour ſa nourriture.

Du Safran, Crocus.

I. La plante qui produit le *ſafran*, eſt une plante bulbeuſe (c'eſt-à-dire, qui vient d'oignons & de caïeux) compoſée de pluſieurs feuilles longues, étroites, épaiſſes, douces à manier & cannelées, entre leſquelles il s'éleve vers le commencement de Septembre, une tige baſſe qui ſoutient une fleur bleue, mêlée de rouge & de purpurin, du milieu de laquelle il naît auſſi une eſpece de houpe partagée en trois cordons découpés en crête de coq, d'une belle couleur rouge, & d'une odeur agréable quand elle eſt en ſa vigueur: on la cueille, on la fait ſécher; & cette houpe eſt le ſafran dont nous nous ſervons, tant parmi les alimens, qu'en médecine, & à beaucoup d'autres uſages: quelques jours après il en vient une autre ſemblable ſur la même plante; on la ramaſſe de même que la premiere, pour la faire auſſi ſécher: & ces houpes ſe réduiſent en filamens, comme nous voyons le ſafran. La tige & les fleurs de cette plante viennent avant les feuilles; elle eſt en fleur pendant un mois, puis des fleurs ſortent des feuilles, qui ſont vertes pendant tout l'hiver; le printems venu, elles ſe ſechent, tombent & diſparoiſſent en été. L'oignon de ſafran eſt gros comme une aveline, charnu, barbu dans ſa partie inférieure, & ſurmonté d'un autre oignon plus petit: le tout eſt revêtu de pluſieurs cartilages jauniſſans comme le glaïeul.

II. *Choix.* Il faut choiſir le ſafran nouveau, bien ſéché, mollaſſe & doux au toucher, en longs filets de très-belle couleur, rouge & peu chargé de parties jaunes, fort odorant, d'un goût & d'une odeur agréable. Il y a des perſonnes qui s'attachent à celui qu'ils trouvent fort gras, qui fait du bruit dans la main, qui picote les yeux quand on l'approche du viſage, qui eſt d'une belle couleur d'or, dont la main reſte teinte, & qui ſe diſſout aiſément quand on le met dans quelque liqueur.

III. *Lieux.* Le ſafran du Levant eſt très-eſtimé; il en vient auſſi de bon en pluſieurs

endroits de France, comme en Gâtinois, en Languedoc vers Toulouſe, en Provence vers Orange, en Angoulême & en Normandie. Le meilleur eſt celui de Boiſne & de Bois-commun en Gâtinois : celui de Normandie paſſe pour le moins bon.

IV. *Uſages.* Le ſafran ſert, comme nous l'avons dit, non-ſeulement en médecine, & auſſi parmi les alimens, mais encore pour les peintures & les teintures. Les Eſpagnols, les Portugais, les Provençaux, les Tourangeaux en mettent dans preſque tout ce qu'ils mangent, d'autant qu'on lui attribue pluſieurs bons effets, comme de fortifier l'eſtomac, de rendre les ſens plus vifs, de réjouir le cœur & d'exciter à rire. On en fait un grand trafic vers les pays ſeptentrionaux, principalement en Hollande & dans la Baſſe-Allemagne : c'eſt pourquoi les ſafranieres ſont d'un grand revenu, & on y emploie des champs entiers. Ceux qui ne ſont pas à portée, ou qui ne ſont pas dans le goût d'en faire commerce, n'en mettent que dans un petit eſpace de terre pour leur proviſion ſeulement.

V. *Safran bâtard.* Outre le ſafran ordinaire dont nous parlons ici, il y en a une autre eſpece qu'on appelle *ſafran bâtard* : il en vient beaucoup d'Alexandrie, d'Egypte à Marſeille, ſous le nom de ſafranon, pour l'uſage des Teinturiers. Les Apothicaires le nomment *cartam* ou *crocus ſaracenicus*, & le Peuple graine à perroquets : effectivement les perroquets, les gros becs, qu'on appelle perce-olives (quoiqu'ils n'en caſſent pas les noyaux, comme on le dit), & les bréands en ſont fort friands. A Marſeille on ne leur donne que cette graine pour nourriture ; c'eſt le *ſemen cartami.*

Cette plante a les feuilles longues, rudes, piquantes & chiquetées tout-autour ; ſa tige eſt d'un pied & demi de haut ; ſes têtes ſont de la groſſeur d'une olive, hériſſonnées & épineuſes, longuettes & écaillées, avec des feuilles au-deſſous qui s'ouvrent en forme d'étoiles ; ſa graine eſt blanche & anguleuſe, liſſe & dure, un peu plus groſſe qu'un grain d'orge, & elle a au-dedans une moëlle blanche ; ſa racine eſt longue, grêle & fort chevelue ; & ſa fleur eſt ſemblable à celle du ſafran domeſtique. Il n'y a dans le ſafran bâtard, que la graine qu'on cherche ; elle ſert en Médecine (entr'autres pour purger le flegme), & aux Plumaciers pour teindre leurs plumes en incarnadin d'Eſpagne, en y mêlant du ſuc de citron ; elle ſert auſſi pour teindre les laines & les ſoies, ſur-tout pour l'écarlate bâtarde. Il a cela de bon, qu'il ne demande qu'une terre médiocre & peu de nourriture ; il amende & engraiſſe le fonds, & n'y laiſſe aucune racine qui puiſſe pulluler ou l'endommager. Au ſurplus, ceux qui ſeront curieux d'en cultiver, le feront comme nous l'allons dire du ſafran domeſtique.

VI. *Culture du ſafran.* Il vient fort bien dans toutes ſortes de climats : il ſe plaît dans une terre médiocre, qui ne ſoit pas trop forte ni trop fumée, plutôt légere que lourde ; mais toutefois bien airée, fort expoſée au ſoleil, épierrée avec ſoin, bien labourée & bien meuble : il aime les endroits où l'on a mis de l'oignon ; mais l'eau, les ſouris & les taupes y font bien du tort.

Comme il vient mieux & plus vîte d'oignon que de ſemence, quand le tems de le planter approche (ce qui ſe fait au mois de Mai, de Juin ou d'Août), on achete environ un boiſſeau d'oignon de ſafran, plus ou moins, ſuivant ce qu'on en veut planter : on les laiſſe mûrir à l'ombre en monceau, pendant une huitaine de jours, dans un lieu ſec ; puis lorſqu'il fait beau tems, & que la terre eſt bien labourée & bien meuble, on les plante en droite ligne, à quatre doigts de diſtance l'une de l'autre, & on leur donne trois doigts de terre. Il y en a qui ne les plantent qu'au mois d'Août, & qui y mettent du marc de raiſins au pied.

Dès qu'ils ſont planté, il faut couvrir la terre de feuilles & de branchages, pour la défendre de la grande ardeur du ſoleil, juſqu'à ce que les plantes ſoient levées. Elles n'en ſeront que plus belles, ſi l'on a ſoin de les arroſer pendant les chaleurs, ſur-tout qu'on ſoit aſſidu à les ſarcler pluſieurs fois l'année, pour que les oignons groſſiſſent & fructifient mieux.

Le ſafran a cela de particulier, qu'il produit davantage quand il a été bien foulé & bien piétiné avant de jetter ſa fleur. La premiere année, les oignons de ſafran ne produiſent que de l'herbe, & la fleur ne paroît qu'au bout de deux ans. Avant qu'elle paroiſſe, on pare la ſafraniere ſur la fin d'Août : pour cela, on ôte toute l'herbe qui paroît ſur la terre, on piétine deſſus, on l'unit comme une aire à battre du bled, & on la couvre de brouſſailles comme auparavant, afin que le ſoleil n'altere point le ſafran :

plus on foule la terre, plus il vient beau. Il faut pourtant bien ſe garder de le faire quand la terre eſt trop humide, ou quand la fleur paroît : on doit auſſi avoir ſoin que les beſtiaux, ſur-tout les cochons, n'en approchent point. La terre, ainſi parée ſur la fin d'Août, reſte couverte pendant environ un mois, ſur la fin duquel on la nettoie avec des rateaux, pour faire place au ſafran qui naît & fleurit avec l'automne.

VII. *Récolte.* Sa fleur commence à paroître vers la fin de Septembre, & continue juſqu'à la fin d'Octobre. Du milieu de cette fleur ſortent trois filamens rougeâtres, accompagnés de petites languettes couleur d'or ; & ces filamens, qu'on appelle *attentes* ou *fleches*, ſont proprement le ſafran, le reſte de la fleur n'étant d'aucun uſage. Chaque fleur ne dure pas long-tems, & l'oignon n'eſt que vingt-quatre heures à en reproduire une nouvelle : c'eſt pourquoi il faut les couper adroitement, ou les cueillir, de jour à autre, à meſure qu'il fleurit, & toujours par un beau tems, le matin au ſoleil levant, & jamais l'après-midi : en les cueillant, on les met dans un panier garni de linge ou de papier propre, & on les porte chez ſoi, pour les éplucher le plutôt qu'on peut.

Pour cela, on les jette ſur une grande table, on les couvre, ſi elles ne le ſont pas ; on en tire proprement le ſafran qui y eſt attaché, & on le met à part : il y en a qui y mettent un peu d'huile pour lui donner du luſtre : enſuite on le fait ſécher dans un tamis ſur de la cendre chaude, ou du moins au ſoleil ; mais c'eſt le pire, à cauſe qu'il défleurit & deſſeche le ſafran. On doit avoir ſoin de le remuer de tems en tems. Quand il eſt bien ſec, on le met dans des boîtes ou dans des ſacs ou autres vaiſſeaux bien fermés, & on le garde dans un lieu ſec juſqu'à ce qu'on veuille s'en défaire : plus il eſt rouge, plus il eſt beau : on le vend quatorze, quinze, ſeize & dix-huit francs la livre, ſuivant les années. Il faut cinq livres d'attentes fraîchement cueillies pour en faire une livre de ſeches. Le ſafran d'Eſpagne ne vaut rien, à cauſe de l'huile qu'on y met pour le conſerver.

Il naît, comme nous l'avons déja dit, une deuxieme houpe de fruits dans le même endroit d'où l'on a, peu de jours auparavant, cueilli la premiere.

Comme le ſafran refleurit de jour à autre, & que ſes fleurs ſe ſuccedent, la récolte en dure un mois entier, & cela fait qu'on a le tems de tout cueillir, quelqu'étendue que ſoit la ſafraniere ; mais auſſi on ne doit point épargner le nombre des journaliers pour profiter du tems de la fleur : elle eſt ſujette à pourrir, pour peu qu'on la garde.

Les fleurs & les graines qu'on dépouille ainſi dans l'automne, ſont remplacées par des feuilles qui durent & verdoient pendant tout l'hiver ; elles ſe flétriſſent au printems, & tombent enfin, parce qu'elles ne peuvent pas réſiſter aux moindres chaleurs de l'été.

VIII. *Safraniere.* On donne ordinairement trois labours par an à la ſafraniere ; le premier, quand on plante le ſafran, ou s'il eſt déja planté, au printems quand les feuilles tombent ; le ſecond, ſur la fin de Juillet ; & le troiſieme, au commencement de Septembre, quelques jours plus ou moins tard, ſuivant la ſéchereſſe de l'année. Il faut toujours lui donner le dernier labour par un beau tems, & prendre garde de ne pas offenſer les oignons en labourant.

Une ſafraniere ainſi ménagée, dure trois ans dans ſa forte vigueur ; elle pourroit continuer à rapporter pendant neuf ans, pourvu qu'on ait bien ſoin de la labourer, de la ſarcler & de l'amender avec du marc de raiſin ; mais il vaut mieux, après trois ans de production, lever hors de terre les oignons & les caïeux qu'ils ont produit, pour les planter ailleurs, & vendre ce qu'on aura de trop. Auſſi-tôt qu'ils ſont hors de terre, on doit les mettre à l'ombre, dans un endroit qui ne ſoit pourtant point humide. Il ne faut jamais les replanter dans l'endroit d'où on les a tirés, parce que la terre eſt uſée à cet égard ; on peut y mettre du grain en la fumant bien.

Il y a des gens qui partagent en quatre ce qu'ils ont de terre à mettre en ſafran ; ils garniſſent les derniers quartiers des oignons & caïeux qu'ils retirent des premiers ; &, comme ils ne fleuriſſent pas tous en même tems, ils ont plus de tems & de commodité pour cueillir le ſafran, qui refleurit d'un côté pendant qu'on le dépouille de l'autre.

Le ſafran a ſa maladie particuliere. Elle eſt cauſée par une petite plante paraſite qui s'établit ſur l'oignon du ſafran, s'y nourrit & le détruit à la fin : elle jette des filets en rayons

rayons, qui vont s'attacher aux oignons voiſins ; & ainſi de proche en proche, elle infecte tous les oignons du champ. Le meilleur remede eſt de le tenir bien labouré & bien ſarclé, & de ne point laiſſer les oignons trop long-tems en terre.

Du Senevé & de la Moutarde, Sinapi.

Le ſenevé eſt une petite graine ronde & rouge ou blanche, dont on fait entr'autres la moutarde, & qui vient ſur une plante du même nom, dont il y a deux eſpeces, une ſauvage & l'autre cultivée. La moutarde ſauvage a les feuilles gréles & la graine fort petite. La cultivée, qui vient auſſi-bien dans les champs que dans les jardins, eſt de deux ſortes ; l'une a des feuilles comme la rave & le panais, & la graine rouge, qui eſt la moutarde ordinaire ; & l'autre a les feuilles chiquetées comme la roquette : la graine blanche eſt moins forte que la rouge.

Le ſenevé ſert non-ſeulement à faire de la moutarde, mais auſſi à pluſieurs autres ſortes d'alimens. Sa graine & l'huile qu'on en tire, ſont encore employées en médecine ; & ſi on en met dans du vin doux, on l'empêchera long-tems de bouillir. Le ſenevé ſert encore à préparer les peaux qu'on paſſe en chagrin.

On doit choiſir le ſenevé nouveau, bien nourri, & d'un goût âcre & piquant : plus il eſt nouveau, meilleur il eſt, tant pour manger que pour ſemer ; il eſt pourtant de garde pendant cinq ans. On le caſſe ſous la dent, pour voir s'il eſt verd au-dedans ; car s'il eſt blanc, c'eſt une marque qu'il eſt vieux.

On le ſeme en terre graſſe avant l'hiver ou après ; mais la ſemaille du printems réuſſit mieux : on doit le mêler avec des cendres & le ſemer à claire-voie, à cauſe que la graine en eſt petite & qu'il multiplie aiſément.

Cette plante demande d'être tranſplantée, pour qu'elle croiſſe plus haute & plus belle, ce qu'il ne faut faire que pour le ſenevé qu'on veut manger ; car, pour celui dont on veut avoir la ſemence, on ne doit point le changer de fonds. Il eſt néceſſaire de labourer avec ſoin & profondément la terre qui a rapporté du ſenevé, avant que de l'employer à d'autres productions, parce qu'il n'eſt pas aiſé d'en débarraſſer le fonds où il a crû.

La *moutarde* dont on ſe ſert communément dans les ſauſſes, n'eſt autre choſe qu'une pâte liquide faite de graines de ſenevé pilées & mêlées avec du moût, ou vin doux à demi-épaiſſi, comme eſt la moutarde de Dijon ; ou avec un peu de farine & de vinaigre ; ce qui la rend plus piquante & excite davantage l'appétit.

Pour la faire, il faut bien nettoyer la graine de ſenevé, la cribler, la laver dans de l'eau froide, & l'y laiſſer une nuit entiere ; enſuite on la preſſe avec la main, on la pile dans un mortier neuf ou bien propre avec du vinaigre fort, & on la paſſe. Il y a des gens qui font une moutarde aſſez agréable de cette maniere : on prend deux onces de graine de ſenevé & demi-once de cannelle, on pile le tout bien fin ; &, avec du miel ou du vinaigre, on en fait une pâte dont on forme des petits pains qu'on fait ſécher au ſoleil ou au four : quand on veut en employer, on les fait diſſoudre dans du vinaigre, du verjus ou autre liqueur. Il y en a d'autres qui, pour ôter à la moutarde ſa grande âcreté, ne font que tremper la graine dans du moût ; puis ils la préparent comme on vient de le dire, & la mettent dans des petits tonneaux.

Du Houblon, Lupulus.

Le houblon eſt une plante qui reſſemble à la coulevrée, qui monte & rapporte tous les ans comme les aſperges, & dont le fruit ſert à faire de la biere. On mange auſſi les ſommités des tiges du houblon en ſalade, quand elles ſont jeunes & tendres : on les cuit & on les ſert comme les aſperges. On en fait encore des ſyrops excellens pour les fievres malignes, dartres, &c. parce que le houblon purifie & rafraîchit.

Il eſt auſſi très-propre à faire des treilles ; mais la grande conſommation & le grand trafic s'en fait dans les pays où l'on boit de la biere, comme en Allemagne, en Angleterre, en Flandre, en Picardie, & un peu en Normandie. On y voit des campagnes entieres de houblonnieres qu'on cultive avec ſoin, parce qu'elles ſont d'un bon revenu ;

&, ſi quelqu'année de houblon manque, au-lieu de dix à douze livres que valoit le cent peſant, il vaudra juſqu'à ſoixante & quatre-vingt francs.

Quelques-uns l'appellent la vigne du nord, parce qu'en montant il s'entortille autour de ce qu'il rencontre, & que ſes feuilles reſſemblent à celles de la vigne ou de la coulevrée. Il y a trois, & ordinairement cinq inciſures à l'entour de ſes feuilles, & elles ſont inégales & rudes comme celles du concombre; les ſarmens en ſont longs, rudes, velus & un peu épineux; les fleurs blafardes, rangées en raiſin, d'où ſortent quantité de petites bourſes ou cloches, qui pendent entaſſées les unes ſur les autres: elles ſont de couleur jaunâtre, & renferment une graine noire & amere. Cette plante fleurit ſur la fin d'Août; & ſon fruit qui ſe forme peu de tems après la fleur mûrit en jauniſſant.

Le houblon croît naturellement le long des ruiſſeaux, & dans les hales & buiſſons. Il y en a de deux ſortes, le mâle & la femelle: celle-ci eſt plus baſſe & moins belle, & porte rarement du fruit; &, comme on ne cultive cette plante en campagne que pour le fruit, c'eſt toujours le mâle qu'il faut prendre.

Le houblon vient de graine, de plants enracinés, & plus facilement de boutures.

Pour faire une houblonniere, on choiſit un bon terrein un peu gras, & plutôt humide que ſec, ſans cailloux, le moins qu'il ſe peut; on le marne s'il paroît un peu froid, puis on le fouit au commencement de l'hiver, & une ſeconde fois au commencement de Mars; après on y fait des trous profonds d'un pied ou un peu moins, & larges d'un pied de diametre, chacun à quatre pieds de diſtance les uns des autres, & en lignes droites; enſuite on met au fond de chaque trou un peu de fumier conſommé, & un peu de terre meuble paſſée à la claie.

La terre étant apprêtée ſur la fin de Mars, on prend les boutures ou châtrures de houblon, qu'on a coutume de tailler vers le 25 Mars: on met dans chaque trou cinq ou ſix de ces boutures que l'on aura coupées, & tous les trous étant garnis; on laiſſe-là la houblonniere, juſqu'à ce que les boutures replantées aient pouſſé hors de terre un pied de haut.

Alors on prend de petites perches, comme des rames à féveroles, & on les fiche en terre à côté de chaque trou, afin que le houblon montant s'entortille autour de la rame. Mais on doit bien prendre garde de quelle maniere on met le houblon à la rame: il faut le tourner de gauche à droite, afin que le ſoleil l'attire à ſoi; autrement le houblon ne tourneroit point, & ſe détacheroit toujours de la rame, parce qu'il eſt de la nature des féveroles & autres plantes foibles qui s'entortillent preſque toutes de gauche à droite en montant.

Quinze jours après qu'il aura été ramé, il eſt néceſſaire de donner de nouvelle terre à la plante, &, peu-à-près, la remotter en prenant de la terre d'alentour de chaque pied, pour la jetter autour de la plante en forme de taupierre.

Au mois de Mai, ou au commencement de Juin, on donne un troiſieme labour à la houblonniere, on la ſarcle ſi l'été eſt trop ſec, on y pratique des rigoles pour l'arroſer, & ſur-tout on la défend du brout & de la fouille des beſtiaux, du moins juſqu'à la récolte, qui ſe fait ordinairement vers le huit Septembre. On ne doit pas eſpérer grand fruit la premiere année ni la ſeconde, parce que la plante n'a pas encore de force.

En Novembre ou Décembre, on fait porter du fumier à la houblonniere; on en met un demi-pied ſur chaque motte de houblon; enſuite on beche la terre bien menu, on la rend meuble le plus qu'on peut, & on renfouit autour de chaque motte le fumier qui a été apporté deſſus: après on la beche une ſeconde fois, au commencement de Mars; &, vers le 25 du même mois, on châtre le houblon, c'eſt-à-dire, qu'on le taille.

Pour cela, il n'y a qu'à découvrir chaque pied, en jettant la terre à côté, couper avec le couteau tout le vieux bois à raz de l'eſtoc ou cœur de la plante, & la recouvrir, avec la main, d'un peu de terre paſſée à la claie ou émiée.

Vers la mi-Avril, quand on voit le houblon pointer comme des aſperges à la hauteur de quatre doigts, on amaſſe des perches de chêne, de faule, tremble ou autre bois-blanc, chacune d'un demi-pied de tour au moins, les plus droites & les plus hautes qu'on peut trouver, & on les fiche en terre à force de bras & d'eau, pour les faire entrer deux pieds avant, à côté de chaque motte de houblon; on met à chacune le nombre de perches proportionné à la force de la plante & au nombre de ſes jets: ordinairement une perche ſert pour quatre ou cinq jets ou montans.

La houblonniere étant emperchée, il faut mettre le houblon à perche, c'eſt-à-dire, l'y lier avec du fil ou avec de la chaîne de Tiſſerand, & le lier en le tournant comme il a été dit ci-deſſus, de gauche à droite vers le plein ſoleil. On doit le lier auſſi haut que les bras peuvent atteindre.

Enſuite on y donne de nouvelle terre en la butant, & on le laboure pour la derniere fois vers le mois de Juin, comme je l'ai déja dit.

Dès que la houblonniere eſt emperchée, il eſt néceſſaire d'y être aſſidu, pour bien conduire le houblon autour des perches, à meſure qu'il monte, parce qu'il ne faut qu'un coup de vent contraire, pour le délier & le rompre ou pourrir : c'eſt à quoi on doit être attentif.

La récolte du houblon ſe fait au commencement de Septembre, quand on voit qu'il eſt mûr, c'eſt-à-dire, quand il jaunit. Alors on choiſit un beau jour; on coupe avec la faucille les harſelles ou ſarmens du houblon à deux pieds de terre, & on arrache les perches en les tirant droit en haut, pour ne les pas rompre. Pour cela, après les avoir un peu ébranlées à la main, on les ſaiſit au pied avec une eſpece de crochet ou anſe de fer recourbé & dentelé, attaché près du bout d'une forte perche, qu'on ſouleve de l'autre bout pour arracher de terre les perches garnies de houblon. On les dépouille des ſarmens & des fruits qui y ſont entortillés, en les pouſſant avec la main juſqu'au bout de la perche, & on en fait des faix, que l'on porte dans l'endroit où l'on veut les éplucher. Cela ſe fait en détachant toutes les cloches du houblon, que l'on jette à l'un de ſes côtés, pendant que l'on jette de l'autre toutes les harſelles & les feuilles; enſuite on porte le fruit de houblon ſécher à la touraille. Les feuilles de houblon ne ſont bonnes qu'au fumier ou à brûler, mais les ſarmens ſont des liens excellens.

La *touraille* eſt un petit bâtiment bien couvert, dans lequel eſt ſuſpendue, à portée d'un grand homme, une grille de bois, dont les barreaux ne ſont eſpacés que de la largeur d'un doigt, & dont la grandeur ordinaire eſt de douze à quinze pieds en quarré. On étend ſon houblon ſur cette grille, à l'épaiſſeur d'un pied & demi à-la-fois. Sous le milieu de cette grille, on fait un grand fourneau de briques (des crues y ſuffiſent) rangées en forme de dôme, ou en dos-d'âne, & diſpoſées de façon que la maçonnerie ait preſqu'autant de vuide que de plein, afin que la fumée & la chaleur du grand feu, qu'on fait dans le fourneau, ſe répandant également par tous les trous de la maçonnerie, puiſſent ſécher promptement & également tout le houblon qui eſt étendu ſur la grille. Quand il eſt ſec d'un côté, on le retourne de l'autre avec la pelle; &, quand tout le lit eſt bien ſec ou touraillé, on en refait un autre, qu'on fait tourailler de même, & on porte le tout dans un grenier bien couvert, où il ſe conſerve juſqu'à ce qu'on veuille le vendre ou s'en ſervir à braſſer de la biere.

On le vend au poids, tout emballé; ſoit au mille, ſoit au cent, depuis deux ſols juſqu'à quarante ſols la livre. Il a cela de bon, qu'on peut le garder des huit ou dix années ſans qu'il ſe gâte & ſans qu'il s'affoibliſſe ou diminue conſidérablement; mais il faut de grands greniers ou autres lieux vaſtes & ſecs pour le mettre, parce qu'il occupe beaucoup de place : il ſe pourrit & chanſit aiſément; &, plus on le garde, plus il y a de déchet au poids. Pour le choix, on prendra celui qui eſt en belles cloches, doux à la main, & d'une odeur ſuave.

Une bonne houblonniere dure huit à dix ans dans ſa force : le fumier de cheval & celui de vache y ſont les meilleurs. Quand elle commence à s'épuiſer & à ne faire que des productions maigres & rares, on la renouvelle. Les plus entendus en ont de différens âges, pour avoir toujours du houblon en fruit & en plantes; & par-là, ſans avoir aucun vuide, ils profitent des bonnes & des mauvaiſes années, parce qu'ils ont beaucoup de fruit dans les unes, & bien de l'argent de leur fruit dans les autres.

Comme les perches ſont la plus groſſe dépenſe des houblonnieres, on doit avoir ſoin de les préſerver de la pourriture & du vol; & il eſt d'un intérêt égal, pour le Propriétaire & pour le Locataire, que la houblonniere ſoit ſuffiſamment fournie de perches ainſi que de plantes.

Du Riz, Oriza.

Le riz eſt une eſpece de froment que je n'ai pourtant point mis au nombre des autres bleds, parce que c'eſt une plante étrangere. Le grain de riz n'eſt blanc que quand il

eſt mondé ; il approche de la figure du froment ordinaire, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus petit : il vient ſur un tuyau de la hauteur de deux pieds ou environ, plus gros & plus plein de nœuds que celui de notre froment, & ſes feuilles reſſemblent à celles du poireau ; ce tuyau jette ſon épi en forme de rameau ou bouquets, où l'on trouve le riz renfermé dans une capſule jaunâtre, rude, cannelée par petites côtes, & terminée par un filet.

On ne cultive point ou preſque point de riz en France : on nous l'apporte tout ſec de Piémont, d'Eſpagne & de pluſieurs autres endroits. Notre maniere la plus ordinaire eſt de le manger en grains cuits dans du lait, après l'avoir fait revenir ou gonfler dans de l'eau, & il eſt d'un grand uſage en Carême : on fait auſſi une eſpece de bouillie avec du riz battu. Nous le mêlons quelquefois dans la ſoupe. Les peuples du Nord mangent les poules & les autres viandes avec du riz & du ſafran. Autrefois on n'oſoit faire une nôce, s'il n'y avoit du riz jaune, c'eſt-à-dire, ſafrané. Les Orientaux emploient ce grain par-tout ; il y en a beaucoup parmi eux qui ne vivent que de riz cuit dans de l'eau ; ils en font du pain, dans lequel ils mêlent du ſeigle & du millet pour le rendre meilleur ; ils font auſſi un vin de riz, qui eſt d'un blanc ambré & d'un goût de vin d'Eſpagne ; il porte aiſément à la tête, & enivre plus fortement que les autres vins : les Chinois en font leur boiſſon ordinaire.

On doit choiſir le riz net, blanc, nouveau, aſſez gros, dur, s'enflant aiſément quand il a bouilli, & ne ſentant ni la poudre ni le rance.

Le riz ne peut venir que dans une terre humide, & néanmoins il lui faut un climat chaud. Si on veut en cultiver, on doit choiſir une terre légere, bien expoſée au ſoleil, maigre ou non, n'importe, pourvu qu'elle ſoit naturellement humide, ou bien voiſine d'un ruiſſeau ou autre piece d'eau ſuffiſante, pour qu'on puiſſe inonder la riziere & la mettre à ſec à ſon gré, par les canaux & rigoles qu'on y pratiquera.

Il eſt néceſſaire de donner à cette terre, trois labours profonds qui la rendent bien meuble & bien unie, quoiqu'un peu en talus, pour faciliter l'écoulement de l'eau quand il en eſt tems. Le dernier labour ſe fait au commencement d'Avril, qui eſt la ſaiſon de ſemer le riz ; mais, avant de le mettre en terre, on doit le laiſſer tremper dans de l'eau pendant vingt-quatre heures, & enſuite le ſemer tout humide : après cela on fait auſſi-tôt entrer l'eau du ruiſſeau ou canal dans la riziere, & on en couvre toute la terre enſemencée à la hauteur de deux doigts, pendant environ cinq mois entiers. Quand on voit l'herbe s'y former en épi, comme elle fleurit & graine en peu de tems, on redouble l'eau, pour empêcher que le grain ne ſoit mêlé & gâté.

On en fait la récolte au commencement de Septembre, cinq mois après qu'on l'a ſemé ; mais il faut avoir eu ſoin de faire écouler l'eau quelques jours avant de le cueillir, pour que le champ ſeche. De cette maniere on aura quantité de riz, & on pourra y en mettre trois années de ſuite ſans laiſſer repoſer la terre ; la derniere récolte n'en ſera pas moins abondante que la premiere, & le champ n'en ſera que plus gras & plus net de toutes herbes & inſectes : on pourra même y ſemer enſuite du froment ou du méteil pendant deux ou trois ans de ſuite, & le bled ne laiſſera pas d'y venir fort & grenu.

Du Gramen-manne, Gramen-mannæ *ou* Sanguinella.

Le gramen-manne eſt une eſpece de chiendent qui a cinq ou ſix pointes & quantité d'épis à la cime, & qu'on ſe met dans le nez pour ſe faire ſaigner. Sa graine eſt blanche comme celle du riz, & plus petite que celle du millet ou du panis : il naît avec une écorce comme l'orge, qu'on ôte en le pilant.

On le ſeme & on le cultive en Allemagne comme les autres légumes : ſa graine a les propriété du riz ; on l'y appelle *manne*, & l'on s'en ſert pour viande comme du riz, mais elle nourrit peu : étant cuite dans du bouillon gras, elle guérit les duretés.

Du Tabac, Nicotiana.

Le *Tabac* eſt une plante ſi uſuelle, que tout le monde la connoît & en prend, ſoit par le nez en poudre ou rapé, ſoit en feuilles en les fumant ou les mâchant. La nature n'a jamais rien produit dont l'uſage ſe ſoit étendu ſi univerſellement & ſi rapidement ;

& cette plante eſt trop à la mode en France, ſur-tout à préſent, pour qu'on ne me pardonne pas la petite digreſſion que je vais faire pour apprendre l'hiſtoire de ſa découverte à ceux qui ne la ſavent pas.

Hiſtoire de la découverte du Tabac. Il ne doit ſon mérite ou ſa vogue, qu'aux Européens : ce n'a été qu'une ſimple production ſauvage d'un petit canton de l'Amérique juſques vers l'an 1560, que les Eſpagnols, & nommément Fernandez de Tolede, s'aviſerent d'en envoyer en Eſpagne & en Portugal. M. Nicot, Ambaſſadeur de France dans la derniere de ces deux Monarchies, fit mettre dans ſon jardin un eſſai de cette plante étrangere, qu'un Gentilhomme, Garde des Chartres du Portugal, lui avoit donné ; elle y crût & multiplia. Un Page de l'Ambaſſadeur en ayant par haſard appliqué le jus & le marc ſur un ulcere malin, qu'un de ſes parens avoit au nez, le tabac opéra ſi bien, que ſous les yeux de l'Ambaſſadeur, qui en fut averti, & des Médecins du Roi de Portugal, qu'il fit auſſi avertir, le *noli me tangere* (c'eſt le nom de l'ulcere) guérit parfaitement en dix jours. Quelque tems après, un Cuiſinier du même Ambaſſadeur, qui s'étoit coupé le pouce, s'étant rétabli par cinq ou ſix appareils de tabac ; & vingt jours enſuite le pere d'un autre Page du même Miniſtre, s'étant auſſi guéri en dix jours, par le tabac, un ulcere qu'il avoit à la jambe depuis deux ans ; le fils d'un Capitaine guéri des écrouelles par le même remede : tous ces eſſais ſuivis de quelques autres, accréditerent cette plante ſi vîte & ſi bien, qu'on ne parloit plus que de l'herbe de l'Ambaſſadeur. C'eſt de-là qu'elle a pris les trois principaux noms qu'elle a encore ; *Tabac*, de Tabaco, nom du pays où on l'a d'abord priſe ; *Nicotiane*, du nom de l'Ambaſſadeur qui l'a fait connoître ; & *Petun*, parce que les Naturels de l'Amérique l'appelloient ainſi. Le mérite & la plante du tabac furent bientôt connus de toute l'Europe ; & à l'envi de l'Ambaſſadeur, le Grand-Prieur à qui il en avoit préſenté à ſon arrivée dans Lisbonne, la Reine Catherine de Medicis à qui il en envoya en France, le Cardinal de Sainte-Croix, Nonce en Portugal, & Nicolas Tournabon, Légat en France, qui en eurent auſſi des premiers, firent appeller le tabac chacun de leur nom, *herbe au Grand-Prieur*, *herbe à la Reine*, *herbe de Sainte-Croix*, *ou de Tournabon.* Les Savans même trouverent dogmatiquement que le mot amériquain de *petun*, qu'ils latiniſerent en *petum*, venoit d'un mot grec qui ſignifie *étendre*, parce que les feuilles du tabac s'étendent beaucoup.

Le pour & le contre du Tabac. Il a pourtant eu des Antagoniſtes auſſi-bien que des Panégyriſtes.

On nous dit, d'un côté, que *c'eſt le plus riche tréſor qui ſoit venu du pays de l'or* ; qu'*il réunit en ſoi ce que les autres plantes n'ont que ſéparé* ; que *la nature en ayant fait un miracle, elle ne devoit pas le cacher pendant ſix mille ans à la plus belle partie du monde* ; qu'*elle fut injuſte de le reléguer ſi long-tems parmi les Sauvages & les Barbares, & d'être moins indulgente pour nous que pour eux* ; & qu'enfin *le tabac marque ſi bien ſa puiſſance, qu'étant réduit en poudre & en fumée, il garde encore tout ſon prix & ſa force.*

On nous crie au-contraire, pour le parti ennemi du tabac, que *ſi on le prend par le nez, on ſe gâte l'odorat & la mémoire* ; & que, *pris par la bouche, il dérange le cerveau & noircit le crâne* ; qu'*Amurat IV, Empereur des Turcs, le Grand Duc de Moſcovie & le Roi de Perſe en défendirent l'uſage à leurs Sujets, ſous peine de la vie, ou du moins d'avoir le nez coupé* : qu'*un ſavant Roi d'Angleterre* (Jacques Stuart) *& un des plus fameux Médecins du ſiecle préſent* (M. Fagon) *ont écrit contre l'uſage du tabac* : que *le Pape Urbain VIII a excommunié tous ceux qui en prennent dans les Egliſes.*

La chaleur des partis a été juſqu'au point de diſputer à M. Nicot la gloire de l'avoir donné à la France. Pour cela on a écrit qu'il étoit originaire d'Europe, & qu'avant la découverte du Nouveau Monde, on en trouva diverſes plantes dans les Ardennes. Pour le rendre au-contraire à l'Amérique, reſpectueuſement & ſans démentir ce qu'on dit des Ardennes, on a oſé écrire que les vents en avoient pu apporter la ſemence d'Amérique en Europe, & juſtement dans les Ardennes. Mais, ce qu'il y a de plus certain, c'eſt que cette plante a toujours été appellée, & le ſera apparemment toujours, du nom de *tabac*, qui a été emprunté de celui de Tabaco, une des Provinces du Royaume de Jucatan en Amérique, où les Eſpagnols en trouverent pour la premiere fois. Comme elle eſt en vogue plus que jamais, je parlerai de ſa figure avant que d'enſeigner ſa culture ; le tout pour l'inſtruction de ceux qui ne la connoiſſent que dans leur tabatiere ou en corde.

Deſcription. Elle croît non-ſeulement aux Indes, mais encore dans toute l'Europe. Elle

a la tige fort droite, groſſe, velue & viſqueuſe ; les feuilles larges & longues, vertes tirant ſur le jaune, de bonne odeur, d'un goût âcre, un peu velues, douces, viſqueuſes, & chargées de filamens, qui ſont les côtes du tabac. Les feuilles ſont beaucoup plus grandes & en plus grand nombre au bas de la tige qu'au haut ; & plus elle monte, plus elles deviennent petites & moins fréquentes. La plante eſt toute en feuilles & aſſez baſſe avant de monter en tige ; mais, en s'élevant, elle jette beaucoup de feuilles ; & des nœuds qu'elle forme, de demi-pied en demi-pied, ſortent des branches dont il y en a qui viennent auſſi longues que le bras. Elle croît à la hauteur de quatre ou cinq pieds, même juſqu'à ſix & ſept, lorſqu'elle eſt ſemée en terre graſſe & chaude, & qu'on la cultive avec ſoin : mais ordinairement on arrête la tige à la hauteur de deux pieds & demi ou trois pieds, & on la coupe tous les ans. Au haut de ſes branches naît ſa fleur, qui eſt preſque ſemblable à celle de la nielle des jardins, de couleur blanchâtre & incarnadine, en forme de clochette, qui ſort d'une coſſe ou capſule ſemblable à un petit giblet : auſſi-tôt que ſa fleur eſt paſſée, cette capſule s'arrondit & s'emplit de graines fort menues, noires quand elles ſont mûres, & vertes quand elles ne le ſont pas encore. Elles ont la figure & la conſiſtance de celles du pavot.

Dans les climats chauds, le tabac porte feuilles, fleurs & graines en même tems, pendant neuf ou dix mois de l'année : il jette beaucoup du pied, & ſe renouvelle par quantité de jettons & de boutures : ſes racines ne ſont pourtant qu'un petit amas de filets forts déliés, mêlés de quelques-uns un peu plus gros, mais fort courts pour la hauteur de la plante : ſes feuilles & ſes racines rendent un jus gluant & réſineux, tirant ſur le jaune, dont l'odeur eſt approchante de la réſine & non déſagréable, & la ſaveur aiguë & âcre ; ce qui prouve que le tabac eſt ſec & chaud.

Eſpeces. Il y a en Amérique quatre ſortes de tabac, qui ſont le petun, le tabac à langue, le tabac d'amazone & celui de verine. On ne les diſtingue que par la forme de leurs feuilles.

Le *petun* a les feuilles très-vertes, charnues, cotonées, épaiſſes & maniables : elles ont ordinairement dans leur maturité quatorze pouces de large ſur vingt-ſix de long ; &, malgré qu'elles ſoient beaucoup plus belles que celles des autres eſpeces, cependant on cultive beaucoup moins de petun que de tabac à langue, à cauſe que ſes feuilles, qui ſont délicates & remplies d'une grande humidité, diminuent prodigieuſement en les mettant ſécher.

Le *tabac à langue* a les feuilles épaiſſes, charnues, fortes, liantes, graſſes & douces en les touchant : elles diminuent moins en ſéchant & ſe gardent plus long-tems, parce qu'elles n'ont pas tant d'humidité. A l'égard de leur largeur, elle n'eſt que de huit pouces ; mais pour la longueur elle va comme le petun juſqu'à vingt-ſix pouces : c'eſt ce peu de largeur, ſur tant de longueur, qui a fait donner le nom de tabac à langue à cette eſpece.

Le *tabac d'amazone* a les feuilles très-épaiſſes & fort charnues : elles n'ont preſque point de déchet en ſéchant, malgré qu'elles paroiſſent avoir beaucoup d'humidité. Elles ont la même longueur que celles des deux précédentes eſpeces ; mais elles ſont plus larges, & rondes à leur extrêmité. Ce qui les différencie encore des autres, c'eſt que les petites côtes, qui ſoutiennent chaque feuille, tombent perpendiculairement ſur la groſſe côte du milieu ; au-lieu que dans les autres eſpeces elles ſuivent le contour des feuilles.

Celui *de verine* a auſſi les feuilles bien nourries & charnues ; mais elles ſont rudes, ridées, pointues & étroites, n'ayant pas plus de huit à neuf pouces de longueur. Cette eſpece qui eſt la moins grande des quatre, n'eſt pas d'un grand rapport, parce qu'elle diminue conſidérablement en ſéchant, attendu qu'elle a beaucoup d'humidité.

Culture. Le tabac demande une terre graſſe & humide, bien expoſée au midi, bien labourée & amendée par beaucoup de fumier bien conſommé. Il vient infiniment mieux dans une terre un peu ſpacieuſe, ſur-tout quand il y a un mur qui lui renvoie la chaleur du midi, & qui le garantit des vents, dont celui de biſe eſt le plus à craindre pour une plante qui a ſi peu de racines par rapport à ſa hauteur. On doit l'arroſer quand le tems ſe porte au ſec ; &, comme elle craint fort le froid, il faut l'en garantir l'hiver par des nattes, des paillaſſons ou autrement ; du moins ce ſont les précautions que prennent ceux qui cultivent curieuſement, dans leurs jardins, cette plante exotique : mais on n'y fait pas ces façons en plein champ, & l'expérience apprend qu'elle ne demande pas tant de ménagement.

Le tems de le ſemer en ce pays, eſt à la fin de Mars ou au commencement d'Avril. (Les Indiens & les Eſpagnols le ſement en automne, ou en Août au plutôt.) Pour cela on fait un trou en terre avec le doigt & de ſa longueur ; on y jette dix ou douze grains de tabac, & en recouvre le trou ; (ils ſont ſi menus, que la terre les étoufferoit s'il n'y en avoit que trois ou quatre :) s'il fait ſec, on arroſe légérement au bout de quinze jours. On peut le ſemer à la main, en mêlant le grain avec de la terre ou un peu de cendres, afin qu'il ne leve pas trop épais. Il eſt long-tems à lever ; mais auſſi-tôt qu'il l'eſt, on doit le couvrir la nuit pour le défendre du froid, & continuer ainſi juſqu'à ce que l'herbe ait quelque force, afin qu'elle ſoit toujours verte & belle. Dans les pays chauds, il faut auſſi la préſerver du grand ſoleil tant qu'elle eſt tendre, & l'arroſer ſouvent.

Il y a des perſonnes qui ſement la graine de tabac ſur des couches de fumier hautes d'un pied & demi, & qui lui donnent de fréquens arroſemens pour qu'elle leve plus promptement. Auſſi-tôt qu'elle eſt bien levée & qu'elle a aſſez de force, ils la tranſplantent à la fin de Mai, en Juin ou au commencement de Juillet.

Quand celle qu'on a ſemée en pleine terre eſt bien levée & forte, comme il y a autant de tiges que de grains reſſuſcités, & que leurs racines ſont mêlées les unes parmi les autres, ce qui fait qu'elles s'étoufferoient dans la ſuite ſi on ne les ſéparoit, il faut, avec un grand couteau, faire un cerne en terre à l'entour de cette touffe de plantes, l'enlever en motte & la jetter dans un baquet plein d'eau, afin que la terre s'en ſéparant, les petites tiges reſtent ſeules au-deſſus de l'eau ; enſuite on les prend doucement l'une après l'autre, ſans rien rompre, on les enveloppe ſéparément dans de la terre-mere, qu'on prend de la motte ou du trou où elles ſont nées, & on les tranſplante à trois pieds du mur, & à deux pieds & demi ou trois pieds l'une de l'autre. Si la terre, où on les veut mettre, n'eſt pas ſi bonne que l'autre, on doit la rendre ſemblable par les amendemens, & ſecourir les tiges tranſplantées par de fréquens arroſemens, juſqu'à ce qu'il ſoit tems de les cueillir après qu'elles auront fleuri & grené. Il faut ſur-tout ſarcler aſſidument.

Lorſqu'elles ont environ deux pieds & demi ou trois pieds de hauteur avant qu'elles fleuriſſent, on les arrête en coupant le ſommet de chaque tige, pour l'empêcher de croître & de fleurir, afin que les feuilles qui reſtent, ſe fortifient mieux : on arrache en même tems celles qui pourroient toucher à terre & ſe remplir d'ordures, & on les garde pour en faire du tabac commun. On ôte auſſi toutes celles qui ſont vicieuſes, piquées de vers, ou qui ont quelque diſpoſition à la pourriture : on ne laiſſe que dix ou douze feuilles au plus ſur chaque tige, & on arrache tous les rejettons qui paroiſſent.

On ne cultive guere le tabac que pour avoir ſes feuilles. C'eſt pourquoi, à meſure qu'elles mûriſſent, on choiſit les belles & les médiocres, on les met en paquet de trois douzaines, en les enfilant enſemble par la tête, & on les pend à l'ombre à quelque plancher ou dans des greniers pour les faire ſécher & les garder. Il ne faut jamais les mettre ſécher au ſoleil, au vent, ni au feu. Leurs marques de maturité ſont, lorſqu'elles ſe détachent aiſément de la plante en y touchant, & que, de couleur verte qu'elles étoient, elles deviennent marbrées ; cela arrive communément à la fin d'Août & dans le mois de Septembre. A l'égard de la tige, on la laiſſe en terre, pour que les feuilles qui ne ſont pas mûres, puiſſent le devenir : c'eſt ce qui fait qu'on voit quelquefois des plantes de tabac en Décembre dans les champs. On en conſerve promptement la graine juſqu'au mois d'Avril ſuivant, qui eſt le tems de la ſemer ; car le tabac meurt tous les ans, après avoir donné ſa graine.

Dans les Indes on prépare un quarré de terre bien expoſé au ſoleil, & on y plante la ſemence du tabac : on arroſe tous les jours ce quarré, on le couvre pendant l'ardeur du ſoleil, ſoit de feuilles, paillaſſons ou branchages, & on le découvre pendant la nuit, afin que la roſée l'humecte. Quand il ne fait point de ſoleil & qu'il ne pleut pas, on l'arroſe tout de même. Cette ſemence étant levée, elle forme une petite tige comme la laitue : on la tranſplante de même, à trois pieds l'un de l'autre, & on n'y ſouffre point de plantes étrangeres. Lorſque les feuilles ſont devenues grandes & qu'elles ſont mûres, alors on coupe le tabac & on le laiſſe deux ou trois heures au ſoleil ; puis on amaſſe toutes les plantes deux à deux pour les pendre à des perches, juſqu'à cinq étages, les unes ſur les autres, dans des loges qui ſont ſeulement couvertes, de peur que le tabac

ne ſoit mouillé, mais ouvertes de toutes parts, afin que l'air y puiſſe mieux entrer & empêcher le tabac de s'échauffer & de pourrir. Avant le lever du ſoleil on dépend ces perches, afin de tenir les feuilles de tabac ſouples, qu'elles ne caſſent pas & ne ſe réduiſent point en poudre, & on en tire toutes les jambes.

Quand il eſt ſec, on met toutes les feuilles enſemble en paquets qu'on appelle *magnotes* ou *manoques* : avant que de les corder, on les laiſſe tremper dans l'eau de la mer, ou du moins dans de l'eau commune ; & enſuite on les tord en façon de rouleaux ou rôles, qui ſe forment autour d'un bâton par le moyen d'une eſpece de moulinet.

Le tabac vient par-tout, & ſe vend très-cher, quoiqu'il coûte fort peu. Mais comme il eſt à préſent défendu d'en cultiver preſque par toute la France, je n'en parlerai point davantage, d'autant que le reſte n'a rien d'eſſentiel, & que tout le monde le fabrique aiſément, quoique chacun ait ſa maniere.

Les marques du bon tabac en corde ſont une coupe belle & luiſante, une odeur agréable, & qu'il ſoit de bonne garde.

CHAPITRE XV.

Du Paſtel & de la Vouede, de la Gaude, de la Sarette, du Seret, de la Garance, de la Coris & du Chardon à Bonnetier.

LEs ſept premieres de ces huit plantes ſont néceſſaires aux Teinturiers pour teindre leurs étoffes, & elles ſont de grand profit ; la derniere ſert aux Drapiers drapans & aux Bonnetiers.

Du Paſtel ou Gueſde.

Le paſtel, qui eſt l'*iſatis* des Grecs, le *glaſtum* des Latins, le *guado* des Italiens, & que nous appellons auſſi la *gueſde* en quelques Provinces, eſt une herbe qui vient de graine qu'on ſeme tous les ans, & qu'on cultive à cauſe de ſes feuilles, dont on fait trois, quatre, & en quelques endroits juſqu'à ſept récoltes par an. Etant apprêtées, elles ſont d'un grand uſage dans les teintures, pour préparer les étoffes à recevoir toutes les autres couleurs, & en augmenter le luſtre & la durée : elles leur donnent d'abord la teinture bleue ; mais une ſorte couleur de paſtel eſt preſque noire ; & c'eſt la baſe de tant de ſortes de couleurs, que les Teinturiers ont une certaine échelle ou nombre d'étages, avec laquelle ils comptent la clarté & la profondeur de cette couleur. On donne auſſi le nom d'*Inde* à la couleur qui ſert aux Peintres, qui ſe fait de l'écume du paſtel, que les Teinturiers tirent. Les anciens Bretons ſe peignoient le viſage de paſtel, pour être plus terribles en guerre.

Deſcription. Le paſtel a les feuilles preſque ſemblables au plantain. Le meilleur a la feuille unie & ſans poil, & c'eſt le véritable paſtel : le mauvais, qu'on appelle *paſtel bâtard*, *paſtel-bourg* ou *bourdaigne*, a la feuille velue : le petit paſtel eſt celui de la quatrieme ou cinquieme récolte ; &, quand on en fait davantage, le paſtel de la derniere récolte s'appelle *marouchin*. Le plus vieux paſtel eſt le meilleur : pluſieurs le confondent avec le paſtel d'Inde qui eſt l'indigo ; mais le dernier eſt d'une valeur & d'une vertu bien ſupérieure. Il eſt pourtant de même nature que notre paſtel, avec cette différence que celui-ci eſt toute la ſubſtance de l'herbe ; au-lieu que l'indigo n'en eſt que le jus ou la lie farineuſe ſéchée au ſoleil, qu'on met en tablettes ou en boules. On cultive beaucoup de paſtel dans l'Albigeois & dans tout le Languedoc, & il y eſt d'un grand produit. Le paſtel ſauvage eſt une troiſieme ſorte de paſtel qui a les feuilles plus grandes, & fort ſemblables à celles de la laitue.

Culture. Le paſtel vient de graine, & on le ſeme tous les ans. On le plante plutôt dans les terres fortes, ſubſtancielles & pleines de ſels, que dans celles qui ſont légeres ou ſablonneuſes : on le ſeme au mois de Mars ; & pour le faire multiplier en abondance, il n'y auroit qu'à le mettre dans une terre qui auroit été en repos trois ou quatre ans : les terres novales, & celles où l'on auroit ſemé du trefle, qu'on auroit laiſſé deux ans en pré, y ſont merveille. Mais

Mais ſi la terre n'eſt pas telle, il faut toujours choiſir la meilleure qu'on aura, lui donner au moins deux labours, & la bien amender avant de la ſemer.

Les terres graſſes produiſent beaucoup plus de paſtel; mais celui qui vient dans les médiocres, qui ne ſont ni trop légeres ni trop graſſes, a plus de force & de couleur. On ne doit point ſemer de graine de paſtel, qu'on ne ſoit sûr de quelle plante elle vient; car les graines du bon & du mauvais paſtel ſe reſſemblent, mais non pas la feuille.

Auſſi-tôt que le paſtel eſt ſemé, on le herſe de tout ſens, afin qu'il ſoit bien couvert; on le laiſſe ainſi germer & pouſſer ſes feuilles juſqu'à la hauteur de deux ou trois doigts; ce qui arrive environ vers le huitieme d'Avril, dans les pays chauds, & plus tard dans les climats tempérés: alors on beche la terre autour des plantes du paſtel, ſans les offenſer en aucune partie.

Récolte & façons du paſtel. Peu de tems après, on cueille les feuilles à meſure qu'elles mûriſſent, c'eſt-à-dire qu'elles commencent à prendre couleur, non au milieu, mais par les bords; elles mûriroient trop, & on ſeroit une petite récolte, ſi on attendoit davantage: on les porte à l'ombre, pour qu'elles ſe flétriſſent; puis on beche de nouveau le champ, ſans bleſſer la tige ni les racines du paſtel qui reſte en terre: on recommence ce labour autant de fois qu'on en tire les feuilles, en quoi conſiſte tout le fruit de cette culture.

On fait, par an, quatre à cinq récoltes du paſtel en France, & ſept dans les climats qui ſont plus chauds; mais on n'eſtime que les premieres récoltes de chaque année, parce qu'elles vont toujours en dégénérant. Pour bien cueillir le paſtel, on tient chaque plante ſéparément avec la main, on en arrache les feuilles juſqu'à la racine de la tige, puis on les porte flétrir à l'ombre, comme on vient de le dire, parce que le ſoleil les gâte. Il eſt pourtant néceſſaire de les faire flétrir avant de les broyer, afin que leur maturité ſoit parfaite, & qu'elles aient le tems de ſe décharger d'une certaine humidité qu'elles ont, & qui nuiroit à la bonté du paſtel.

La premiere récolte eſt toujours plus abondante que la ſeconde, celle-ci plus que la troiſieme, & ainſi de ſuite: le contraire arrive pourtant ſouvent, ſelon que les pluies y cauſent du dérangement; car c'eſt dans les ſaiſons les plus chaudes ou les plus tempérées que cette plante fructifie mieux.

Après que les feuilles du paſtel ſont bien flétries, on les pile ou bien on les fait moudre ſous une meule de pierre poſée ſur ſon cercle, & qu'un cheval tourne ſur une grande pierre, qui eſt pareillement ronde, plus large que la meule, creuſée & rebordée dans tout ſon tour, pour que la meule puiſſe faire le tour au-deſſus, & que l'eau qui ſortira des feuilles broyées puiſſe s'écouler. Les Huiliers ſe ſervent communément d'une pareille machine pour écacher les noix & en tirer la premiere huile.

Lorſque les feuilles du paſtel ſont toutes applaties ſous la meule, on fait arrêter le cheval, on en retourne le paſtel, de maniere que le ſuc qui en eſt exprimé, coule dans la partie la plus baſſe de la pierre; on en ôte ce ſuc, on nettoie l'endroit, puis on remet les feuilles ſous la meule, le deſſus deſſous, pour les preſſer encore; enſuite on les met en pile pendant huit ou dix jours, pour qu'elles s'égouttent. Après ce tems, ou, ſelon d'autres, au ſortir du preſſoir, on met cette eſpece de pâte en pelottes d'environ une livre & demie chacune; ce qu'on appelle *paſtel en cocs* ou *cocagnes*, c'eſt-à-dire, en boules.

On les fait ſécher, à l'ombre, ſur des claies, qu'on met ordinairement exprès ſur chaque moulin: enſuite on les porte au magaſin juſqu'aux mois de Janvier, Février & Mars, qui eſt le tems qu'on a coutume de les mettre en poudre. On ſe ſert, pour cela, de maſſes de bois, avec leſquelles on bat les cocs de paſtel, après les avoir peſés, pour en ſavoir mieux le compte: enſuite on le met dans de l'eau, la plus croupie qu'on puiſſe avoir, pourvu qu'elle ne ſoit point ſale, puante, ni graſſe. Quand le paſtel eſt bien mouillé & bien mêlé dans l'eau, pour qu'il en ſoit également pénétré, on l'y laiſſe tremper durant quatre mois, pendant leſquels on l'y remue de tems en tems, trente-ſix à quarante fois, afin qu'il ne s'échauffe point, & qu'il ſoit par-tout également pénétré de ſon eau. Après cela on l'emballe, & il eſt en état d'être débité & porté par-tout. Le plus vieux paſtel eſt toujours le meilleur: on croit pourtant qu'il ne doit pas paſſer dix ans.

Il y a des perſonnes qui font un peu plus de façons pour l'apprêter : après l'avoir mis en cocs, ils les font ſécher au ſoleil, & au four, ſi le tems eſt pluvieux, puis ils les portent au grenier juſqu'à la Saint-Martin, qu'ils les preſſent dans la meule pour la derniere fois, & qu'ils les réduiſent en poudre. Elles ont encore aſſez d'humidité pour fermenter & s'échauffer ſenſiblement : c'eſt pourquoi, en les tournant, ils les arroſent d'eau juſqu'à ce qu'elles en ſoient ſuffiſamment imbibées ; car le trop d'eau noie le paſtel ; & s'il en a trop peu, il s'échauffe & ſe gâte. Cela fait, ils l'empilent par tas, plutôt longs que hauts : ils le viſitent tous les jours, & ils le remuent de jour à autre, juſqu'à ce qu'il ne fermente que médiocrement. Ils ſe contentent alors de le remuer de quatre jours en quatre jours, ou de ſix en ſix, juſqu'à ce qu'il ne fermente plus : ſans ces ſoins, le paſtel s'échaufferoit trop, & ſe cuiroit de maniere qu'il ne vaudroit rien. Quand il eſt ainſi préparé, ils le portent dans un lieu frais & bien pavé, & ils l'y laiſſent juſqu'à ce qu'ils le vendent. Plus il reſte en monceaux plus il s'affine. Vers Toulouſe, on ne réduit pas le paſtel en poudre, on le cueille dans de grands vaiſſeaux, on le porte au preſſoir pour en ôter tout le ſuc & l'humidité ; puis avec le marc on fait de petites paſtilles, qu'on met ſécher, en été, à la grande chaleur du ſoleil, & on les vend ainſi.

Tant que le paſtel eſt en terre, il faut avoir ſoin de le bien farcler ; autrement il dégénere en *bourdaigne*, qui eſt le paſtel bâtard, qu'il faut auſſi arracher, lorſqu'il y en a, à cauſe qu'il affame le bon, & que ſes feuilles ſe chargent de terre qui nuit à la bonté du paſtel. On ne doit point cueillir le paſtel, lorſqu'il eſt mouillé de roſée, ni mêler aucunes feuilles étrangeres, parce qu'il n'y a rien qui le gâte davantage, & qui en terniſſe plus la couleur.

Le paſtel amaigrit la terre : c'eſt pourquoi, après qu'il eſt dépouillé, il faut la laiſſer repoſer un an avant d'y en ſemer d'autre.

Pour avoir de la graine de paſtel, on en laiſſe la quatrieme ou cinquieme partie d'un arpent, ſans y toucher, après la récolte de Septembre ; puis, au mois de Mai ou de Juin ſuivant, on coupe les tiges du paſtel où eſt la graine, on les porte ſécher au ſoleil, & enſuite on les bat ; après quoi on couvre cette graine, & on la porte au grenier pour la conſerver & la ſemer en ſaiſon. Le paſtel a auſſi quelques vertus médicinales.

Quand les Teinturiers ſe ſont ſervis de la gueſde pour teindre leurs laines, ils amaſſent & font ſécher l'écume rouge qui ſurnage dans les chaudieres, & c'eſt-là l'*inde* dont les Peintres ſe ſervent, & que les Apothicaires vendent pour nettoyer les ulceres, & manger les chairs ſuperflues.

De la Vouede.

La vouede eſt une eſpece de petit paſtel qui vient particuliérement en Normandie. On la cultive comme le vrai paſtel, auquel elle reſſemble : la différence n'eſt qu'en ce que la vouede eſt plus foible & rapporte moins, apparemment parce qu'elle n'eſt pas dans un climat auſſi chaud qu'eſt, par exemple, celui du Languedoc, ou parce qu'elle eſt d'une autre nature : c'eſt pourquoi la récolte en eſt moins abondante. Pour préparer la vouede, il faut la mouiller bien moins que le paſtel : elle vaut pourtant mieux que l'indigo ; & on feroit de fauſſes couleurs, ſi on mettoit plus d'une livre d'indigo ſur cent livres de vouede.

De la Gaude ou *Herbe à jaunir*, Luteola *ou* Glaſtum.

La gaude eſt une plante annuelle dont la racine eſt peu profonde, les feuilles longues, étroites, d'un verd gai, courbées ſur terre en rond, d'où s'éleve une tige de trois à quatre pieds de haut, branchue & garnie de feuilles ſemblables à celles du pied, mais qui ſont moins longues à meſure qu'elles approchent du haut. Les fleurs qui en naiſſent ſont diſpoſées en épis longs en forme d'un grand œillet ſimple, d'un jaune verdâtre. Elles ſont ſuivies d'un fruit verdâtre, arrondi, terminé de trois pointes, & qui renferme des ſemences menues, brunes & preſque rondes.

La gaude ſert aux Teinturiers pour teindre en jaune. Les céladons, verd-de-pomme, verd-de-mer, verd-naiſſant & verd-gai, doivent être *alunés*, & enſuite *gaudés*, c'eſt-à-dire, trempés dans de l'alun, & teints avec la gaude, puis paſſés ſur la cuve d'inde.

Les bleus teints en indigo doivent être gaudés, & deviennent verds. La gaude la plus menue & rouſſette eſt la meilleure : on en cultive preſque par-tout ; elle vient même naturellement dans la plupart des Provinces de France : elle fleurit en Mai.

Elle ſe plaît dans les terres légeres & bien labourées. On la ſeme bien clair aux mois de Mars & de Septembre ; & elle ſe trouve mûre dans les mois de Juin & de Juillet. Il faut ſeulement avoir ſoin de la ſarcler quand elle leve, & de la cueillir dans ſon vrai point de maturité ; car ſi on le fait trop tôt, la graine ſe ride, s'altere & ne vaut rien pour ſemer : ſi au-contraire on attend trop tard, la graine ſeche & tombe : cela eſt pourtant moins à craindre que le trop peu de maturité. On n'arrache point la gaude, on la coupe rez de terre. Dans les pays chauds, la graine en eſt ſouvent aſſez ſeche lorſqu'on la recueille ; mais dans les climats tempérés, il faut la faire ſécher ſoigneuſement, & prendre garde qu'elle ne ſe mouille après qu'on l'a cueillie.

Pour faire l'indigo, mettez bouillir du paſtel dans de l'eau, avec de la chaux éteinte : ce qui s'éleve au-deſſus, qu'on retire en écumant l'eau, mêlé avec un peu d'amydon, fait l'indigo. La gaude avec la gueſde ou paſtel fait le vert, parce que le vert eſt un mélange de jaune & de bleu, de même que le jaune eſt un compoſé de rouge & de blanc.

De la Sarette.

La ſarette eſt une plante qui ſert auſſi aux Teinturiers, pour le jaune du petit teint. Elle croît naturellement par-tout ſans culture : c'eſt pourquoi il n'eſt pas beſoin de s'étendre ſur ſon ſujet. Il faut ſeulement obſerver que quand on veut en conſerver, elle doit être bien mûre avant de la cueillir ; mais pour celle qu'on emploie fraîchement, il n'importe qu'elle le ſoit beaucoup.

Du Seret, Oriſel ou petit Genêt.

Le ſeret ou ſereque, qu'on nomme auſſi oriſel ou petit genêt, eſt une plante qui vient originairement des Canaries, où elle n'eſt connue que ſous le nom d'oriſel. Elle s'eſt naturaliſée en France, particuliérement en Provence, d'où les Marchands Droguiſtes de Paris la font venir. Ses feuilles ſont très-vertes, & cependant elles ſervent à teindre en jaune : c'eſt pour cela que les Teinturiers l'appellent herbe à jaunir.

De la Garance, Rubia.

La garance eſt une plante qu'on ne cultive que pour ſa racine ; & par-là elle differe des plantes ci-deſſus, dont on ne met que les feuilles en uſage. La garance teint en rouge, & il faut donner un pied de garance à la plupart des étoffes du bon teint. Le noir doit être *garancé*, c'eſt-à-dire, teint avec de la garance pour être meilleur, plus beau & plus ſain.

La racine de la garance eſt vivace, groſſe, au plus, comme le doigt, & d'un rouge qui tire ſur le jaune. Elle trace & s'étend beaucoup ſans s'enfoncer en terre ; elle a l'écorce rouge & la moëlle couleur d'orange : les tiges qui en naiſſent ſont longues, rudes, quarrées & ſemblables au grateron, quoique plus rudes & plus grandes : ſes feuilles ſont arrangées à l'entour des tiges, nœud par nœud, & par certains intervalles, en croix de Bourgogne & en maniere d'étoiles. La graine en eſt ronde, verte d'abord, mais enſuite elle devient rouge, & enfin noire quand elle eſt mûre & de la groſſeur d'un grain de poivre : on la récolte aux mois d'Août & de Septembre.

Cette plante, quoique d'un bon produit, naît aſſez aiſément ; il en vient même naturellement en France, en Hollande, en Flandre, & ſur-tout auprès de Lille, d'où vient la meilleure. On en fait en Flandre & en Zélande un commerce ſi gros & ſi lucratif, qu'il devroit nous animer à cultiver cette plante plus qu'on ne fait en France. En Arménie & en Georgie on l'appelle ſimplement *bois* : il s'en trouve quantité aux environs de Teflis.

La garance ſe plaît dans les terres un peu humides, comme marais deſſéchés ou autres fonds, plutôt gras & humectés, que ſecs & légers. Il n'y faut pourtant pas d'eau croupiſſante ni ſéjournante, parce qu'elle pourriroit la racine qui fait le prix de la garance. Si

l'on n'a, pour ſemer cette plante, que des terres fortes argilleuſes, ou de fortes ſablonneuſes; elle réuſſit mieux dans les dernieres, que dans les fortes argilleuſes.

Quand la terre, deſtinée en garance, a été labourée trois ou quatre fois, on l'enſemence au mois de Mars. Il faut autant de graine pour un arpent de garance, que pour un arpent de chanvre. La garance vient bien ſur les côteaux où il y a de bonnes terres & quelque chûte d'eau, parce qu'elle aime l'humidité: on en amende bien la terre, & on la laboure à la charrue ou à la houe: on la herſe immédiatement après la ſemaille, & on a ſoin de la bien ſarcler, principalement un peu après que la garance eſt levée; &, de tems à autre, pendant les dix-huit mois que cette plante eſt enterrée, on ne la ſarcle qu'à la main, de peur d'endommager les racines. Au mois de Septembre, environ ſix mois après la ſemaille, on en cueille la graine ſeulement, & on en coupe toute la fane rez de terre; puis, pour faire groſſir les racines qui en ſont tout le profit, on couvre chaque pied d'environ deux bons doigts de terre, afin que la gelée n'y faſſe point de tort, & qu'elles aient plus de ſubſtance & de ſels. L'année ſuivante, au commencement de Septembre, on en cueille la graine & on coupe toute l'herbe; &, vers la Saint-Martin ſuivante, environ dix-huit mois après qu'on l'a ſemée, on arrache les plus groſſes racines, & les autres enſuite au bout de deux ans, plus ou moins tard, à meſure qu'elles groſſiſſent, ou qu'on les juge être de bon débit.

En Italie, ils les laiſſent juſqu'à des ſix, huit & dix années en terre, afin qu'elles aient plus de volume & de force; &, pour cela, ils en cultivent des campagnes entieres, partagées en diverſes portions, & différentes en âges, c'eſt-à-dire, ſemées en différens tems. Comme on n'en ôte des racines qu'en une ſeule ſaiſon de l'année, une *garanciere* (c'eſt ainſi qu'on appelle un champ en garance) dure huit ou dix ans, tant à cauſe des petits pieds de ſemaille, qui groſſiſſent petit à petit, qu'à cauſe des nouvelles productions que les racines, les chevelures & les graines qui tombent, forment ſucceſſivement.

Toute la culture que demande une garanciere, pendant ces dix ans, ne conſiſte qu'à un labour chaque année, avant l'hiver, & à lever, au mois de Septembre, les racines qui ont le plus profité. Il n'eſt pas néceſſaire de la reſemer, & les feuilles qu'on coupe, peuvent ſervir de fourrages aux beſtiaux.

Lorſque les racines ſont arrachées, on les ratiſſe & on les met ſécher au ſoleil, puis au four, ou, ſelon d'autres, à l'ombre ſeulement, quand le climat eſt trop chaud: enſuite on les met ſous une meule, pour les moudre & les réduire en poudre, qu'on enferme dans des ſacs bien clos pour qu'elle ne s'évente point.

Il faut choiſir la racine de garance la plus jaune, groſſe & chevelue, tirant ſur le vrai oranger de Provence, fort amere au goût, la moins ſeche & la moins aride; ce qui ſe connoît, quand, à la cuiſſon, elle devient aiſément rouge & ſucculente.

Il eſt néceſſaire ſur-tout de garantir les garancieres des inſultes des beſtiaux.

La garance mûrit aux approches de l'automne, à meſure que ſon feuillage jaunit & prend ſa couleur naturelle.

La plupart de ceux qui ſe mêlent de gouverner la garance, & qui veulent en tirer plus de profit, ne ſe contentent pas d'en cueillir la graine durant cinq ou ſix ans, & d'en recouvrir de terre les racines & les pieds, ils font ce ménage juſqu'à dix ou douze ans: parce que plus les racines reſtent en terre, plus on retire de garance, qui eſt plus fine, plus forte & meilleure que ſi on les arrachoit plutôt. C'eſt ordinairement au mois de Septembre qu'ils arrachent les racines de la garance, qui ont été couvertes de terre; enſuite ils les apprêtent comme on vient de le dire; &, lorſqu'elles ont été moulues la premiere fois, ils criblent la poudre des écorces qui eſt la plus fine & la meilleure, puis ils font moudre ces racines une ſeconde fois: la poudre en eſt un peu groſſiere; mais elle ſert pour être mêlée avec les racines de dix-huit mois, qui ne donnent pas une poudre ſi eſtimée que la premiere.

On prétend qu'un demi-arpent de garance en bonne terre bien cultivée à propos, peut donner cent écus & plus de revenu au bout de la ſixieme année qu'on arrachera les racines de cette plante, y compris la graine qu'on en tire tous les ans.

Quand la garanciere eſt vuide & qu'il n'y a plus de racines, on cherche un autre morceau de terre pour en faire une nouvelle en cette maniere. On ramaſſe toutes les petites racines de la vieille garance: après avoir bien préparé & bien ſumé le champ qu'on leur deſtine, on les y tranſplante comme des poireaux. On peut la renouveller de ſemence; mais on avance bien plus à le faire par plants enracinés.

Pour renouveller une garanciere, les bons ménagers n'attendent pas que celles qu'ils ont, ſoient épuiſées; ils en dreſſent d'autres deux ou trois ans auparavant, afin de n'en pas manquer pour le débit. La terre dont on a tiré les racines de garance, n'eſt plus propre pour la même plante, mais bien pour le froment; il y croît en abondance, d'autant que les petites racines qui reſtent de la garance, ſervent d'engrais à la terre.

Les billons de garance ſont ſouvent falſifiés par les Etrangers, qui mêlent de la terre rougeâtre avec quelque pouſſiere de garance. Il y en a de deux ſortes; la *garance de pipe*, qui eſt la plus groſſiere, & la *garance en bale*, qu'on appelle autrement *garance de crap*, qui teint en nouvelle écarlate exquiſe.

Il y a auſſi une garance ſauvage qui croît d'elle-même & ſans culture, & que quelques-uns appellent la *petite garance* ou *alyſſum*.

Expérience ſur la garance. On lit dans les Mémoires de l'Académie des Sciences de l'année 1739, que la racine de garance a la vertu de teindre en rouge les os des animaux vivans qui en mangent, ſoit en en mêlant dans leur mangeaille ou autrement, ſans pour cela que leur chair en ſoit teinte.

De la Coris.

La coris *bleue* de Montpellier a la racine groſſe, longue, de couleur de rouge, qui ſert à teindre les draps. Toute la plante eſt auſſi un peu rouge: on peut la cultiver comme la veſce. Il y a auſſi un coris *jaune*, dont la tige eſt quarrée, & les feuilles ſemblables à celles du lin.

Du Chardon à Bonnetier, Dipſacus.

Le chardon à Foulon ou à Bonnetier eſt ſi néceſſaire aux Bonnetiers & aux Drapiers drapans, pour carder & parer leurs marchandiſes, qu'on trouve du profit à en cultiver à la campagne, quand on eſt à portée d'en avoir le débit. Cette plante aime la terre légere & pleine de ſels, quoiqu'un terrein gras en produiſe davantage, mais elle ne croîtroit qu'imparfaitement dans les terres pierreuſes & ſablonneuſes.

On la ſeme ſur la fin du mois de Mars ou au commencement d'Avril, dans une terre labourée deux ou trois fois; & on la ſeme à claire-voie, parce que, quand elle eſt trop drue, elle ne produit rien qui vaille: on recouvre auſſi-tôt la ſemence avec la herſe & le rateau.

Si avant l'hiver on avoit labouré la terre avec la houe ou la beche, & ſi on l'avoit bien amendée, les chardons n'y croîtroient que plus beaux & en plus grande abondance. On les ſarcle un peu après qu'ils ſont levés de terre, c'eſt-à-dire, au commencement de Mai; & en Juin ou Juillet on leur donne un léger labour, ſi on le juge à propos: s'ils ſont trop drus quand ils ſortent de terre ou quand ils levent, on arrache les plus foibles, afin que les autres viennent plus vîte, plus forts & plus beaux.

On en fait la premiere récolte à la fin de Septembre, vers la Saint-Michel: on arrache ſeulement les tiges dont les têtes ont fleuri cette premiere année, & on laiſſe les autres pour les cueillir l'année ſuivante, lorſqu'elles ſeront en fleur. On peut tranſplanter, ſi on veut, les plantes qu'on étête: pour cela on les leve de terre avec la beche; on en arrache les têtes & les tiges qui les portent, puis on en replante la racine dans une terre meuble, par rayons comme les chous, à un pied & demi l'un de l'autre: cette racine reſſemble à celle d'un raifort. Il faut preſſer la terre tout-au-tour, lorſqu'on la plante: quand le germe commence à piquer, on les laboure en Mars, Avril ou Mai. C'eſt ordinairement au mois d'Août qu'on les tranſplante; & on les récolte aux mois de Juillet & d'Août ſuivans.

Lorſqu'ils ont pouſſé leurs têtes, on coupe celles qui ſont quarrées & inutiles, afin que celles qui reſtent & qui ſont de ſervice, profitent.

Les chardons à Bonnetier commencent à fleurir par le haut de la tête, & la chûte de leurs fleurs marque le tems de leur récolte: on les coupe le ſoir ou le matin à un demi-pied de longueur, puis on les met dix ou douze en paquets, qu'on pend à l'ombre, ſéparés les uns des autres; ou bien on les expoſe au vent, & jamais au ſoleil, ni en un lieu humide, ni près de quelques grains, parce qu'ils ſont ſujets à la vermine qui ronge ſouvent la tige du chardon, & la ſépare d'avec la tête: c'eſt pourquoi on

les étend assez souvent sur des perches, sous des hangars ou autres lieux couverts, sans les mettre les uns sur les autres. Lorsqu'ils ont été ainsi exposés durant quelques jours, on choisit ceux qui sont propres à carder des bonnets ; ce sont les plus estimés : on n'emploie les autres que pour les draps.

Les Laboureurs qui ont l'usage de cette culture, choisissent la semence de chardon, la mettent toujours dans une bonne terre bien préparée & bien fumée ; &, si le plant leve trop dru, ils se contentent de le sarcler ; & après avoir recueilli ceux qui fleurissent la premiere année, ils laissent croître les autres pour en faire la récolte l'année suivante, lorsqu'ils sont en fleurs : ensuite ils les exposent sur le midi au soleil, pour achever de les perfectionner ; ils les tournent deux ou trois fois, puis les attachent en bottes deux à deux, les mettent sur une perche en un lieu sec où le vent pénetre, & les laissent-là jusqu'à ce qu'ils les choisissent pour les vendre.

Quelques-uns, après avoir cueilli ces chardons, les mettent sur des claies faites exprès ; ils les y fichent la tête en haut, afin que les piquans ne se gâtent point ; & lorsqu'ils veulent les porter ou les envoyer vendre, ils les attachent en bottes de deux coudées de longueur, & d'une en rond, autour d'un bâton, comme des oignons, le pied en-dedans & les piquans en-dehors, afin qu'ils ne se brisent point.

Les bosses de chardons se vendent en gros paquets d'un millier de bosses ; chaque millier composé de quarante petits paquets, ou glanes de vingt-cinq bosses chacune, liées ensemble par la queue. Les plus grosses têtes se vendent aux Bonnetiers & aux Couverturiers, les moyennes aux Drapiers & aux Laineurs, & les plus petites servent aux Manufactures d'étoffes les plus communes. Il faut tenir ces têtes dans un lieu sec, parce que la moindre moiteur les met hors d'état de servir. Les chardons de Picardie sont plus estimés que ceux de Normandie & de Languedoc.

CHAPITRE XVI.

De la multiplication du Bled, & généralement de toutes sortes de Grains, Arbres & Plantes.

TOUT le secret de cette merveilleuse multiplication, qui porte par-tout le plaisir & l'abondance, ne consiste qu'à savoir forcer les germes de la plante à se développer promptement ; car il est constant que le germe contient non-seulement la premiere plante qui en doit naître, mais encore tous les grains de toutes les plantes qui en naîtront dans la succession des siecles : ensorte que, pour multiplier le bled, il ne s'agit que d'ouvrir le trésor enfermé dans chaque grain, & de développer en un an ce qui ne se développeroit qu'en trois ou quatre : voilà tout le mystere. Il ne s'agit donc que de trouver un agent qui soit propre à ouvrir & à développer une partie de ce qui est enfermé dans un grain de froment : ce n'est pas une formation de germes nouveaux ; ce n'est qu'une dilatation du sein de la graine : dans ce sein si petit en apparence, mais si fécond & si vaste aux yeux de l'esprit, il y a une infinité de germes, de petits embryons de plantes qui y sont contenus, & que la succession de plusieurs milliers de siecles ne peuvent pas tout-à-fait développer, ni encore moins épuiser.

Un seul grain de froment renferme assez de bled pour remplir tous les greniers des Pharaons d'Egypte ; & ce seul grain cache un fonds, un trésor de fécondité inépuisable : il n'y a qu'à le savoir déployer, pour y trouver de quoi nourrir les cinq mille hommes que Notre-Seigneur rassasia de cinq pains d'orge sur la montagne. Ce miracle se renouvelle tous les jours par la végétation de mille choses que nous foulons aux pieds : on n'en est point surpris, on n'y fait pas même d'attention, parce qu'on ne songe point que la vertu qui a multiplié les cinq pains entre les mains du Seigneur, est la même qui fait que tous les ans quelques grains semés rendent de si abondantes moissons. Ces cinq pains étoient comme des semences déposées, non pas à la vérité dans la terre, mais entre les mains de celui qui a fait la terre, & qui l'a rendue enceinte de tous les sels dont les grains tirent tous les ans le développement de leur fécondité.

Tout eſt graine & ſemence dans les plantes : il ne s'agit que d'ouvrir & d'étendre tous ces germes concentrés dans la ſubſtance de chaque végétal. Ainſi, ſi l'on étête un ſaule, il renaîtra au haut & le long du tronc une centaine de rejettons & de branches nouvelles, dont il n'y avoit aucune trace aux endroits d'où elles pouſſent : ſi on coupe ces rejettons, il en pouſſera d'autres ailleurs : ces cent rejettons fichés en terre, après un certain tems, en produiront chacun cent autres : les dix milles ſaules que l'on aura alors, ſi on les étête à leur tour, nous aſſurent pareillement de cent ſaules chacun : en voilà un million, puis cent millions ; &, pour peu qu'on veuille pouſſer l'eſſai & la progreſſion géométrique plus loin, cette poſtérité de ſaules paſſera l'imagination, tant les tréſors de la nature ſont vaſtes.

La multiplication eſt donc le développement de ces germes concentrés, pliés, enveloppés dans le grain. Dans le germe d'un grain de froment, outre le principal tuyau qui doit ſortir cette année, il y en a d'autres enfermés qui ſortiroient auſſi s'ils étoient développés par quelqu'agent rempli de la vertu germinative ; & même le tuyau principal, qui renferme auſſi une grande & réelle poſtérité, peut être ouvert par le même principe de germination, & produire, dès cette année, ce qu'il réſervoit pour les ſuivantes. Ainſi tout le myſtere de la multiplication tend à obtenir, par une voie extraordinaire, la récolte que l'on n'auroit, par l'agriculture ordinaire, qu'en trois ou quatre années. Outre le germe qui vient de ſe manifeſter par un tuyau bien verd & de belle eſpérance, il y en a dans le même grain une infinité d'autres qui ne font qu'attendre qu'on rompe leurs liens, & qu'on les mette en liberté pour ſe produire auſſi. Les différens procédés qu'on tient pour réuſſir dans la multiplication, ne ſervent qu'à hâter & avancer une germination que le Laboureur peu intelligent abandonne pour les années ſuivantes. C'eſt une eſpece de *ſuperfétation*, par laquelle un grain de bled conçoit & porte divers *fœtus*, qui, ſuivant le cours ordinaire de la nature, ne ſeroient nés que ſucceſſivement & dans des années différentes.

La nature fait quelquefois d'elle-même ces ſuperfétations & ces développemens précipités. On a vu des plantes de ſeigle chargées extraordinairement d'épis ; un ſeul grain de froment avoit trente-deux tuyaux & trois cens vingt épis ; des tiges de chou groſſes comme la cuiſſe, portant huit têtes, chacune d'un volume proportionné au tronc ; des citrons imitant ſi bien les doigts, les mains & d'autres parties de l'homme, que la nature ſembloit s'y divertir à faire que des arbres accouchaſſent de figures humaines ; & ainſi de quantité d'autres productions monſtrueuſes où l'induſtrie des hommes n'avoit point de part.

Nous devons aider par notre travail & par notre capacité à ces développemens auxquels la nature ſe porte d'elle-même. La terre a naturellement une diſpoſition & une fécondité ſi grande pour la végétation, & il faut ſi peu de choſe pour aider la nature, qu'on doit être ſurpris de ce qu'on ne voit pas plus ſouvent des productions ſingulieres & merveilleuſes, ou plutôt de ce qu'on néglige trop les petits ſoins qui mettroient la nature en belle humeur. Les Laboureurs, les Jardiniers & les Vignerons ſuivent une certaine routine qu'ils tiennent de leurs peres, & qu'il n'eſt pas aiſé de leur faire changer en des uſages plus utiles & ſouvent moins pénibles. Quand on eſt parvenu à un certain âge, on ne veut rien apprendre ſur ſa profeſſion ; on croiroit que ce ſeroit retourner à l'école ; mais on ne ſonge pas que ce n'eſt qu'à force d'eſſais, de réflexions & d'expériences que ſe font les découvertes, que la nature ſe dévoile, que les arts ſe perfectionnent, & que les lumieres & l'abondance ſe répandent. Ainſi, malgré la bilieuſe obſtination des Médecins du dernier ſiecle, le ſyſtéme de la circulation du ſang & l'uſage de l'antimoine ont été admis utilement.

Tout le ſecret de la multiplication conſiſte dans l'uſage des ſels. Les différentes préparations que l'on donne à la terre ou aux grains, ne ſont que pour communiquer aux uns & aux autres le *nitre*, qui eſt le vrai ſel de fécondité, & le précieux baume de vie qui entretient toute l'harmonie de la nature dans les trois familles des minéraux, des végétaux & des animaux ; ſans lui tous les mixtes ſe décompoſeroient, & leurs débris formeroient le premier chaos. Pour parler un langage plus intilligible à tout le monde, les amendemens que l'on donne à la terre, de quelqu'eſpece qu'ils ſoient, ne ſont tous que pour lui reſtituer les ſels qui l'animent, & que les précédentes récoltes ont emporté avec elles : de même qu'on ne prépare les grains de ſémence que pour qu'ils ſe chargent de ſels, dont la premiere action eſt de couper, d'inciſer les enveloppes des differens

germes qui ſont renfermés dans chaque grain, afin qu'ils ſe dilatent & ſe développent; & la ſeconde, de ſervir à chaque grain comme d'un aiman, pour attirer le nitre de la terre & les influences deſtinées pour eux. Ces ſels ſont eux-mêmes des parties ſubtiles de la terre, qui, étant diſſoutes par l'humidité & animées par la chaleur, coulent, montent, s'incorporent dans les plantes, & y portent la vie & l'abondance. Les Laboureurs & les Jardiniers paſſent la plus grande partie de l'année à ramaſſer & employer les fumiers des animaux, parce qu'en effet, le ſel de leurs urines & de leurs excrémens aide merveilleuſement à la végétation. On cherche par-tout ce ſel ſi actif & ſi propre à mettre en mouvement les germes des ſemences, & à ragaillardir la nature : on a recours aux fumées, aux cendres, à la colombine, à la ſuie, à la pouſſiere; on careſſe la terre, on prépare, on abreuve les ſemences; tout cela afin de recueillir, d'attirer ou de remplacer la ſubſtance nitreuſe, qui aura été noyée d'eau, engourdie par la rigueur du climat & de la ſaiſon, ou épuiſée par une végétation continuelle.

Je ramaſſe ici toutes les découvertes & les différentes manieres de multiplier le bled; je n'en néglige aucune, & je commencerai par les plus aiſées à entendre & à pratiquer, afin qu'une matiere ſi importante ſoit à portée de tout le monde : elles ſont toutes bonnes, quoiqu'il y en ait de meilleures les unes que les autres; auſſi y en a-t-il qui coûteroient beaucoup de peines & de dépenſes dans des Provinces, où les autres ſeront d'un facile uſage. C'eſt pourquoi dans le grand nombre, chacun aura à choiſir ſelon ſon goût, ſelon la qualité de ſa terre & ſon climat : on pourra même, ſur ces expériences, ſe former de nouvelles ouvertures qui réuſſiront peut-être encore mieux. Il y a dans la nature, quantité de matiere qui abondent en ſels, & toutes ces matieres ſont admirables pour la multiplication des grains & pour la végétation des plantes. Il faut faire l'expérience d'abord en petit, avant de ſe haſarder à faire beaucoup de dépenſe; mais auſſi il faut y être exact, & ne pas ſe rebuter pour un coup d'eſſai manqué.

Premiere maniere de multiplier le Bled.

On prend du jus du meilleur fumier qu'on puiſſe avoir; & pour cela, ſi on n'en trouve pas aſſez dans les foſſes où il a coutume de s'égoutter, on met dans un grand cuvier de bon fumier de mouton, de cheval & autres, juſqu'aux deux tiers du cuvier, & on acheve de le remplir avec de l'eau de pluie, ou du moins de riviere, enſuite on laiſſe tremper le tout pendant deux jours, & on en ôte le fumier lavé & déchargé de ſes ſels, dont l'eau eſt toute impregnée.

Cela fait, on met le bled ou autre grain de ſemence tremper dans cette liqueur pendant vingt-quatre heures, puis on l'en tire pour le faire ſécher à l'ombre; car la chaleur du ſoleil en abſorberoit les ſels : on le ſeme auſſi-tôt qu'il eſt ſec, de peur que ſa force ne s'altere. On peut faire tous les ans la même manœuvre, & on aura par-là dix-huit à vingt fois plus de grain qu'à l'ordinaire.

Deuxieme Multiplication.

On amaſſe dans une grande foſſe quantité de fiente de cheval, & on y jette ſouvent de l'eau. Quand cette matiere a pourri pendant quelques ſemaines, on en tire l'eau impregnée des ſels du fumier : on la fait un peu bouillir dans un grand chaudron : on y met un peu de nitre ou de ſalpêtre qui eſt preſque la même choſe; & lorſqu'elle eſt hors de deſſus le feu, & qu'elle n'eſt plus que tiede, on y fait tremper le bled qu'on veut ſemer : on doit le laiſſer macérer dans cette liqueur durant trois jours, afin qu'il s'enfle & que les germes s'ouvrent, ſe dilatent & ſe développent. Après cela on le retire de l'eau, afin de le faire un peu ſécher pour le ſemer enſuite.

Comme il en faut par arpent un tiers moins qu'à l'ordinaire, on hache de la paille fort menue, & on en met un tiers parmi le bled préparé. Cette maniere réuſſit fort bien, & il y a des Laboureurs qui, par cette petite manœuvre, ſe ſont procurés de très-abondantes récoltes.

Troiſieme Multiplication.

Il faut prendre du fumier de vache, du ſalpêtre commun & de la cendre de ſarment, bien

bien mêler le tout, y mettre le bled de ſemence, & l'y laiſſer juſqu'à ce qu'il commence à germer. Alors on l'en ôte auſſi-tôt, on le met égoutter dans des mannequins, puis on l'étend dans quelqu'endroit, & on le laiſſe ſécher juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez coulant pour pouvoir être ſemé. Si on veut lui ôter autrement cette humidité ſuperflue, on prendra du charbon pulvériſé ou des deſſous d'écailles d'huitres calcinées, & on en ſaupoudrera le grain ; il y en a qui y égouttent un peu d'eau-de-vie.

Quatrieme Multiplication.

Prenez orties, hiebles, juſquiame, genievre, fougere, chardons & autres herbes chaudes ; faites-les ſécher, & les brûlez dans un endroit propre à en avoir les cendres : prenez cinq livres de ces cendres, autant de crottins de brebis ou de pigeons, faites bouillir le tout enſemble pendant quatre heures, il y faut deux ſéaux d'eau, que le feu réduira à moitié : paſſez cette leſſive dans un linge, afin qu'elle ſoit bien claire, & faites-la chauffer, de ſorte qu'on y puiſſe tenir la main ; enſuite faites-y tremper environ trois boiſſeaux ou ſoixante livres du grain que vous voulez ſemer : après l'y avoir bien remué avec un bâton, vous ôterez tout ce qui ſurnagera, & laiſſerez tremper le reſte, l'eſpace de quatre heures, au bout deſquelles vous ſéparerez votre grain d'avec l'eau, en la verſant dans quelqu'autre vaiſſeau : vous étendrez le grain dans le grenier ; & , quand il ſera ſec, vous l'arroſerez de votre eau de leſſive juſqu'à ce qu'elle ſoit toute conſommée. Vous pouvez faire deux ou trois de ces arroſemens par jour, & en quatre ou cinq jours tout ſera fait : alors votre bled ſera enflé & groſſi comme un bon pois ; étant ſec, vous le ſemerez à l'ordinaire ; & , en renouvellant cette leſſive ſeulement tous les trois ans, vous en tirerez un profit conſidérable.

Cinquieme Multiplication.

En Angleterre il y a des Laboureurs qui, pour fertiliſer leurs champs, emploient tous leurs ſoins du côté de la terre, ſans préparer leurs grains. Ils amaſſent au mois de Juin toutes ſortes d'herbes, les font ſécher & brûler, & en mêlent les cendres avec du ſable de la mer, qu'ils répandent ſur leurs terres quelques jours avant la ſemaille ; ou bien ils ſe ſervent d'algue-marine & du limon ſalin. Ils ont tous remarqué que rien ne contribue tant à la fertilité des terres que le ſable de la mer ; & que plus il eſt pris avant en mer, plus la récolte eſt riche.

Sixieme Multiplication.

Les Curieux font tremper leurs graines dans de l'eau où ils ont fait fondre du nitre, ou bien dans du vin, pour en hâter la germination, ſur-tout quand elles ſont ſurannées ou étrangeres ; & lorſque ce ſont des ſemences dures, lentes & pareſſeuſes à germer, ils les laiſſent macérer dans l'eau pendant douze heures, & quelquefois davantage, ſelon la dureté apparente des ſemences ; ils les arroſent enſuite de la même eau, afin que le nitre, mêlé avec les exhalaiſons chaudes de la terre, excite une prompte & généreuſe germination. Ce ſeroit un procédé facile & court, ſur-tout dans les pays de vignobles, s'il ſuffiſoit de faire infuſer le bled dans du vin pour réuſſir dans le riche ouvrage de la multiplication : cela ſe pratique aſſez ſouvent ſur la graine de melon ; on la met tremper dans de bon vin, & les Curieux prétendent que c'eſt un ſecret certain pour donner aux melons un goût exquis : il eſt du moins conſtant que le vin ne gâteroit pas le bled.

Les anciens Laboureurs, même avant Virgile, ne ſemoient le leur qu'après l'avoir mis tremper dans de la lie d'huile ou dans du nitre. Quelques-uns eſtiment que la multiplication eſt plus heureuſe, ſi trois jours avant de ſemer le grain, on le met macérer dans de l'urine & de l'eau. Les Italiens recommandent fort qu'on le mette tremper dans du ſuc de joubarbe ; & ce ſecret eſt excellent pour empêcher que les vers & autres inſectes ne rongent le bled durant les hivers trop doux, comme ils le font preſque toujours en Italie. D'autres y emploient le ſel & les cendres du tourne-ſol.

On a encore cherché différens moyens pour rendre les récoltes plus abondantes. Les uns ſe ſont aviſés de couper en certains tems leurs bleds verds : ce qui faiſoit que chaque racine ou grain leur produiſoit juſqu'à cent épis. Quelques-uns ont encore fait rouler quelque

gros fardeau par-deſſus, comme un rouleau de bois, pour les fouler comme on fait les avoines. D'autres diſent avoir éprouvé que le bled étant ſemé dans ſon épi, multiplie infiniment plus que s'il étoit nud. Il y en a qui connoiſſent aux épis, lorſqu'ils ſont en fleur, ceux qui ne ſont pas ſujets à la nielle, & ils les remarquent & les réſervent pour la ſemence. Pour empêcher le grillement du bled, on laiſſe celui qu'on veut ſemer vingt-quatre heures dans de la ſaumure, avec laquelle on mêle auſſi du bol, & on le ſeme auſſi-tôt. Outre la nielle, ce ſecret empêche encore que les oiſeaux ne le mangent, & que les inſectes ne le rongent.

Septieme Multiplication.

Prenez de la fiente de vache, de cheval, de brebis & de pigeon, de chacune une quantité égale; mettez le tout enſemble dans un vaiſſeau de cuivre ou de bois, il n'importe: verſez-y de l'eau bouillante, & laiſſez tremper le tout pendant ſept ou huit jours, au bout deſquels vous verſerez l'eau par inclination, c'eſt-à-dire, en baiſſant le vaiſſeau dans un autre, où vous mettrez diſſoudre une livre de ſalpêtre par chaque arpent que vous voudrez emblaver. Quand le nitre ſera fondu, vous y mettrez tremper le grain de ſemence, juſqu'à ce qu'il ſoit bien enflé, ce qui va environ à vingt-quatre heures; enſuite vous le tirerez, & le ſemerez un peu humide ſi c'eſt en tems de ſéchereſſe: mais ſi la terre eſt humide, il faut, avant de ſemer le grain, le faire un peu ſécher ſur des draps dans un grenier, après l'avoir mis d'abord en monceau, pour qu'il s'échauffe & ſe gonfle davantage. On le ſeme comme à l'ordinaire, mais avec plus de ménage, parce qu'il en faut beaucoup moins pour charger les terres: c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire d'y ajouter de la paille hachée, afin de pouvoir ſemer à pleine main ſans ſe tromper. Ceux qui ſont proche de la mer, peuvent y mettre un tiers de ſable de mer: ce qui portera la multiplication beaucoup plus loin, par le nouveau ſel qu'il apportera. Quand le bled eſt ainſi préparé, il n'en faut que la moitié ou les deux tiers de ce qu'on a coutume de ſemer par arpent: il ſuffit même d'avoir labouré une fois la terre ſans l'avoir fumée; & quelque maigre que ſoit le champ, on peut compter ſur une riche moiſſon, & même elle dévancera de quelques ſemaines la moiſſon ordinaire.

Huitieme Multiplication.

Il faut tremper le bled, ou tout autre grain que l'on voudra ſemer, dans de l'huile de baleine durant vingt-quatre heures: après l'avoir tiré de-là, on le ſaupoudre de chaux vive, où l'on a mis un peu de nitre en poudre: cela fait, on le laiſſe ſécher, & on le ſeme fort clair.

Neuvieme Multiplication.

Sel commun, préparé pour la multiplication des grains. On prend quatre livres de chaux pulvériſée d'elle-même à l'air, on y ajoute une livre de ſel commun, écraſé bien menu, & on arroſe le tout d'eau de pluie ou de roſée. Cela fait, on ramaſſe toute la matiere, on en fait des pelotes dures, qu'on met rougir au feu durant une heure; on les laiſſe refroidir, puis on s'en ſert pour fumer le champ qu'on veut fertiliſer.

Pour cela, on fait diſſoudre ces pelotes dans de l'eau ordinaire, dans laquelle on met tremper les ſemences, juſqu'à ce qu'elles ſoient ramollies & gonflées: ce qui eſt une marque que le germe eſt dans l'action, & que la végétation en ſera heureuſe.

On peut auſſi ſe ſervir de cette eau pour en arroſer les racines des végétaux qu'on veut ranimer, ſoit herbes, plantes ou arbres; ils feront des merveilles.

Dixieme Multiplication.

Prenez une livre de ſel végétal, qui eſt compoſé artiſtement de fleurs de ſalpêtre & de nitre. Ce ſel eſt un ſalpêtre plus fin & plus pur que le ſalpêtre commun; il n'y a guere de Droguiſtes qui n'aient de ce ſel. Vous le ferez bouillir dans ſix pintes d'eau, avec deux livres de bon froment nouveau, juſqu'à ce que le froment commence à crever; puis vous paſſerez cette compoſition dans un linge fin & clair, & vous ferez rendre au froment toute ſon humidité: vous en ferez infuſer dans cette liqueur autant que vous voudrez pendant

vingt-quatre heures. Quand la terre ſera bien façonnée, vous y ſemerez ce froment infuſé; & ayant fait ſécher le marc de la compoſition, vous le pulvériſerez & le jetterez ſur la terre. Cette ſemaille vous rendra vingt fois plus que le bled ſemé à l'ordinaire; mais auſſi il ne faut pas faire la même choſe deux années de ſuite dans la même terre; car cette préparation conſume tellement la ſubſtance du fonds, qu'il ne pourroit point porter, s'il n'étoit pas bien fumé.

Onzieme Multiplication.

Prenez un boiſſeau de bled, mettez-le dans un grand chaudron, verſez cinq ſeaux d'eau deſſus, faites bouillir cela ſur le feu, juſqu'à ce que le bled ſoit crevé, & que l'eau ſoit impregnée de la ſubſtance du grain; puis paſſez cette eau par un linge, & donnez aux volailles le bled lavé, pour ne rien perdre.

Enſuite mettez trois livres de ſalpêtre dans une grande chaudiere, verſez-y votre eau emblavée, ajoutez-y quatre ſeaux d'égout de fumier, faites bouillir le tout, & le ſalpêtre ſe fondra.

Cela fait, prenez une grande cuve de bois, mettez-y la quantité de froment ou d'autre grain, que vous voudrez ſemer: alors verſez votre liqueur, qui doit être tiede, & faites-la paſſer de quatre doigts au-deſſus du grain, pour qu'il ſe gonfle promptement; enſuite couvrez bien le tout, afin que la chaleur ſe conſerve plus long-tems & mette les ſels en mouvement: laiſſez-là votre bled pendant vingt-quatre heures, pour qu'il ſe charge de ces ſels de fécondité, qui dilateront les germes ſans nombre que chaque grain contient, & dans le développement deſquels conſiſte le grand méchaniſme de la multiplication. Au bout de vingt-quatre heures, tirez le bled, faites-le ſécher un peu à l'ombre, & le ſemez avec ménage, en y ajoutant de la paille hachée, ou (ce qui vaut encore mieux) un tiers de ſable de mer. L'eau qui eſt dans la cuve ſert au même uſage; elle eſt bonne juſqu'à ce qu'elle ſoit employée: outre cela une pinte de cette eau, jettée au pied de chaque jeune arbre, quand la ſeve monte, eſt un régal qui leur fait faire merveilles, & qui feroit auſſi du bien aux vieux; une vigne de même s'en réjouit beaucoup, & elle rendroit le bienfait au centuple dans le tems des vendanges.

Douzieme Multiplication.

On prend cinq boiſſeaux de chaux vive, fuſée à l'air ſans être mouillée, un boiſſeau de ſel commun écraſé menu, & pareille quantité de cendres de ſarment; on mêle le tout enſemble, & on fait une pâte comme du mortier, avec de l'eau dans laquelle on aura diſſous une livre de ſalpêtre.

Enſuite, on met cette pâte en boules, qu'on fait cuire au four, les unes après les autres, & on les laiſſe rougir; plus elles le ſont, plus elles font d'effet.

Ces boules étant ainſi préparées, on les pulvériſe, on les mêle avec toutes les cendres qu'il y a; on y ajoute autant de fiente de vache, bœuf, cheval ou autres animaux domeſtiques; on mêle toutes ces matieres enſemble; & quand elles ſont pulvériſées, on en répend la cendre ſur la terre qu'on veut enſemencer; & cela avant la ſemaille, & pour le mieux, avant le dernier labour.

On peut faire beaucoup de cette excellente poudre, dans un four à pain: en le faiſant chauffer, il n'y a qu'à jetter la pâte ci-deſſus à pleine pelle ſur le bois, pendant qu'il brûle, puis remettre d'autre bois par-deſſus & le faire brûler: on ne peut pas trop mettre de cette matiere, ni trop faire de feu. Cela fait, on tire les cendres, & on les emploie avec les fientes, comme on l'a dit. Quand il y auroit cent vingt livres peſant de ces cendres mêlées, une livre de nitre ou de ſalpêtre fixé ſuffiroit; ou bien on y mêle trois ou quatre pintes d'urine, qui font le même effet. Lorſqu'on peut avoir ſuffiſamment d'urine pour faire toute la pâte, elle n'en vaut que mieux; ſinon il faut y mêler de l'eau ordinaire, ou du jus de fumier, qui ſera encore meilleur. Si on peut avoir de l'eau de la mer, elle ſuppléera au-lieu de ſel; & tout ſel y eſt bon, quand il auroit ſervi. Si on ſeme dix boiſſeaux de bled, il en faut cinq de matieres préparées, & autant de fiente.

Treizieme Multiplication.

On prend dix boiſſeaux de bon bled, qu'on fait calciner juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en

une cendre grisâtre ; puis on tire le sel de ces cendres, qui se fait par une lessive à l'ordinaire. Si, au-lieu d'y employer de l'eau, l'on avoit de la rosée de Mai ou de Septembre, l'opération en vaudroit incomparablement mieux : mais si l'on n'a pas de rosée, il faut dissoudre les sels des cendres dans de l'eau de pluie. Quand l'eau est chargée des sels dont les cendres étoient remplies, on la met filtrer, & puis coaguler (on coagule en faisant évaporer l'humidité) : ensuite on trouve les sels, & on les garde précieusement.

Cela fait, on prend de toutes sortes de fumiers ; ceux de cheval, de poules, de pigeon & de mouton, sont les meilleurs ; on les met dans un grand vaisseau de cuivre, où l'on verse une ou deux pintes d'eau-de-vie, de la rosée le plus qu'il est possible, & quelques pintes de vin blanc ; le tout à proportion de la multiplication que l'on veut faire : s'il n'y a pas assez de liqueur, on y ajoute de l'eau de pluie : ensuite il faut laisser cela vingt-quatre heures sur un petit feu, & remuer très-souvent : on filtre la liqueur, & on la conserve pour l'usage suivant.

On prend de cette liqueur autant qu'il en faut pour tremper le bled, lorsqu'on seme par arpent : on met dans la liqueur, une once de sel de fromage dont on vient de parler, & une livre de nitre : quand les sels sont bien dissous, on étend son bled sur un drap, & durant neuf jours, on l'arrose soir & matin de la liqueur en question. Le dixieme jour, on seme son bled, un tiers moins dru qu'à l'ordinaire. Le succès paie la peine, & dédommage amplement des frais.

Quatorzieme Multiplication.

Prenez un boisseau de chaux vive, éteignez-la doucement, & peu-à-peu, avec de l'eau de pluie : il en faut environ quarante pintes : quand la chaux sera éteinte & bien délayée, vous la ferez bouillir avec les quarante pintes d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient réduites à vingt-cinq ou trente, que vous verserez par inclination, dans une tinette ou dans un cuvier, où vous laisserez tomber environ deux livres de fait de la chaux qui sera au fond de l'eau, enforte que cette eau, que vous garderez puisse blanchir en la remuant.

Ayez du salpêtre commun de la premiere ou deuxieme cuite ; il en faut quatre livres pour les trente pintes d'eau : fondez-le dans un vaisseau de fer : un peu après qu'il sera fondu, jettez dessus du charbon concassé, gros comme une feve ; le charbon brûlera & le salpêtre se fulminera : continuez jusqu'à ce que la fulmination cesse, & que le charbon demeure stable sans fulminer : pour lors, jettez-le dans une grande poële de fer ou dans une léchefrite (la matiere doit être verte) ; pilez-la promptement & la jettez dans de l'eau de chaux ; ajoutez-y quatre livres de fiente fraîche de vache, huit livres de crottes récentes de brebis, quatre livres de fiente de pigeons & de poules, & quatre pintes de jus de fumier : mêlez bien le tout ensemble, & mettez-y tremper quatre boisseaux de bled ou autres grains pendant douze heures, au bout desquelles vous retirerez le grain avec une écumoire, & le mettez sécher à l'air sans l'exposer au soleil ; quand il sera sec remettez-le tremper pendant douze autres heures, vous pouvez même recommencer l'immersion une troisieme fois. Après cela, prenez quatre ou cinq boisseaux de terre commune criblée, mêlez-la avec vos quatre boisseaux de grain préparé ; semez le tout, & hersez aussi-tôt la terre, pour la couvrir : ces quatre boisseaux feront autant que dix de semence ordinaire. On peut semer le grain sans y mêler de terre ; mais en ce cas il faut le semer clair : on peut aussi retirer les fientes hors de l'eau, quand elles y ont assez trempé, & en exprimer le suc dans l'eau, avant d'y mettre le grain. Si on y mettoit encore un demi-setier d'eau-de-vie pour chaque boisseau de bled, la multiplication n'en feroit que plus ample. Le grain, ainsi préparé, viendra à merveille, sans mauvaise herbe, & il ne sera sujet ni à la nielle ni au brouillard : il n'y a que la grosse grêle qui le puisse gâter ; & ce sera assez que la terre ait eu deux labours.

Quinzieme Multiplication.

Prenez quatre livres de bon salpêtre de houssage, pilez-le bien menu, faites-le fondre dans une marmite de fer : quand il sera en bonne fonte, fixez-le avec de la poudre de

charbon, que vous jetterez deſſus pincée à pincée, juſqu'à ce qu'il ne s'enflamme plus; alors il ſera d'une couleur verdâtre & bleuâtre: verſez-le dans un mortier ou marmite de fer: lorſqu'il ſera congelé & refroidi, vous le pilerez derechef, & y ajouterez deux autres livres de ſalpêtre, que vous pilerez comme le premier, & fixerez de même le tout enſemble avec le charbon pilé, excepté que cette fois-ci, vous jetterez le charbon à demi-cuillerée à-la-fois, juſqu'à ce qu'il ne s'enflamme plus. Pour lors verſez-le dans une autre marmite; & quand il ſera froid & congelé, pilez-le bien encore, & y ajoutez quatre autres livres de nouveau ſalpêtre auſſi pilé. Repilez & refixez le tout pour la troiſieme fois: puis pilez encore toute la maſſe, pour la mettre dans un pot de grès à la cave, où elle augmentera plutôt que de diminuer, ſelon le tems qu'elle y ſera. En voici l'uſage.

Mettez dans une cuve des crottes de moutons, de poules & de pigeons, avec de la fiente de cheval & de vache, une hotée de chacune de toutes ces eſpeces, & jettez par-deſſus douze ou quinze ſeaux d'eau de pluie; mais pour le plus court, prenez de l'égout de fumier de ces animaux, & ſur neuf pintes de cet égout ou environ, mettez-y une livre de ſalpêtre fixé, avec deux ou trois livres de chaux vive, deux ou trois poignées de bon ſon, & gros comme le poing de levain que vous délayerez dans cette liqueur: laiſſez fermenter tout cela ſept à huit jours; ayez ſeulement ſoin de le remuer deux ou trois fois le jour avec un bâton ſec; faites bouillir juſqu'à crever, deux litrons du grain que vous voulez ſemer, dans trois pintes de cette liqueur; &, quand elles ſeront bien impregnées de la ſubſtance du grain, vous le coulerez dans un tamis ou dans un linge clair, & enſuite vous le remettrez avec les ſix pintes reſtantes des neuf d'où vous les aviez tirées: vous donnerez aux poules le grain crevé: après cela vous ferez encore brûler & réduire en cendres, deux litrons du même grain de ſemence, & vous en jetterez les cendres & leur ſel dans la liqueur: ajoutez-y, ſi vous voulez, une chopine d'eau-de-vie, de vin, de cidre ou de poiré (j'en ai fait l'expérience ſans eau-de-vie, & elle m'a très-bien réuſſi): jettez dans vos neuf pintes de liqueur ainſi préparées le grain que vous voulez ſemer, enſorte que la liqueur ſurnage le grain; laiſſez-l'y durant vingt-quatre heures, pendant leſquelles vous la remuerez trois ou quatre fois avec un bâton ſec: retirez-le après ce tems-là, faites-le ſécher à l'ombre ſur un drap, puis mettez-le en tas & l'arroſez par-deſſus de la même liqueur, pour qu'il enfle encore: enſuite mêlangez-le bien avec les deux tiers de terre paſſée par le crible, afin de pouvoir le ſemer plus clair: il réuſſira en quelque terre que ce ſoit, quand elle n'auroit eu qu'un ſeul labour, pourvu qu'elle ſoit humide, & que le bled ſoit bien couvert, de peur que les pigeons ne le mangent, car ils en ſont friands. Plus le grain eſt avant en terre, mieux il prend racine, & plus il multiplie. Le tems couvert & les ſoirs & matins ſont les tems propres à le ſemer, à cauſe de la fraîcheur qui eſt entretenue par la terre qu'on a mêlée avec le grain.

Au-lieu de mêler les fientes & les crottes dans la leſſive, comme nous l'avons d'abord dit ci-deſſus, on peut les mettre enſemble dans un tonneau, les y laiſſer pourrir, & enſuite les preſſer & en tirer le jus, pour le mêler avec la leſſive préparée: on en met à proportion du grain, & on le ſeme moitié plus clair qu'à l'ordinaire, afin qu'il ſoit plutôt épais que trop clair. Il ne faut pas ſemer le bled mouillé. De plus, il vaut mieux, dans ces multiplications forcées, ſemer tard que de ſi bonne heure, parce que les grains en ſortent plutôt de terre, & qu'il en périt moins.

On s'évite la peine de piler le ſalpêtre, qui eſt grand, en jettant de la leſſive deſſus, à proportion de ce qu'il y en a: il ſe fond par cet arroſement, & ne perd rien de ſa qualité.

Une demi-once d'alun par boiſſeau, peſant vingt-livres, empêche le bled de noircir, & fait arrêter la chaux ſur le grain.

Maniere de multiplier, par ce même ſecret, les melons & autres légumes. On met inſuſer, dans la liqueur dont nous venons de parler, pendant trois ou quatre heures, la graine dans un linge, & on la fait ſécher à la cheminée: les grains qui crevent ſont les meilleurs: on les ſeme le même jour ou le lendemain.

Pour vignes & arbres. Il faut d'abord avoir brûlé des racines, branchages & feuillages de la même eſpece, afin d'en tirer les ſels; enſuite on en met une once dans une pinte de la liqueur ci-deſſus, où il n'y aura eu que le ſalpêtre fixé avec la chaux, avec toutes ſortes de cornes, ſabots de chevaux ou de bœufs, & vieilles ſavates rôties ſur le gril,

que l'on aura mis auparavant dans l'eau de fumier afin de s'imbiber, & que l'on mettra à part à même fin, pour enſuite en mettre une ou deux au pied de chaque arbre dont on aura découvert la racine, & où l'on aura mis en même tems une chopine de la liqueur. Cela ſe fait au mois de Mars, quand la ſeve eſt prête à pouſſer.

Seizieme Multiplication.

Prenez une livre de ſeize onces de ſalpêtre pour un boiſſeau de bled peſant vingt-livres : fixez ce ſalpêtre, comme nous l'avons dit à l'Article précédent ; ajoutez-y une chopine d'eau-de-vie, meſure de Paris, ou du moins un demi-ſetier ; mettez-y, ſur dix pintes d'eau de leſſive, deux livres & demie de chaux vive ſans bouillir ; il faut une livre de leſſive ſur une livre de grain pour le tremper, du levain & du ſon à proportion, c'eſt-à-dire, un quart de livre de levain par boiſſeau, & une bonne poignée de ſon auſſi par boiſſeau. Faites bouillir deux litrons ou deux livres de grain dans neuf à dix pintes d'eau, juſqu'a ce que le grain creve : faites encore brûler & réduire en cendre une pareille quantité du même grain, & mêlez cette cendre avec la leſſive.

Semez par un tems couvert, le matin ou le ſoir, & recouvrez votre grain avant la chaleur du jour.

Dix-ſeptieme Multiplication.

Si vous voulez ſemer du froment, faites bouillir & crever, dans deux pintes de leſſive, un litron de froment ; mêlez l'eau bouillie avec neuf pintes d'eau de la leſſive qui doit être faite de fumiers de toutes ſortes de bêtes, avec de l'eau d'égout principalement, & fumier de brebis. Jettez dans cette leſſive une livre de ſalpêtre fixé, une once de ſel univerſel, un demi-ſetier d'eau-de-vie, & gros comme le poing de levain : battez bien le tout enſemble cinq ou ſix jours, faites tremper le grain vingt-quatre heures, puis le retirez ; & , étant encore un peu humide, ſemez-le & le recouvrez auſſi-tôt avec la herſe.

Pour faire le *ſel univerſel*, dont je viens de parler, prenez telle quantité & telles ſortes d'herbes qu'il vous plaira ; les herbes chaudes ſont pourtant à préférer : brûlez-les & les réduiſez en cendres : prenez ces cendres, mettez-les dans une terrine, rempliſſez-la d'eau chaude, & laiſſez la terrine ſur le feu une heure ſans bouillir : remuez toujours l'eau & les cendres ; enſuite laiſſez repoſer les matieres ; puis paſſez l'eau par le papier gris, & le ſel ſe trouvera dans le fond.

Il faut une once de ce ſel ſur neuf pintes d'eau.

Dix-huitieme Multiplication.

Pour ſemer deux cens ſoixante livres de grain, prenez ſalpêtre raffiné, fientes de pigeon, de vache, de chevre & de brebis, de chacun de tout cela une livre, mettez en poudre le ſalpêtre, puis mêlez-le avec tout le reſte dans de l'eau tiede qui n'ait pas bouilli ; faites-les tremper juſqu'à ce que toutes les fientes aient diſſous leur ſel ; enſuite coulez cette mixtion dans quelque linge qui retiendra les groſſes matieres : & , dans cette eau filtrée, mettez tremper votre bled de ſemence pendant ſept ou huit heures ; tirez-le après, & le mettez dans quelque coin de chambre ou grenier, où vous le remuerez avec une pelle, de tems en tems, pendant ſept ou huit heures ; ſemez-le enſuite, & la production ſera de cent pour un.

Le ſalpêtre eſt l'agent le plus fort de toute cette compoſition ; tout le reſte y fait bien moins que lui ſeul. On peut ſemer ainſi ſes terres tous les ans ſans les effriter ni les fatiguer, & le grain demeure incorruptible.

Dix-neuvieme Multiplication.

Prenez deux livres de bon ſalpêtre, &, s'il ſe peut, de celui de houſſage ; mettez-le dans une marmite de fer que vous poſerez ſur un fourneau ou ſur un trépied dans une cour, jardin ou grande cheminée, de peur du feu qui doit être très-grand ſous cette marmite, pour fondre le ſalpêtre ; &, quand il ſera fondu, vous y jetterez du charbon pilé, gros comme un fort bouton, enveloppé d'un morceau de papier (le plus peſant

charbon eſt le meilleur) il prendra feu, & produira une fumée blanche qu'il faut laiſſer paſſer, en remuant toujours, avec une cuillier ou une baguette de fer, & y remettant du charbon de diſtance en diſtance, juſqu'à ce que le ſalpêtre ne brûle plus, & pour lors il ſera fixé ; mais remuez toujours, pour empêcher qu'il ne s'attache à la marmite ; puis pilez-le promptement, & il ſera diminué de la moitié de ſon poids.

Leſſive. Mettez cette livre de ſalpêtre fixé dans huit juſqu'à douze pintes d'eau de pluie ou d'égout de fumier qui ſont les meilleures, au défaut deſquelles vous prendrez de l'eau commune de riviere ; ajoutez-y une chopine d'eau-de-vie ; remuez le tout avec un gros bâton, & l'expoſez huit jours au ſoleil ou dans un lieu chaud, en le remuant de tems en tems pendant les huit jours pour exciter la fermentation ; ajoutez-y encore un peu de ſon de froment, & gros comme un œuf de levain ; & remuez tout cela, comme je l'ai dit, pluſieurs fois par jour pendant la huitaine.

Uſage. Mettez du froment, ou tel autre bled qu'il vous plaira, dans cette leſſive, elle doit ſurnager de deux doigts le grain que vous y laiſſerez tremper pendant vingt-quatre heures : puis verſez la leſſive par inclination, faites égoutter votre grain, & conſervez bien votre leſſive, qui vous ſervira pour d'autres juſqu'à la derniere goutte ; faites ſécher ce grain à l'ombre, &, étant encore un peu humide, prenez deux ou trois fois autant de terre criblée, à-peu-près de la groſſeur du grain, mêlez le tout enſemble & le ſemez à l'ordinaire.

Si l'on met deux ou trois fois autant de terre que de bled, ce n'eſt que pour le mieux ſemer ; autrement il ſeroit trop épais & ne mûriroit pas : de ſorte qu'il eſt tout-à-fait néceſſaire de faire ce mélange, afin que le labour ne ſoit point perdu.

Le bled ainſi préparé peut être ſemé en toutes ſortes de terres, quelqu'ingrates qu'elles ſoient : les bonnes ſont pourtant toujours les meilleures, après le labour ordinaire & ſans aucun fumier ; car ce bled porte avec lui ſon ſel & ſon fumier, & chaque grain produira une touffe, dont la moindre ſera de trente juſqu'à ſoixante tuyaux, qui tous auront un épi beaucoup plus gros & plus long que les épis ordinaires : de ſorte que ſi un arpent, ſemé à l'ordinaire, rapporte huit ſetiers, en le ſemant de la graine préparée comme deſſus, il en rapportera cent ; & ſi l'on ſemoit le champ plus fort que du tiers de bled, quand il eſt préparé comme il eſt dit, on gâteroit tout, parce qu'il ſeroit trop fort, s'étoufferoit & ne mûriroit jamais. On peut pourtant bien y mettre moitié de ſemence.

L'eau préparée comme je viens de dire, peut ſervir à toutes ſortes de grains & légumes, en les faiſant tremper plus ou moins de tems qu'il en faut, à proportion de leur groſſeur, pour les pénétrer : on peut même en arroſer le pied des arbres fruitiers & la vigne, & ſi on en veut doubler le fruit, ſans appréhender de les gâter, & ſans aucun fumier : cette eau les tiendra toujours frais & vigoureux, à cauſe que le ſel & le nitre de l'eau les pénetre & les nourrit.

Les grains ainſi ſemés & les arbres ainſi arroſés de cette leſſive, ſont à l'épreuve de la ſéchereſſe, de la broue & de la nielle ; il n'y a uniquement que la grêle qui les endommage, & les tuyaux de bled ſont une fois plus gros qu'à l'ordinaire. Les terres, quelque maigres & ſablonneuſes qu'elles ſoient, rapporteront tous les ans, ſi on leur donne de la ſemence ainſi préparée. Les pigeons ſont très-friands du grain qui en provient.

Vingtieme Multiplication.

Prenez de l'eau de pluie, par exemple, vingt livres ; faites-y diſſoudre du ſel mirable de nitre une livre, ou bien une livre du diſſolvant fait de ſel de tartre & de nitre, ou du tartre & du nitre égale portion, fondus & foudroyés enſemble, avec le charbon, dans un pot de fer. (Il faut mettre du charbon allumé de la groſſeur d'une noiſette ; &, quand il ceſſe de travailler, il en faut jetter un autre, & continuer ainſi juſqu'à ce qu'il n'en demande plus.) Dans cette eau, avec ce diſſolvant, faites infuſer les ſemences que vous voudrez, juſqu'à ce qu'elles deviennent molles : évitez pourtant qu'elles ne ramolliſſent juſqu'à putréfaction. Enſuite tirez-les de-là, & les laiſſez ſécher pour les ſemer ; elles germeront bien promptement, les fruits en ſeront mieux nourris & plutôt mûrs ; & on peut même confier de ces ſemences à des terres preſqu'arides & incultes. On peut auſſi ſe ſervir de cette eau pour tous les végétaux, ſoit arbres, fleurs ou plantes potageres ; elle donne même la vie à des arbres preſque morts.

Vingt-unieme Multiplication.

Comme la multiplication dépend des ſels, le grand point eſt d'amaſſer des matieres qui en aient beaucoup & qui coûtent peu. Voici un moyen qui, quoique compoſé, ſera très-praticable & très-fructifiant à la campagne.

1°. Il faut d'abord avoir trois poinçons qui ſoient défoncés par un bout : on y met preſque tout ce qu'on peut rencontrer en ſon chemin ; ſavoir, des os de toutes ſortes d'animaux, plumes, peaux, rognures de cuirs, vieux gants, ſouliers, cornes, ſabots de pieds de cheval & d'autres bêtes, en un mot toutes les choſes qui abondent en ſels. On caſſe les os, on met le reſte en pieces, on diſtribue ces choſes dans les trois poinçons : on met dans le premier tout ce qui peut s'infuſer promptement, c'eſt-à-dire, les choſes les plus molles ; dans le ſecond, celles qui le ſont moins ; & dans le troiſieme, celles qui ſont dures : puis on les remplit tous trois d'eau de pluie, ſi on en peut avoir : l'eau de riviere eſt bonne ; celles de mares, d'étangs, &c. vont après.

On laiſſe infuſer quatre jours ce qui eſt dans le premier poinçon, ſix jours ce qui eſt dans le ſecond, & huit jours ce qui eſt dans le troiſieme.

Après ce tems, on ſépare l'eau de ces matieres ; on les jette, & on garde l'eau ſoigneuſement.

2°. D'un autre côté, il faut cueillir, avec leurs fleurs & leurs grains, toutes les plantes qui ſe trouvent le long des bois, dans la campagne, ſur les collines, dans les vallées, dans les jardins, toutes les plantes enfin qui contiennent beaucoup de ſels : on les brûle & on en fait des cendres ; de ces cendres, on tire les ſels par l'évaporation de l'humidité : les écorces de chêne, où il y a beaucoup de ſel, ſont très-bonnes, comme auſſi le romarin, la lavande, la ſauge, la bétoine, la menthe, le millepertuis, les ſoleils, &c. Dans l'évaporation, les ſels s'amaſſent par la cryſtalliſation, & il eſt aiſé de les recueillir : il faut les faire ſécher pour les conſerver.

3°. On doit prendre autant de livres de ſalpêtre ou de nitre, qu'on a d'arpens de terre à ſemer, s'il s'agit de ſemer : on met pour un arpent, une livre de ſalpêtre diſſoudre dans douze pintes d'eau de baſſe-cour : quand le ſalpêtre eſt bien fondu, on y jette un peu de ces ſels de plantes dont je viens de parler, à proportion de ce qu'on en a. Alors cette liqueur s'appelle la *matiere univerſelle*, parce que le nitre eſt véritablement l'eſprit univerſel du monde élémentaire : c'eſt pourquoi j'appelle *eau préparée*, celle qui s'eſt faite dans les poinçons ; & *matiere univerſelle*, l'eau où il y a le nitre & les ſels extraits des plantes.

Venons actuellement à l'*uſage* de ces matieres. On prépare le bled ou autre grain pour deux arpens à-la-fois, ou pour ce qu'on peut faire ſemer en un jour ou deux.

Pour un arpent, on prend douze pintes de l'*eau préparée*, & l'on y mêle auſſi-tôt la *matiere univerſelle*, dans laquelle il doit y avoir une livre de nitre fondu.

Il faut que le vaiſſeau où l'on met ces liqueurs ſoit aſſez grand pour contenir le bled qu'on veut ſemer : on le répand ſur les liqueurs, en le laiſſant tomber doucement, afin qu'on puiſſe mieux ôter, avec une écumoire, le bled qui nage ſur l'eau, parce qu'il n'eſt pas bon pour ſemer. Il eſt néceſſaire que l'eau ſurnage de quatre doigts au-deſſus du grain, & s'il n'y en avoit pas aſſez, on doit y ajouter de l'eau commune, de la meilleure que l'on ait ; celle de baſſe-cour y conviendroit encore mieux. On laiſſe tremper le bled durant douze heures, en le remuant de deux heures en deux heures. Au bout de ce tems, ſi le grain n'enfle pas, il faut le laiſſer juſqu'à ce qu'il commence à groſſir conſidérablement : alors on le retire, & on le met dans un ſac pour le laiſſer égoutter ; il eſt même néceſſaire qu'il y reſte quelques heures, afin qu'il fermente & qu'il s'échauffe. On ne doit pas perdre l'eau qui tombe ; elle eſt bonne juſqu'à la derniere goutte, pour toutes ſortes de grains & de graines. On ſeme ce bled encore un peu humide : il en faut un tiers moins par arpent ; on peut même, à coup ſûr, n'en mettre que la moitié de ce qu'on a coutume d'employer à l'ordinaire, & y mêler du ſable de mer ou de la paille hachée bien menue pour groſſir le volume, afin que le Laboureur puiſſe ſemer, comme à l'ordinaire, à pleine main. Il n'eſt point néceſſaire de fumer la terre ; mais en cas qu'on ait du fumier, il eſt bon de l'employer ; la récolte n'en ſera que plus abondante.

Produit

Produit de ces Multiplications, & comment on les applique aux Vignes, aux Arbres fruitiers ou autres, aux Fleurs, aux Légumes & même aux Animaux.

L'effet de tous ces différens procédés eſt d'ouvrir les conduits des germes contenus à l'infini dans la graine de toutes les plantes, & d'y attirer & animer la ſeve néceſſaire pour mettre au jour tout ce qu'il y a de reſſources naturelles. Ainſi il eſt aiſé de conclure que cette multiplication peut également ſe faire ſur les vignes, arbres, fleurs & légumes. Voici comment on doit s'y prendre.

I. A l'égard des vignes & des arbres, pour les planter, on fait un trou à l'ordinaire; le plus étendu eſt le meilleur: on met au fond deux pouces de bonne terre; on y place la vigne ou l'arbre; puis à la racine on met de la liqueur de quelques-unes des multiplications marquées ci-deſſus. La derniere eſt la plus générale, & elle me paroît la plus ſûre. Si on en met beaucoup, la plante végete, fleurit plutôt & fructifie plus abondamment. Enſuite l'on jette de la terre deſſus, & de dix ans il ne faut y toucher. Point de labour, point de fumier, & malgré cela il y aura du fruit dès la ſeconde année.

Si les vignes ou les arbres ſont en place, l'on en découvre le pied à un pouce près des racines, & l'on y verſe pareillement de la liqueur de la derniere multiplication. Cela fait, on remet la terre ſur les racines, ſans qu'il ſoit beſoin d'y travailler de plus de dix ans. Il faut avoir ſoin d'arracher les mauvaiſes herbes qui pourroient croître au pied, & ſe nourrir de ce qui n'eſt point deſtiné pour elles.

Les arbres qu'on alimente de la ſorte, ſe renouvellent, deviennent forts, pleins de ſeve & de vigueur. Ils portent une abondance de fruits qui étonne & qu'on ne comprend pas; ces fruits ſont de meilleur goût, beaucoup plus gros & plus beaux qu'à l'ordinaire: &, ce qui eſt très-avantageux, c'eſt que les mauvais tems leur ſont moins d'outrage. plus

Les vignes feront auſſi des productions beaucoup plus belles; les fleurs ſeront ota- nombreuſes, plus groſſes, & d'une odeur plus forte & plus agréable; les plantes p; & geres ſeront pareillement d'un volume, d'un goût & d'un parfum extraordinaires des elles viendront toutes bien plus vîte & en plus grand nombre, ſi on les arroſe préparations ci-deſſus.

De même les animaux ne feront que croître & embellir, ſi on mouille leur ſon ou ſi on trempe leur grain dans quelqu'une de ces préparations, principalement dans la liqueur de la derniere multiplication. Il y faut ſur-tout de la propreté, & cette liqueur doit être plus claire & plus nette que pour la ſemaille où le limon même eſt utile. Je voudrois que l'on compoſât exprès une liqueur pour les animaux, bien filtrée, bien préparée, dont le nitre ſeroit la baſe, & dans laquelle on ne mettroit que des ſels de plantes en fleur & en grain. Je laiſſe à imaginer le reſte à ceux qui aiment l'innocent ménage de la campagne. Je ſais par expérience, qu'un cheval, dans l'avoine duquel on a mis un peu de cette liqueur, eſt plus fort, plus gaillard & plus ſain. Les Laboureurs & les Rouliers conſerveroient par-là leurs chevaux, leurs bœufs & autres beſtiaux dans toute leur vigueur; les vaches en donneroient bien plus de lait, & les poules plus d'œufs: tout ſeroit vif & gaillard dans la baſſe-cour.

Sans exagération, on peut aſſurer que le revenu d'un bien de campagne augmentera conſidérablement par ces multiplications. Je ſuppoſe qu'on n'exécutera que fort imparfaitement ces différentes manieres de multiplier le bled, & que la multiplication n'ira pas, comme certaines gens ont publié qu'elle peut aller ordinairement, à deux cens cinquante épis ſur une ſeule tige. Je n'en mets que vingt; mais bien des tiges en auront davantage; au-lieu que, par la culture ordinaire, il y a peut-être quatre épis par tige. Ainſi en m'en tenant là, voici un produit du quadruple: enſorte qu'une terre qui ne me donnoit en bled que mille francs, m'en donne cinq mille; & celle qui m'en donnoit cinq mille, m'en rapportera vingt-cinq: les vignes, les arbres, la ménagerie, tout enfin augmentera à proportion.

Voici les autres avantages de ces multiplications. 1°. Jamais la terre ne ſe repoſe. 2°. Elle peut même, tous les ans, porter du froment. 3°. Point de fumier à y mettre, à moins que l'on en ait dont on ne ſache que faire, il ne gâte rien. 4°. Un ſeul labour ſuffit. 5°. On ne ſeme qu'à demi-ſemence, ou les deux tiers tout-au-plus. 6°. Il faut moins de chevaux ou de bœufs pour labourer. 7°. Les bleds en réſiſtent mieux aux

pluies fortes & aux gros vents, qui les font ordinairement verſer, les tuyaux étant plus forts & ſe relevant aiſément. 8°. Les bleds ſont auſſi moins ſujets à la nielle, & ſe défendent mieux contre les brouillards, qui les gâtent quand ils ſont prêts à mûrir. 9°. Dans les bonnes terres, les tiges font des rejettons, & pouſſent de nouveaux tuyaux pour la ſeconde année : ſur ce pied-là, ſans labourer ni ſemer, on a une ſeconde récolte. 10°. Ceux qui ſavent un peu l'économie du ménage de la campagne, ne craignent rien tant que les récoltes & les vendanges tardives, parce qu'elles ſont ſujettes à de grands inconvéniens, & qu'ordinairement elles ne ſont pas bonnes : par le moyen de nos multiplications, le bled & le raiſin ſont mûrs plus de quinze jours plutôt.

II. On ne fait point d'attention à la cauſe des maladies populaires, qui déſolent quelquefois la ville & la campagne : elles viennent des bleds gâtés par les brouillards & par les mauvaiſes pluies qui ſurviennent quand les moiſſons commencent à mûrir : les vins verds y contribuent auſſi. Les fievres pourprées, qui firent tant de mal en 1693 & 1694, venoient des moiſſons gâtées, & des vins faits de raiſins qui n'avoient pas acquis une parfaite maturité. La multiplication par le nitre empêche que l'intempérie de la ſaiſon & les mauvaiſes vapeurs de l'air ne nuiſent aux bleds & aux vignes. Le nitre qui y domine ne s'allie qu'avec le nitre même de l'air, & empêche la corruption. Ce ſel tout divin entroit dans la compoſition dont les Egyptiens embaumoient les corps qu'ils vouloient mettre au-deſſus des atteintes de toute pourriture ; en quoi ils réuſſiſſoient parfaitement bien.

LA NOUVELLE

MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE

DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

LES TERRES AUX CHAMPS.

LIVRE SECOND.

LES VIGNES.

C'eſt ici la place du Traité des Vignes ; mais l'abondance des matieres de ce premier Tome , qui ſont toutes importantes & variées , nous a obligé de renvoyer celle des Vignes au ſecond Tome , après le Jardinage , dont auſſi-bien la Vigne fait ſouvent un des plus agréables ornemens.

LIVRE TROISIEME.

Les Eaux & Forêts ;

OU

Les Prés , Pâtures & Marais , les Etangs , les Bois & les Garennes.

CHAPITRE PREMIER.

Des Prés à Foin.

LEs Prés ſont les meilleurs biens que l'on puiſſe avoir à la campagne , parce que ſans dépenſe , ſans ſoins & ſans riſque , ils rapportent d'eux-mêmes , tous les ans , des récoltes amples & aſſurées , qui ſont également d'un bon débit pour la vente , & d'un grand uſage pour la nourriture des beſtiaux , dans leſquels conſiſte le plus grand revenu du ménage des champs , parce que ces beſtiaux rempliſſent la bourſe & engraiſſent les terres de leur maître : auſſi les pays de pâturages ſont-ils toujours les plus abondans.

On diſtingue ordinairement deux ſortes de prés , les prés humides , & les prés ſecs ;

c'eſt-à-dire, prés ſitués dans des lieux ou humides & arroſés, ou ſecs. Mais pour renfermer en un ſeul point de vue tout ce qui eſt pâture ou herbe, je ne m'arrêterai point à cette diſtinction ; & pour donner une idée plus nette de l'uſage & de la différence des prés, j'aime mieux les partager ſuivant les titres des trois Chapitres ſuivans.

1°. J'appelle *prairies*, les prés à foin, c'eſt-à-dire, les terres qui, ſans ſemaille, produiſent d'elles-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou pluſieurs fois l'an ; car il y a des prés qui donnent juſqu'à trois herbes par an.

2°. J'appelle *pacages*, les pâturages humides dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les beſtiaux pour s'en nourrir ; je nomme ces pâturages *pâtis* quand ils ſont ſecs : cependant il faut avouer que dans l'uſage on confond aſſez ſouvent ces différens mots, *prés*, *prairies*, *pâturages*, *pâtis*, *pâtures*, *pacages* & *herbages*.

3°. Je nomme *prés cultivés*, ceux où l'on ſeme & dépouille par culture réglée des herbes particulieres, qui ſervent, ainſi que le foin ordinaire, à la nourriture des beſtiaux, comme le treſle, ſainfoin, luzerne, &c. C'eſt de quoi nous parlerons ſéparément dans les trois premiers Chapitres de ce Livre. Je reviens aux prés naturels.

Des diverſes ſortes de Prés à foin.

1°. Les vrais prés à foin ſont ce qu'on appelle dans les vallées, *prairies flottantes*, c'eſt-à-dire, celles qu'on peut abreuver & couvrir à ſon gré de l'eau que fournit le voiſinage de quelque fleuve, riviere ou grand étang. Les prés flottans donnent trois fois plus d'herbes que les prés terreins ; & ils paſſent pour le meilleur & le plus sûr des différens biens de campagne, parce qu'ils rapportent tous les ans abondamment, au moins une fois, & ne demandent d'autres ſoins ni dépenſe que l'entretien des foſſés & des rigoles qui les arroſent. Il n'y a qu'à y lâcher l'eau ſur la fin de l'hiver, enſuite de tems en tems, plus ou moins tard, & plus ou moins long-tems, ſuivant le climat & les uſages du lieu ; car chacun a droit à l'eau à ſon tour, ſuivant ſon cours naturel & ſuivant le terrein : & l'uſage des eaux eſt commun, pourvu qu'on ne nuiſe à perſonne.

2°. Quand on n'a point de ces heureuſes ſituations qui font naturellement des prairies flottantes, tous les terreins gras, humides & pleins de ſucs, ſont bons pour produire du foin : c'eſt pourquoi on peut faire des prés ſecs dans une plaine, ſur une pente de terres, ſous des avenues, même ſur des côteaux, pourvu que le terroir en ſoit bon, & qu'il ne ſoit pas bien éloigné de quelque ruiſſeau, étang ou riviere, ou que du moins il ſoit un peu humide au fond : enſorte qu'en y faiſant une foſſe médiocrement profonde, on y trouve de l'eau ; car l'humidité eſt la nourrice du foin.

3°. Au défaut de ces terres graſſes & ſucculentes, propres à faire des *prés terreins* ou prés ſecs, on en fait d'humides dans toutes ſortes de terres fortes, légeres ou maigres, pourvu qu'on y ait la commodité d'un ruiſſeau pour les abreuver, & qu'elles ſoient un peu en pente douce & preſqu'imperceptible, afin que l'eau des arroſemens, des pluies & des inondations, imbibe tout le pré, & s'écoule enſuite doucement ſans le noyer par un trop long ſéjour.

Les prés qui reçoivent la chûte ou qui ſont trop voiſins des fleuves, des ravines, des étangs, des lacs & autres grandes pieces d'eau, en ſont ſouvent très-incommodés, à cauſe des gravois & des inondations qu'elles y portent ; il n'y vient que du foin groſſier & plein d'herbes rudes, larges & peu agréables aux beſtiaux. Le foin des prés humides n'eſt pas même pour l'ordinaire ſi bon ni ſi délicat que celui des prés ſecs ; mais il y croît en plus grande abondance. L'herbe qui vient aux bords des étangs & des rivieres, eſt encore moins bonne ; on ne la donne guere qu'en litiere aux vaches. Les roſeaux & les joncs ne valent rien non plus, à moins que ce ne ſoit des joncs venus de ſemence & cultivés dans de bonnes terres, comme on le fait quelquefois, & non pas des joncs de marais : ceux-ci ne ſont bons, ainſi que les roſeaux, que pour couvrir des toits, ou pour faire des paillaſſons & des corbeilles, empailler des chaiſes, & pour autres petits ouvrages.

Le foin *ſalé*, c'eſt-à-dire, celui qui ſe recueille dans les prairies où le flux de la mer monte, eſt plus fort que le foin ordinaire, & il a un goût ſalin & nitreux qui plaît fort à tous les beſtiaux : il ne vaut pourtant rien aux chevaux, il les rend pouſſifs ; mais il eſt excellent pour les vaches & moutons : & c'eſt de ces prés ſalés que viennent les bons gi-

gots, que les Normands appellent auſſi *prés ſalés*, parce que ces beſtiaux y paiſſent l'herbe ſalée : il ne faut à tous les autres, que des prés d'eau douce.

Les prés bas manquent bien moins que les prés hauts, & ils produiſent de bon foin quand l'année eſt ſeche ; les prés hauts, au-contraire, ne font bien que quand elle eſt humide ; ainſi il faut tâcher d'en avoir en différentes ſituations, afin d'être aſſuré d'une bonne dépouille, quelque tems qu'il faſſe. L'herbe des prés hauts eſt plus fine & plus eſtimée que celle des prés bas.

Pour entretenir un pré en bon état, il n'y a qu'à faire ; 1°. tout-autour & en travers des rigoles plus grandes les unes que les autres, pour l'arroſement & l'écoulement des eaux ; 2°. une bonne digue du côté d'où peuvent venir les ravines, crûes d'eaux & autres inondations qui engraveroient & enrouilleroient les prés ; 3°. rafraîchir avec ſoin les foſſés, les rigoles & les digues ; 4°. renouveller le pré, en y jettant de la ſemence quand il commence à dégénérer, comme nous le dirons ci-après.

Comment on convertit une Terre en Pré.

Quand on veut faire un pré, il faut d'abord en choiſir le fonds, ſuivant ce que nous venons de dire ; gras & fort, ſi c'eſt un pré ſec ou humide & bien expoſé pour les arroſemens : ſi c'eſt un pré bas, les terres fortes, voiſines de quelque riviere, & celles où l'on trouve de l'eau, pour peu qu'on les creuſe, ſont excellentes en prés, & ne ſont bonnes qu'à cet uſage : le bled y vient trop dru & ne donne ordinairement que de la paille ; encore y dégénere-t-il ſouvent.

Le fonds étant choiſi, on doit lui donner de fréquens & profonds labours ſans ſe laſſer & s'impatienter, parce que, pour réuſſir, il faut compter que pendant quinze ou ſeize mois, on ne fera guere autre choſe que de remuer la terre ; on ne doit même y mettre la charrue que dans un tems fort propre à ameublir le ſol : c'eſt à quoi il faut s'appliquer, afin que l'herbe que l'on y ſemera, y croiſſe & multiplie aiſément.

Ordinairement, le premier labour d'une terre qu'on veut mettre en pré, ſe fait au printems, & on la laiſſe en guéret : on peut lui donner un ſecond labour quelques mois après, quand on voit que les mauvaiſes herbes commencent à repouſſer : en automne, on lui donne un ou deux nouveaux labours : au mois de Février ſuivant, on y charie le fumier le plus nouveau & le plus gras que l'on puiſſe avoir ; ceux de vaches, de bœufs, chevaux, moutons & de pigeons ſont les meilleurs : on répand auſſi-tôt ce fumier ſur le pré, & en même tems, on donne à la terre le dernier labour, qui ſert à la mettre à uni, & à conſerver toute la force du fumier qu'on enterre.

Avant de labourer la terre qu'on veut mettre en herbes, il y a des gens qui font lever, au mois d'Avril, tout le gazon du pré par mottes ; ils font des fourneaux ſur le pré même, & ils y réduiſent tout ce gazon en cendres qu'ils ſement ſur le champ ; enſuite ils labourent & ſement la graine de foin : il n'y a rien de meilleur au pré que le ſel de ces cendres.

Quand la terre eſt bien fumée, bien meuble & bien applanie, on y ſeme le plutôt qu'on peut, la graine de foin qui doit être choiſie fort fine, de l'année bien vannée & nette de toutes ordures dont elle eſt ordinairement chargée, & la plus mûre qu'on puiſſe avoir ; on y méle moitié d'avoine. Ce grain y vient fort bien, & indemniſe, dès cette premiere année, de la dépenſe qu'on a faite pour mettre la terre en pré.

Si le mois de Février eſt encore trop froid ou trop mou pour labourer ou pour ſemer, on attend que la terre ſoit plus maniable ; il y a même des gens qui n'enſemencent les prés que deux mois après les avoir fumés ; &, en ce cas, ils y donnent un labour de plus, ce qui ne peut y faire que du bien : mais j'aimerois toujours mieux ne fumer la terre que quelques jours avant la ſemaille, afin que le fumier ait plus de force pour multiplier la ſemence & fertiliſer cette terre neuve & humide.

On ſeme le foin comme le bled, à plein champ & à pas de Semeur ; & on jette la ſemence fort épaiſſe, de la longueur qu'auroit un bon ſillon : mais comme il n'y a point de ſillon dans la terre préparée en pré, & comme la graine étant fort fine, on pourroit ſe tromper, ſoit en ne ſemant pas ce qui ſeroit à ſemer, ou en ſemant encore ce qui le ſeroit déja, on prend avec ſoi un bâton qui ſert de piquet, pour marquer, à-peu-près, (quand on eſt au bout du champ) l'endroit juſqu'où l'on a ſemé, obſervant de planter

le bâton plutôt dans ce qui eſt déja ſemé, que dans ce qui ne l'eſt pas encore : on continue ainſi juſqu'à ce qu'on ait chargé tout le champ. Cela fait, on couvre la ſemence, & on unit la terre en y paſſant la herſe deux fois en long, & autant en large & en travers. S'il reſtoit quelque motte de terre entiere, il ſeroit bon de la caſſer pour rendre la ſuperficie du pré plus unie ; ce qu'on ne ſauroit faire avec trop de ſoins, parce que l'herbe y vient plus aiſément & plus également, qu'il n'y a pas de terrein perdu, & que quand il eſt queſtion de faucher les foins, rien n'échappe à la faux de celui qui les coupe, & il ne trouve point de hauteurs qui caſſent & arrêtent ſa faux : c'eſt pourquoi il y a des pays où l'on ſe ſert d'un cylindre ou rouleau de bois pour applanir les terres qu'on met en prés.

Si ce nouveau pré eſt une terre forte, il eſt bon de l'arroſer quelque tems après la ſemaille, en cas que l'on ait des eaux en ſa diſpoſition : mais ſi c'eſt une terre légere, il ne faut l'arroſer que quand elle eſt aſſez condenſée, & l'herbe aſſez enracinée & aſſez forte, pour que l'eau n'entraîne point la terre, & que l'herbe ne reſte pas déchauſſée.

Il eſt important d'enfermer les prés nouvellement enſemencés, de bonnes haies vives, ou du moins de larges foſſés, afin qu'il n'y aille ni gens, ni beſtiaux toute la premiere année ; car l'herbe eſt toujours trop foible & trop tendre pendant ce tems-là, pour pouvoir être ni pâturée ni foulée ; il eſt eſſentiel de la laiſſer multiplier & fortifier une bonne fois pour toujours, & rien ne lui feroit tant de tort, que la morſure & les pieds des beſtiaux : c'eſt à quoi il faut veiller, particuliérement quand les prés ſont proches des maiſons ou des chemins. Pour la deuxieme année, comme le pré ſera alors garni & fort, on ne ſe mettra plus tant en peine d'empêcher les beſtiaux d'y entrer : il n'y a que les cochons qu'on n'y doit jamais laiſſer aller, en quelque tems & dans quelque pré que ce ſoit, parce qu'ils gâtent tout en fouillant la terre : il ſeroit bon auſſi de n'y laiſſer entrer le gros bétail que quand la terre eſt fort ſeche, parce que la corne de leurs pieds entre en terre, froiſſe les herbes & coupe les racines.

Il faut encore prendre garde à ne pas laiſſer paſſer de grandes chûtes d'eau ou de grands arroſemens dans les prairies nouvelles, de peur de les enrouiller ou d'en emporter la terre qui eſt encore meuble & légere, enſorte que l'herbe tendre & déchauſſée n'auroit plus de nourriture : on les en défend par des digues & des chauſſées de terre glaiſe, par des foſſés, des trous & des rigoles, qui ſaignent, détournent & épuiſent les eaux bâtardes.

Il eſt bon auſſi de ſarcler les prés la premiere année, pour en ôter les herbes qui ne ſont pas bonnes en foin.

On fauche les prairies nouvelles dès la premiere année, quoiqu'on n'y dépouille pas encore grand'choſe, on en retire toujours bien ſa dépenſe, ſur-tout quand on y a mêlé de l'avoine. Il y en a qui, au-lieu d'avoine, y mettent un peu de treſle & de veſce : ce mêlange, loin de nuire à l'herbe du pré, la fait multiplier, & rend le foin meilleur & plus au goût des beſtiaux.

Le pré nouvellement enſemencé, ayant été ainſi conduit la premiere année, & ayant été garanti de l'approche du bétail juſqu'après la fauchaiſon de la deuxieme année, il eſt alors fort & garni, & il n'y a pas plus de ſoin à lui donner qu'aux vieux prés.

Des Prairies flottantes.

L'arroſement des prés flottans ſe fait par le ſecours d'une voie d'eau courante, qu'on tire de quelque riviere où étang voiſin. La conduite d'eau doit aller en ſe rétreciſſant, pour mieux darder dans les prés : elle doit être autant exhauſſée que le ſol de la prairie, & plus s'il ſe peut, ou du moins au même niveau, pour que l'abreuvement ſoit plus aiſé & plus ample. Il faut que la ſurface du pré ſoit égale & unie le plus qu'il ſe peut, du moins qu'elle ſoit en douce pente, afin que l'eau des arroſemens couvre tout le pré en même tems, ou en paſſant des endroits les plus hauts dans les plus bas.

Sur le foſſé principal, qui s'appelle en quelques lieux foſſé *menoir* ou *porte-eau*, qui eſt le lit du courant de l'eau, il faut mettre d'eſpace en eſpace des batardeaux, ou bien des pieces de charpente qu'on nomme en Province *ventaires*, *éventelles* ou *relais*, qui ne ſont autre choſe que des portes en couliſſe, placées entre deux potilles, qu'on abaiſſe pour bar-

rer le cours de l'eau, & la faire monter & ſe répandre ſur tout le pré, où elle ſe diſtribue par les rigoles : elles doivent être, ainſi que leurs branches & ſoubranches, arrangées de façon qu'elles ménagent l'eau, & qu'elles la portent ſucceſſivement dans toutes les parties du pré, en commençant par les plus élevées, afin que dans les tems du flottage, toute la prairie ſoit inondée en même tems ſi le terrein eſt de niveau, ou ſucceſſivement & de proche en proche quand il eſt en pente ; de façon cependant que l'eau coule toujours doucement, ſans ſéjour & ſans acul ; car l'eau qui croupit & qui ne s'égoutte pas bien, enrouille les prés & fait de l'herbe groſſiere.

Quand on n'a point en ſa libre diſpoſition une voie d'eau toujours courante pour l'arroſement de ſes prés, on eſt obligé de l'emprunter de quelque riviere ou étang voiſin, d'où on la tire par quelque canal, aqueduc ou *nocq*, qui eſt ordinairement barré dans l'endroit d'où part la ſaignée d'eau par une ou pluſieurs des ventaires, éventelles ou relais dont on vient de parler, qu'on leve pour lâcher l'eau dans les tems ordinaires de flottage, pour les prairies qui ſont au-deſſous.

Ces diſtributions d'eau, quand elles ſont fondées ſur une poſſeſſion légitimement preſcrite, & ſur-tout quand elles ſont accompagnées d'un édifice ou autre ouvrage public, comme aqueduc, canal ou nocq, ſont des droits de propriété & non des ſervitudes.

Les digues, les foſſés, tant ceux qui ſervent au lit principal & à la diſtribution de l'eau, que ceux qui ne ſont que pour en recevoir l'égout après qu'elle a ſervi à abreuver la prairie, & qu'on appelle, pour cette raiſon, foſſés d'égout ou *échaux*, & toutes les rigoles doivent être placés, ménagés, entretenus & curés avec ſoin chaque année avant le tems du flottage, afin qu'on n'ait à craindre ni plaintes des voiſins qui ſouffriroient par le dérangement des eaux, ni perte de ces eaux mêmes qui doivent être amenées & employées entiérement pour le pré.

Rien ne fait plus de tort aux prairies flottantes, aux moulins, & généralement à tout ce qui a beſoin d'eau courante, que la négligence que l'on a ordinairement à en curer les lits ; parce que les herbes, le ſable & la boue, qui s'y amaſſent par cette négligence, diminuent preſque du tout au tout & le volume & la vivacité du cours de l'eau ; & cette négligence ſeule eſt preſque toujours la cauſe des rixes qui ſurviennent pour le partage de l'eau entre les Meûniers & les Riverains voiſins.

Au ſurplus, chaque pays a ſa méthode & ſes uſages pour la diſtribution des eaux & pour le rigolement des prés. Ainſi il ſuffit de ſavoir que tout l'art du flottage des prairies conſiſte dans le bon emploi de l'eau, ſur-tout quand on ne l'a point en plein, mais ſeulement par écluſe ou canaux, ou pendant certains jours ou heures fixes : car, de droit, chacun doit jouir à ſon tour & ſans fraude du cours de l'eau ; & quoique l'uſage de cet élément ſoit commun, on ne peut pas ſe ſervir de l'eau publique au préjudice de ſes voiſins.

Les bois qu'on emploie à ces ſortes d'ouvrages aquatiques, ſont l'aune, le hêtre tout verd & le chêne ; & c'eſt ordinairement ſur la fin de l'hiver qu'on y travaille.

Comme ces prairies ſont preſque toujours d'une terre légere & veule, il eſt bon d'avoir en réſerve quelque fonds ſolide d'où l'on puiſſe tirer la glaiſe & le gazon, dont on a ſouvent beſoin pour entretenir les digues, batardeaux, foſſés & rigoles, & pour regarnir les places vuides ou trop baſſes.

Le principal ſoin du flottage conſiſte à veiller, pendant que les prairies ſont énauées, à ce que les batardeaux & les rigoles qui ſervent à la diſtribution de l'eau ſoient en bon état, de même que les lieux & pieces qui ſervent pour l'écoulement des eaux ; car le trop long dépôt de l'eau, loin de faire du bien à la prairie, y fait des marécages ; & cela vient ſouvent des prés qui ſont au-deſſous d'où l'eau reflue : c'eſt à quoi il faut auſſi faire attention.

J'omets ici le reſte de cette matiere, parce que l'inſpection & les coutumes des lieux, jointes à l'exemple des voiſins & à un peu d'intelligence, en apprendront beaucoup plus que le long détail qu'il faudroit en faire. Par exemple, il n'y a quelquefois que quelques perches de terre à acheter dans le voiſinage d'une petite riviere ou d'un ruiſſeau, & quelque foſſé à ouvrir, pour en amener l'eau dans un pré terrein, & en faire, par ce moyen, une prairie flottante qui ſeroit d'un rapport bien plus conſidérable.

Quelles ſont les bonnes & les mauvaiſes herbes d'un Pré.

Il eſt bon qu'un habile Econome les connoiſſe ; & la connoiſſance n'en eſt pas moins utile que curieuſe ; parce que, 1°. s'il veut acheter un pré, en voyant les plantes qui y ſont, il ſaura tout-d'un-coup s'il eſt fertile ou non, & s'il fait de bon foin. 2°. De même il ſaura diſtinguer dans ſes prés les bonnes productions d'avec les mauvaiſes, qu'il faudra détruire pour ne laiſſer multiplier que les bonnes ; & il les fortifiera par un peu de fumier & de ſemence qui garniront bien vîte tout le terrein.

Les bonnes herbes des prés ſont *le petit muguet* (*gallium*) ; il fleurit en Juillet & en Août, caille le lait comme la préſure, & eſt bon contre la brûlure, le flux-de-ſang & la laſſitude : *le veſceron* : *l'avoine ſtérile* (*ægylops*) dont on ſe ſert pour prévenir les maux d'yeux : *la manne*, particuliérement la petite, qui eſt preſque bonne à tout, pourquoi on l'appelle *omni-morbia* ; elle fleurit en Juillet & Août ; toutes les eſpeces de *renoncules*, autrement dites *grenouillettes*, ſoit *pied-de-lion*, *bazin*, *pié-pou*, ou autres ; elles fleuriſſent en Avril juſqu'en Juin, & ſont bonnes pour les cors, les poireaux & la gale, les *ſatyrions*, & les *teſticules de chien* fleuriſſent en Mai & Juin : les *hyacinthes* ou *vaciets* : le *plantain*, pourvu qu'il n'y en ait pas beaucoup & qu'il ſoit petit : la *paſtenade* ou *carotte ſauvage*, (*daucus*) : le *caroy* : le *panais ſauvage*, pourvu qu'il ne grandiſſe point trop : la *germandrée*, qu'on appelle *petit chefne*, à cauſe de ſon feuillage : la *réponce*, qui fleurit de même que les précédentes plantes en Juin & Juillet : le *creſſon*, qui eſt en fleur en Juillet & Août : le *paſtel* ou *gueſde ſauvage*, en Mai & Juin : la *barbe de bouc*, qui fleurit jaune en Mai & Juin ; ſes feuilles reſſemblent à celles du ſafran, & on en mange la racine l'hiver en ſalade : l'*oſeille* tant grande que petite, pourvu qu'elle ne domine pas ; elle fleurit en Juin & Juillet : la *langue de cerf*, qui a les feuilles comme l'oſeille, & qui jette en Avril : la *langue de ſerpent* ou *herbe ſans couture* : les *violettes*, tant celles de Mars que celles de Mer, autrement dites *Gans-Notre-Dame* ; elles fleuriſſent en Juillet & Août : la *petite centaurée*, qui fleurit dans tout l'été, & qui eſt bonne contre les vers, la jauniſſe & les maladies de nerfs : les *marguerites*, qui fleuriſſent en Mai ; & les *conſoudes* de toutes les eſpeces, ſoit conſoude royale ou pied-d'alouette, en Juin & Juillet, & qui ſont fort eſtimées pour les nuages des yeux & les inflammations : la *conſoude*, grande ou moyenne, qui ſont efficaces pour les bleſſures : l'*ail* & le *ſcordium*, pourvu qu'ils ne ſoient pas en grande quantité, parce qu'ils ont tous deux une odeur qui tient du véritable ail & du poireau ; ils fleuriſſent en Mai, Juin & Juillet : le *pouliot*, le *ſerpolet*, la *marjolaine*, l'*origan*, le *baume*, autrement dit *menthe romaine*, & toutes les autres ſortes de *menthes*, qui toutes enſemble embaument les prés, pourvu qu'il n'y en ait pas trop ; l'*argentine*, qui eſt extrêmement aſtringente, & qui fleurit auſſi en Juin & Juillet : le *pied-de-lion*, la *fume-terre*, l'*eupatoire* ou *aigremoine*, ſoit vrai ou bâtard : l'*angélique*, la *pimprenelle*, l'*armoiſe* ou *herbe de Saint Jean*, qui eſt bonne pour les femmes : la *mille-feuilles* ou *herbe à Charpentier*, ainſi nommée parce qu'elle eſt bonne pour les coupures ; elle fleurit en Mai & Août : la *meliſſe*, qui amende la terre & qui fait avoir beaucoup de lait aux vaches : le *cytiſe*, qui eſt bon pour les chevres, & la *verveine* & le *ſenneçon* pour les lapins : les *ſaligots* ou *châtaignes d'eau*, qui doivent y être en petite quantité ; les Payſans en mangent le fruit verd & en font du pain : le *trefle d'eau*, dont l'infuſion fait mourir les puces : le *mouron* mâle ou femelle, qui fleurit en été ; le *mélilot* de même : le *marhis*, autrement dit *perſil d'âne*, en Mai ; il a l'odeur du myrte, la feuille du fenouil, & les fleurs blanches & ſéparées. Les bons prés ſont ceux où dominent les *baſſinets*, les *gobelets*, les *trefles* & les herbes fines. A l'égard des trefles des pâtures, il faut obſerver ce qui ſera dit ci-après des différentes eſpeces de *trefles*.

Les mauvaiſes herbes, au-contraire, ſont le *colchicon* ou *mort aux chiens*, plante bulbeuſe qui croît haut d'une palme, & qui produit en automne des fleurs blanches d'abord, puis bleues turquin, enſuite une graine rougeâtre ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de l'oignon, mais plus groſſes. Cette plante, & particuliérement le lait de ſa racine, quoique doux, tue comme les champignons ; le lait de vache en eſt le contre-poiſon : il y a des gens qui prétendent qu'étant mêlée avec du nitre ; elle blanchit les cheveux noirs. La *perſicaire*, autrement dit le *curage*, tant grand que petit : cette plante fleurit en Juin ou Juillet ; on l'appelle encore *hydropiper* ou *poivre d'eau*, parce que ſes feuilles, quoique

ſemblables

ſemblables à celles du pêcher (*unde perſicaria dicitur*), ont, de même que ſes graines, le goût du poivre, quoiqu'elles n'en aient pas l'odeur; elles ſont inciſives & réſolutives, & l'herbe en été, miſe par terre, fait mourir les mouches & les puces. La *ciguë*; elle fleurit blanc en Juillet, périt & tue par ſa froidure, au-lieu que les herbes précédentes ſont pernicieuſes par trop de chaleur; le vin eſt le contrepoiſon de la ciguë. La *dent de chien*, *gramen* ou *chiendent*, qui n'eſt pas moins contraire aux prés qu'aux bleds, parce qu'il ſe multiplie beaucoup; il fleurit en même tems que les bleds: le *réveil-matin*, herbe qui croît moins dans les prés que dans les vignes & les bleds, & qui a force branches étendues en rond, ſous les feuilles deſquelles eſt une petite graine ronde; elle jette beaucoup de lait: le *mille-pertuis*, plante ſpécifique, rougeâtre, haute d'un pied, chargée de branches dont les feuilles ſont ſemblables à celles de la ciguë, toutes percées de petits trous; ſes fleurs viennent en Juillet & Août, ſont jaunes & rendent une liqueur rouge: ces deux dernières plantes ſont trop chaudes & ſont malfaiſantes aux beſtiaux.

La *douve*, qui eſt une herbe de marais, mortelle aux brebis & moutons, quoiqu'ils en ſoient très-friands. Si un troupeau de bêtes à laine pâture dans un pré où il y ait de la douve, cette herbe les engraiſſe ou gonfle tout-d'un-coup, & tout le troupeau paroît plein & dodu, mais ce n'eſt que d'eau; & huit jours après tout le troupeau meurt de pourriture. Il croît auſſi dans les prairies une autre ſorte d'herbe qu'on appelle auſſi douve, qui fait encore mourir le mouton quand il en mange, parce qu'il ne la digere pas; on la retrouve toute entiere dans ſon ventre: c'eſt une eſpece de renoncule qui leur cauſe l'inflammation dans les entrailles.

La *ſanve* (*rapiſtrum*), ſoit qu'elle ait les feuilles découpées ou non; c'eſt une eſpece de moutarde qui ne vaut par conſéquent rien en foin ni en pâture. La *laiche* (*ſparganium*), mêlée avec le foin, bleſſe la langue des chevaux & infecte les prés.

La *prêle* (*equiſetum*), qui eſt auſſi une herbe qui croît dans les lieux aquatiques & dans les foſſés, ne vaut encore rien en foin; mais ſes feuilles, qui ſont fort rudes, ſervent aux Couteliers, aux Doreurs, Tourneurs, Verniſſeurs & à beaucoup d'autres Ouvriers, pour polir le bois & autres matieres: elles ſervent auſſi à écurer l'airain & la vaiſſelle: il y en a même une eſpece que les Payſans mangent en carême. Cette plante jette des tiges creuſes, nouées, rougeâtres & rudes au maniement, autour deſquelles il y a force feuilles menues & minces comme le jonc: elle croît fort en hauteur quand elle trouve des arbres pour s'y attacher; & y étant entortillée, elle laiſſe pendre une grande chevelure noire comme une queue de cheval: ſa racine eſt dure comme du bois.

Les *joncs* & les *roſeaux* ſe coupent par un beau tems, pour qu'ils puiſſent ſécher à demi ſur le pré, où on les laiſſe pour cet effet, pendant trois ou quatre jours; puis on les garde pour couvrir des toits, faire des paillaſſons, des corbeilles, des balais, des nattes, &c.

On coupe & on fait ſécher de même les *herbes groſſieres*, pour en couvrir des chaumieres; mais ces herbes ſe pourriſſent & ne ſont plus bonnes qu'à donner en litiere aux vaches, quand elles ont eu de la pluie, avant que d'être à demi-ſéchées.

Le *creſſon d'eau* ſe mange en ſalade au vinaigre, ou ſous la volaille rôtie; il entre auſſi dans la ſoupe maigre & dans les bouillons rafraîchiſſans. Il faut en ſéparer avec ſoin la *berle* (*ſium*), herbe amere & très-âcre qui l'accompagne preſque toujours.

Il eſt bon de faire la revue de ſes prés aux mois de Septembre & de Février, pour en extirper celles de ces mauvaiſes herbes qu'on y verra en trop grand nombre. On n'y doit point non plus ſouffrir aucune eſpece de chardons: le chardon-béni & le chardon Notre-Dame n'y ſont pourtant pas grand mal, quand il n'y en a qu'un petit nombre ſur le bord du pré.

Soins néceſſaires aux Prés faits.

Quoique les prairies produiſent d'elles-mêmes, cependant il y a des ſoins néceſſaires pour y entretenir l'abondance, ſans leſquels on les verroit bientôt dépérir: comme ces ſoins demandent plus d'attention que de peine, on n'eſt point excuſable quand on les néglige. Le tout ſe réduit à les ſarcler, les épierrer, les arroſer, les fumer & les renouveller quand ils en ont beſoin.

I. Le premier ſoin eſt de les tenir bien cloſes & bien ſarclées, afin qu'il n'y vienne ni épines, ni buiſſons, ni herbes qui ne valent rien en fourrage. On arrache les unes avant

l'hiver, comme ronces, joncs, glaïeuls, &c. Les autres au printems, comme chicorée ſauvage, ciguë, chardons & autres inutiles & nuiſibles aux beſtiaux. On détruit les chardons en les arrachant après la pluie, ou en les coupant à fond avec la beche ou la houlette aux mois de Février & de Septembre. On détruit les touffes de joncs à force de les couper & recouper, ſur-tout en pleine ſeve ; ou bien en les noyant d'eau vive qu'on y fait ſéjourner l'hiver pendant quinze jours autour de la plante pour la faire mourir. Le plus sûr eſt de labourer à fond les terres infectées de joncs.

Il faut encore avoir ſoin ſur la fin de l'hiver, d'éparpiller & applanir toutes les taupinieres, gazonner les endroits vuides ou foibles, & renforcer toutes les clairieres de terre & de ſemence.

On ne doit laiſſer dans le pré ni pierre, ni butte, ni vuide, ni aucune autre choſe qui puiſſe empêcher que la ſuperficie du pré ne ſoit égale & également garnie. C'eſt auſſi pourquoi on ne ſouffre point d'arbres dans les vraies prairies, ſi ce n'eſt quelques arbres aquatiques qu'on plante ſur les bordées le long des ruiſſeaux : s'ils étoient dans le pré même, ils ne feroient qu'y nuire par l'ombre de leurs branches & par l'étendue de leurs racines, qui tireroient la nourriture de l'herbe, & qui empêcheroient de fumer, de labourer & de renouveller le pré quand il en eſt beſoin.

II. Un autre ſoin que les prés demandent, eſt de leur donner les arroſemens qui leur conviennent ſuivant les ſaiſons, ſuivant le tems & ſuivant leur tempérament. L'hiver on ſuppoſe qu'ils ſont toujours aſſez abreuvés, ſoit par les pluies & les neiges, ſoit par l'enflure des rivieres & ruiſſeaux, ou par la chûte des eaux des montagnes. On eſt même ſouvent obligé de faire des digues, des foſſés, des rigoles & des ſaignées pour en détourner ou en affoiblir le cours, & pour empêcher que les eaux ſauvages & les grandes pluies ne dégradent le pré ou n'en rouillent l'herbe; ce qui eſt principalement à craindre pour les terres nouvellement miſes en prairies. A l'égard des vieux prés, on ne prend pas tant de peine pour en détourner ces eaux, d'autant qu'elles ne font ſouvent qu'y apporter l'abondance, parce qu'elles amenent avec elles la ſubſtance, la graiſſe & les ſels des autres terres; mais auſſi il eſt quelquefois dangereux que les terres ou les ſables qu'elles entraînent, n'étouffent l'herbe du pré par la croûte qui s'y forme. Quand le pré eſt une fois affablé, il n'y a point d'autre remede que d'attendre que le hâle ait ſéché l'eau & les terres d'apport ; on les gratte alors avec des rateaux à dents de fer, afin que l'herbe y revienne plutôt.

Quelquefois, au-contraire, les prés ont beſoin d'eau en hiver même ; & en ce cas, quand la ſaiſon n'en donne point, il faut que l'art vienne au ſecours, & par conſéquent, ne point leur épargner l'eau pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février : il n'y a que les vieux prés ſur leſquels on ne doit point faire courir l'eau quand il fait grand froid, parce qu'ils ſouffriroient trop des gelées & des glaces, ſi l'eau venoit à manquer : ce qui s'entend des prés garnis d'herbes fines ; car pour ceux où les joncs & les autres herbes groſſieres dominent, on les fait flotter dès l'hiver, pour que l'eau & la glace détruiſent les mauvaiſes productions.

Le printems, & encore plus l'été, ſont les ſaiſons des arroſemens. En été, on abreuve les prairies tous les huit jours, à moins qu'il ne ſurvienne quelque pluie. On les abreuve par le moyen de quelqu'écluſe, vanne, pale, ou batardeau fait de terre glaiſe, de pierres ou de planches, qui coupent le cours de l'eau, & la font, par conſéquent, gonfler & refluer par les foſſés & les rigoles, qu'on doit avoir ſoin de bien entretenir dans toute la longueur, largeur & traverſes du pré, afin que l'eau ſe répande par-tout : & quand on juge que le pré a aſſez bu, on leve l'écluſe ou l'on rompt la digue, pour que l'eau reprenne ſon cours.

Je ſuppoſe que dès avant la fin de l'hiver, on aura eu attention d'*habiller* le pré : ce qui conſiſte à curer les foſſés & les rigoles, à garnir & gazonner les digues, les foſſés & clairieres, rétablir les écluſes & portes, & à mettre tout le pré en bonne nature de fauche. Ceux qui different à faire ces ſortes d'ouvrages dans le printems, different en même tems à donner l'eau à leurs prairies, & par-là ils laiſſent le tems aux mauvaiſes herbes de ſe fortifier & d'étouffer les herbes fines, ce qui ruine les prairies en peu d'années.

S'il y a quelque foſſe ou eau dormante dans le pré, on doit avoir ſoin d'y faire des tranchées ſuffiſantes pour la faire écouler ; car le long ſéjour de l'eau & ſa trop grande quantité, y font autant de tort que la ſéchereſſe.

Les groſſes herbes dominent bien vîte dans un pré qui a trop d'eau ou qui l'a trop long-

tems. Pour le rétablir, il eſt néceſſaire de lui donner moins d'eau, mais qu'elle ſoit fraîche & courante, & y mettre les beſtiaux auſſi-tôt après le premier foin, ſans y faire de regain.

Il ne faut guere arroſer les prés où il y a beaucoup de treſle; autrement cette herbe mourroit bien vîte.

C'eſt au printems qu'on deſſeche, à force de rigoles & de ſaignées, les prés trop ſujets aux eaux.

Il y a auſſi des moulins pour élever les eaux, vuider les batardeaux, ſécher les marais, &c. par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on en voit en Hollande & à Verſailles: mais il ne s'agit pas de cela pour notre économie; & c'eſt à force de bras qu'on doit deſſécher & fertiliſer les endroits marécageux, en faiſant écouler les eaux par des rigoles, des ſaignées & des foſſes ou trous éloignés des lieux d'où l'on veut détourner les eaux croupiſſantes.

III. Il faut fumer les prés tous les trois ou quatre ans, & même plus ſouvent, pour remplacer la graiſſe & les ſels que la végétation continuelle épuiſe. On juge qu'ils ont beſoin d'amendemens quand leurs productions ſont languiſſantes, & qu'il y croît d'autres herbes que celles qu'ils doivent naturellement porter.

C'eſt toujours en Décembre, Janvier, Février qu'on les fume, afin que le ſuc & les ſels du fumier étant détrempés par les pluies, ils ſe mêlent mieux avec la terre, & agiſſent avec vigueur dans les tems que la nature ſe renouvelle. On doit fumer plus abondamment & plus ſouvent les vieux prés que les jeunes; &, quand le terrein qu'on amende eſt ſur le penchant d'une colline, ou fort en pente, il faut mettre beaucoup de fumier dans le haut, un peu moins dans le milieu, & encore moins dans le bas, parce que les pluies y en apportent toujours aſſez d'au-deſſus.

Nous avons dit que pour faire un pré nouveau, le fumier le plus neuf & le plus frais étoit le meilleur: c'eſt tout le contraire pour les prés faits, il n'y faut que du fumier bien pourri; car s'il ſortoit récemment de deſſous le bétail, comme on ne fait que le répandre, ſur le pré, ſans l'enterrer, il s'incorporeroit bien moins avec la terre, & toute ſa chaleur ſe diſſiperoit en-dehors, ou ne ſerviroit qu'à brûler la tendre pointe des herbes; &, ce qui eſt plus important, il n'auroit pas le tems de ſe conſommer, les Faucheurs, le retrouveroient ſous leurs faux & le mêleroient avec le foin, où il ne feroit que de très-mauvais effets, ſoit au grenier ou aux étables & aux beſtiaux: c'eſt pourquoi on n'y en doit mettre que de bien fin & de bien pourri.

Le crottin de pigeons & de toutes ſortes de volailles, non aquatiques, y eſt bon, de même que le fumier de moutons, de bœufs, vaches, chevaux & mulets, pourvu qu'il ſoit bien conſommé & repoſé depuis long-tems. Les boues des rues & des grands chemins, les curures de mare, bien déchargées de toute leur humidité, & mêlées avec d'autres fumiers ou avec de la poudrette, y ſont merveilles; de même que les cendres de leſſives, celles d'herbes ou de gazons brûlés, & les feuilles d'aunes: c'eſt pourquoi bien des gens ſont curieux d'entretenir beaucoup d'aunes autour de leurs prairies. Mais de la bonne terre bien meuble & mêlée avec du fumier, y fera plus de profit que le meilleur fumier des étables: ou bien ramaſſez la boue & la pouſſiere des chemins les plus fréquentés & des rues, mêlez-la avec toutes les ordures de la maiſon & de la baſſe-cour, & avec toutes ſortes de fientes & de fumiers; &, quand tout ce mélange aura été bien détrempé par les pluies & mûri par les gelées, répandez-le ſur votre pré; il s'y incorporera, le pénétrera & le fertiliſera à ſouhait.

IV. Je ne voudrois voir ni arbres ni aucunes bêtes dans les prés; ils ne ſont-deſtinés que pour rapporter du foin, & non pas pour être des plants, ni pour ſervir en pacage. On a des pâturages, des vergers & pluſieurs autres endroits qu'on peut employer, à ſon gré, à ces différens uſages, & on ne devroit pas les confondre; ils en produiſent beaucoup davantage quand ils ſont tout un ou tout autre. Cependant on voit bien des Payſans qui envoient leurs beſtiaux paître dans les prés; ſouvent même les troupes d'oies & de poules d'Inde y ſont mêlées avec les chevaux & les ânes; & qui pis eſt, on voit des Fermiers des Commanderies, Abbayes & autres uſufruitiers, louer la ſeconde herbe de leurs prairies pour y mettre des moutons, ſans ſonger au tort que cela fait au pré & aux beſtiaux mêmes: *au pré*, parce qu'il y a quantité de racines endommagées par le pied & par la dent du bétail, & beaucoup d'herbe enlevée, qui auroit bien mieux mul-

tiplié en foin : *aux bêtes*, parce que le duvet, la plume & la fiente de la volaille, principalement des oies, fait mal aux bêtes cavalines & afines. On ne doit même jamais laiſſer les oies, non plus que les cochons, dans les prés ; parce que ceux-ci en fouillent toute la terre, & que la fiente des autres en brûle & gâte toute l'herbe. Les moins ſcrupuleux ont toujours grand ſoin de ne point laiſſer approcher aucune bête de leurs prés, depuis que l'herbe commence à y piquer, juſqu'à ce qu'elle ſoit fauchée & enlevée, & le regain auſſi, quand le pré en produit.

Quant aux arbres, on n'en devroit mettre aucuns dans les prés que l'on veut bien ménager, ſauf à faire ailleurs des plants aquatiques. Cependant on peut mettre une rangée de ſaules, aunes ou autres, le long des grands courans, dans les endroits marécageux qui ne produiſent que des herbes groſſieres qui ne ſont pas bonnes en foin : mais il faut avoir grand ſoin d'arracher les autres qui viennent en cepées dans les endroits chargés d'herbes bonnes en foin ; car en peu de tems les cepées d'aunes occuperoient la moitié de la prairie.

Au reſte, les prés ne craignent, d'ailleurs, que les taupes, ou les torrens & ravines qui les engravent, & enrouillent l'herbe par leurs inondations. Nous avons enſeigné ci-deſſus les moyens de prévenir & d'affoiblir les eaux, ou d'en réparer le déſordre. Quant aux taupes, il y a des gens qui leur font la chaſſe en même tems qu'ils arroſent leurs prés ; enſorte qu'ils font d'une pierre deux coups. Pour cela, quand il eſt beſoin de les arroſer, ils le font dès la pointe du jour, qui eſt le tems que les taupes travaillent ; & comme elles craignent beaucoup l'eau qui pénetre bien vîte les taupinieres, elles montent ſur la terre pour l'éviter, & alors il leur eſt aiſé de les prendre toutes vives. D'autres, ſans lâcher d'eau, ſe mettent en ſentinelle ſur le pré, dès la pointe du jour, près de l'endroit où les taupes ont foui le plus fraîchement (elles travaillent ordinairement quand le ſoleil ſe leve) ; & auſſi-tôt qu'ils voient remuer la terre, ils y donnent avec la beche ou la houe, un grand coup, de côté, pour enlever en même tems la terre & la taupe. On verra ci-après dans le Traité du Jardinage, d'autres moyens pour les détruire : mais le plus ſûr, le plus prompt & le moins coûteux, eſt de pratiquer ce qui ſe fait en Normandie, pays riche en pacages & en plants. On y donne tous les ans une ou deux piſtoles, plus ou moins, ſuivant l'étendue du terrein, à un de ces artiſans qui gagnent leur vie à détruire les taupes à forfait : ils y travaillent en tout tems ; le meilleur eſt au printems, & principalement aux heures où les taupes fouillent, au matin, à midi & ſur le ſoir : ils fichent légérement ſur les traînaſſes les plus fraîches, des petits bâtons avec un morceau de papier ; tout en ſe promenant, ils voient où ſont les taupes qui renverſent les bâtons en fouillant, & en peu de jours, ils exterminent ainſi toutes celles qui ſont dans le terrein.

V. Il ſe trouve ſouvent, dans les prés, des endroits ou tout-à-fait dégarnis d'herbes, ſoit parce qu'en le ſemant, il ſera tombé peu de graine en cet endroit, ſoit parce qu'on en aura enlevé des arbres ou des pierres, ou que l'herbe en aura été ruinée par les taupes, par les inondations, par la ſéchereſſe ou autrement. On doit regarnir ces vuides par le ſecours des fumiers : & s'ils ne ſuffiſent pas, y labourer & ſemer de nouveau.

VI. Il faut avoir ſoin de renouveller les prés de la même maniere, quand on voit qu'ils s'affoibliſſent, ou qu'ils languiſſent & rapportent peu de choſes, ſoit parce qu'on les a négligés, ou parce qu'ils vieilliſſent, ſur-tout quand la mouſſe y croît. Pour la détruire, on doit répandre, au mois de Décembre, de la cendre de leſſive, ou quelqu'autre puiſſant engrais bien épais, ſur tout le pré ; il ſe ranimera, & la mouſſe périra, ſi elle n'y eſt point invétérée ; mais ſi elle a ſi fort pris le deſſus, que l'amendement n'y faſſe rien, alors il faut, ou changer le pré en novale, ou le façonner de nouveau pour le remettre en pré, de la même maniere que nous l'avons dit ci-deſſus, d'une terre qu'on veut mettre en pré pour la premiere fois.

Nous parlerons, ci-après, du défrichement des prairies & des novales. Mais ſi le pré eſt ſeulement deſſéché pour un tems, ou que l'on n'y veuille ſemer du grain que pendant quelques années pour le remettre enſuite en herbes, alors on y met tout-d'un-coup du bled pendant les deux premieres des ſix ou ſept années qu'on lui donne d'intervalle, & au bout de ce tems, on le remet en pré ; &, pourvu qu'on y apporte les ſoins néceſſaires, il produira du foin mieux que jamais, le changement de production n'aura ſervi qu'à le réveiller & à le ragaillardir.

Recolte
des
Fours

Quand le pré devient ſtérile, ſoit par vieilleſſe, ou parce qu'on l'a négligé, il faut y employer les mêmes remedes que nous venons de dire pour la mouſſe ; c'eſt-à-dire, fumer le pré à force pour le raviver : ſi les amendemens ſont impuiſſans, on doit en brûler l'herbe & le gazon, le labourer & l'enſemencer de nouveau de graine d'herbe, ſinon en changer l'uſage & le mettre en terre labourable, principalement quand ces prés ſont ſecs, arides, encroûtés, ou pleins de groſſes & mauvaiſes herbes ; ce qui ſera expliqué plus amplement ci-après à l'Article du Défrichement des Prés : mais ſi le terrein eſt trop humide pour être labouré à grains, il faut l'employer en oſiers, aunes, ſaules & peupliers, qui ſont tous plants de bon rapport.

Chevaux au verd.

Auprès des Villes & dans les lieux où il y a de la Cavalerie, on coupe ſouvent l'herbe des prés en verd, dès le printems, pour la vendre en détail, ou pour la donner aux chevaux, qu'on met au verd pendant ſix ſemaines pour les rafraîchir après les avoir fait ſaigner. Il y a beaucoup de Fermiers qui prennent les chevaux d'une troupe entiere, pour les nourrir ainſi dans leurs écuries, ordinairement à cinq ſols par jour ; & l'appas des fumiers & de l'argent comptant, que ces ſortes de marchés leur procurent, les font faire quelquefois avec indiſcrétion & peu de profit, tant pour le Fermier que pour la troupe ; car ſi l'hiver a été long, & ſi l'herbe eſt fine & ne rend pas encore beaucoup, trente chevaux conſommeront un arpent de pré par jour ; & le Fermier, qui n'aura point aſſez d'herbe pour continuer la nourriture pendant ſix ſemaines, ſe tiendra quitte du marché, auſſi-tôt qu'il n'aura plus de prairie à couper ; ou ſi on l'oblige à l'achever, il criera qu'il eſt trompé & léſé, il affamera les chevaux.

Pour éviter tous les inconvéniens qui peuvent arriver dans ces ſortes de marchés, il faut de part & d'autre, prévoir & écrire la durée de la nourriture, le nombre des chevaux, la quantité d'herbe qu'on leur donnera par jour, la retenue des fumiers pour le Fermier, le prix des atteliers & la réparation des lieux, &c. ne commencer que quand les prés ſont en pleine herbe, afin que chaque coupe rende tout ce qu'elle peut ; & ne payer qu'à la fin de ſix ſemaines, pour que le Payſan ne faſſe point la Loi, & que le Propriétaire puiſſe ſe venger ſur le prix, du tort que lui fait & de la ſûreté que lui enleve le Fermier qui mange ainſi ſon bien en herbe, pour lui payer le prix des récoltes perçues, par les fruits anticipés ſur les ſuivantes. Cela ne doit être permis que quand on a trop de prairies, & trop peu de débouchement pour ſes foins.

Au reſte, il vaut mieux que les chevaux prennent le verd en paiſſant dans les pâtures, que de le leur donner à couvert, dans les écuries, comme nous le dirons au Chapitre ſuivant.

Récolte des Foins.

Quand l'herbe des prés eſt en graine, qu'elle jaunit & ne profite plus, il eſt tems de la faucher : ce qui arrive ordinairement dans le mois de Juin ; car cette ſaiſon eſt preſque par-tout la premiere moiſſon.

Il faut faire les foins de meilleure heure & le plus promptement que l'on peut, & toujours par un beau tems, de peur de la pluie, qui gâteroit le foin. Il vaut mieux le faucher lorſqu'il eſt encore un peu tendre & verdelet, que quand il eſt trop mûr ; car on en recueille davantage, il eſt plus friand & plus agréable aux bêtes, il les engraiſſe davantage, fait avoir plus de lait aux vaches & aux brebis ; & le regain, autrement dit la ſeconde herbe, en vient plutôt & plus abondamment, parce que le pré a plus de tems, plus de force & plus de chaleur pour reproduire : au-lieu que ſi le foin eſt trop mûr quand on le fauche, il aura tout ſon ſuc & ſa ſubſtance, & ne ſera plus bon qu'à faire litiere ; mais auſſi s'il étoit ſerré trop verd, il ſe pourriroit.

Ceux qui ſont curieux de conſerver le gibier ſur leurs terres, font, avant de faucher leurs foins, la recherche des nids de perdrix qu'il peut y avoir : deux hommes tenant chacun un bout d'une longue corde, la paſſent ſur l'herbe du pré, pour que le bruit & l'agitation faſſent ſortir la perdrix, qui pond ordinairement dans les prés, & qui couve preſque toujours pendant la fauchaiſon des foins : on remarque ainſi où il y a des nids

de perdrix, on met quelque branchage auprès, & en fauchant, on laiſſe autour de chaque nid un eſpace de quelques enjambées ſans le faucher : autrement la faux pourroit fendre en deux le nid & la perdrix qui y eſt attachée, ou bien on l'obligeroit à abandonner ſon nid : au-lieu qu'en le conſervant, il ne faut qu'une ou deux compagnies de perdreaux pour peupler toute une terre, ſur-tout quand ils ne ſont point étrangers.

Pour rendre le foin bon & de bonne vente, on doit le façonner ainſi. Lorſque l'herbe eſt fauchée, il faut la laiſſer ſécher un peu de tems ſur toute la ſurface du pré ; & quand le deſſus eſt ſec, on le retourne de l'autre côté avec fauchets ou fourches de bois, en l'élevant un peu en l'air, afin de le faire ſécher tout-à-fait, ce que l'on réitere pluſieurs fois s'il en eſt beſoin ; c'eſt ce qu'on appelle *faner* le foin, & cela le ſeche & le façonne : quand on le ſerre tout verd, il fermente, s'échauffe & ſe pourrit.

Il faut ordinairement trois jours de beau tems pour la fanaiſon entiere. Quand le foin eſt bien ſec, on le met en *chaînes*, c'eſt-à-dire, en grandes rangées ou ſillons, qu'on appelle en quelques pays *andins*, & enſuite en *villottes*, ou, comme diſent d'autres, en *veuillottes*, qui ſont de petits tas fort près les uns des autres ; & de ces petits tas on en fait les grands, qu'on appelle *meulons* ou *meules*. On les dreſſe en forme de dôme, afin que la pluie, s'il en ſurvient, puiſſe couler le long de la meule, ou n'en gâter, en tout cas, que la ſuperficie. On doit faire les meules les plus grandes, les plus larges, les plus hautes & les plus rondes qu'il eſt poſſible, & les laiſſer quelque peu de tems ſans les botteler ; cela raffine le foin qui s'échauffe, ſue, évacue ce qu'il peut avoir de mauvais, ſe reſſuie & ſe refroidit quand il eſt ainſi en maſſe. C'eſt pourquoi, quoiqu'on l'ait quelquefois mis promptement à couvert, de peur de quelqu'orage, cependant on ne doit jamais le ſerrer au grenier ou au fenil, qu'il n'ait été quelque tems en monceaux, pour qu'il y ſue & ſe recuiſe auparavant : cela ſert encore à le rendre plus ſouple & plus maniable ; car il eſt quelquefois ſi ſec que, quand on le met de villottes en meules, il ſe briſe tout, pour peu qu'on le remue, & on ne pourroit preſque pas le botteler ni le charier.

Quand le foin a été aſſez de tems en meules pour ſe raffiner, on le fait mettre en bottes ſur le pré, & on le charie à meſure, & le plus promptement que l'on peut ; car, quand le foin eſt mouillé, cela lui ôté la couleur, il diminue beaucoup de bonté, il n'eſt point de garde, & il eſt à craindre qu'il ne s'échauffe ou ne pourriſſe au grenier : on met à part celui qui a été mouillé, pour le conſommer au premier beſoin.

S'il ſurvient quelque pluie avant que le foin ſoit bottelé & enlevé, on doit le laiſſer ſécher, avant de le faire arriver au grenier ou au fenil. On appelle *fenil*, les galeries, & généralement tous les lieux deſtinés à ſerrer les foins. Auſſi-tôt qu'on les y a mis, il eſt bon de les couvrir de paille bien ſeche & épaiſſe d'une braſſe, pour empêcher que le foin ne s'échauffe, ou ne ſe gâte par quelqu'humidité, mauvaiſe odeur d'étables ou autrement, la paille attirant à elle tout le mauvais. Le foin façonné & ſerré ſans pluie, peut ſe garder deux ans.

En façonnant ſur le pré, il faut ſavoir que celui qu'on veut garder pour la nourriture des chevaux ou des bœufs, doit être fort ſéché, afin qu'il ait plus de force, & qu'il ne leur donne point de tranchées : mais celui que l'on deſtine pour les vaches & les brebis, ne doit pas être bien ſec ; elles le mangeront mieux, & en ſeront plus abondantes en lait.

Quand on a les commodités & les lieux propres, il y a une autre maniere de façonner le foin. Lorſque le tems eſt sûr & que le foin eſt ſec, on le fait charier ſans le botteler, & on le met dans un lieu ſec & couvert, en l'entaſſant comme des gerbes de bled, pour le faire en bottes dans la ſuite à loiſir. Cette maniere n'eſt point à rejetter, parce qu'elle met le foin hors du haſard d'être mouillé & gâté : il eſt en sûreté & ne craint plus rien de l'inconſtance du tems, qui eſt quelquefois bien fâcheux.

Un bon arpent de pré peut rapporter trois cens bottes de foin, & le plus médiocre un cent, plus ou moins, ſelon la force du bottelage : les prés flottans produiſent le double au moins.

On donne pour le fauchage de chaque arpent de pré, depuis vingt ſols juſqu'à quarante ; & du bottelage, depuis douze ſols juſqu'à ſeize du cent de bottes : on donne quelquefois trente ſols du cent pour tout faire ; ſavoir, l'emmeulage, le bottelage & le chargeage : & d'autres fois on donne trente à quarante ſols par arpent pour le fanage, emmeulage & chargeage ſeulement, ſans le bottelage.

Il y a des pays où l'on ne bottele & n'engrange pas le foin : ainſi il n'y faut ni greniers ni fenils pour le ſerrer ; on le laiſſe dans les prés mêmes par groſſes meules, qui ſont des eſpeces de fenils. Pour les dreſſer, on plante d'abord avant en terre une groſſe perche, la plus haute qu'on peut avoir ; on emmeule le foin en rond tout-autour ; on dreſſe la meule fort large, & on l'éleve en dôme juſqu'à un pied près du haut de la perche : le bout qui ſort au-deſſus du foin ſert à y attacher des cordes qui ſoutiennent des pierres très-peſantes, & qui environnent toute la meule & la preſſent continuellement ; enſorte que le foin s'affaiſſant & s'entaſſant de lui-même, il eſt ſoutenu par la perche & les cordes contre les vents & les orages, & il devient impénétrable à l'eau ; elle ne peut pénétrer tout-au-plus que trois ou quatre doigts de la ſuperficie de la meule, & le reſte ſe conſerve pendant toute l'année auſſi net & auſſi bon que dans les meilleurs greniers. On fait ces meules les plus larges & les plus hautes que l'on peut & on en fait pluſieurs à proportion de la quantité de foin que l'on dépouille. On entame toujours cette eſpece de fenil par le bas, du côté où la pluie donne le moins ; on en tire le foin avec un crochet, & la meule diminue ainſi à proportion de ce qu'on tire. Il eſt aiſé de concevoir qu'on doit placer ces meules ſur des hauteurs ou autres endroits les moins expoſés à l'eau courante ou ſéjournante, afin qu'il n'y ait au plus que quelques doigts du bas de la meule qui ſe reſſentent de l'humidité. Ces fenils artificiels ſont bons, ſur-tout dans les climats où il ne pleut guere.

Les Entrepreneurs de fourrages font des meules de foin de quatre à cinq cens milliers de bottes ; on y met des cheminées d'oſier pour leur donner de l'air : il faut même éventer & remuer le foin de tems en tems, & n'y pas épargner les journaliers, de peur que le feu ne prenne au centre de la meule, ſur-tout quand le foin n'a pas été bien fané, ou qu'il a été coupé avant ſa maturité.

Regains.

On appelle *regain*, la deuxieme herbe qui revient dans la plupart des prés, quelques mois après qu'on les a fauchés : ces ſortes de prés qui donnent deux herbes dans l'année, s'appellent *guimaux* ou *gagneaux* dans le Poitou ; & dans le Nivernois & la plupart du Berry, la ſeconde herbe s'appelle *revivre*. Il y a même des prairies dont le fonds eſt ſi bon & la ſituation ſi avantageuſe pour les arroſemens, qu'on y fauche l'herbe juſqu'à trois fois par an : ce ſont des prés qui flottent à diſcrétion & quand on veut, ou ceux dans leſquels le flux de la mer fait gonfler l'eau deux fois par jour. Hors ces deux cas, les regains ne ſont bons & abondans que quand l'été a été pluvieux ; & ce n'eſt que par le ſecours des pluies qu'on peut eſpérer une deuxieme récolte dans les prairies ſeches ; car pour les humides, ſur-tout pour celles où le voiſinage de quelque ruiſſeau ou autres pieces d'eau donne tous les arroſemens que l'on veut, il n'y a qu'à lâcher l'eau dans les prés auſſi-tôt que le premier foin en eſt enlevé, & continuer les arroſemens de huitaine en huitaine, & même plus ſouvent, ſuivant que le pré eſt altéré.

L'abondance du regain, ainſi que celle du premier foin, dépend beaucoup des ſoins qu'on ſe donne pour fertiliſer les prés ; on doit ſur-tout empêcher les beſtiaux d'y entrer, tant qu'il y aura de l'herbe à eſpérer.

On fauche ordinairement les regains à la mi-Septembre ; & ce ſecond fauchage eſt d'autant plus utile, qu'outre la nouvelle herbe, on enleve auſſi celle qui peut être échappée à la faux lors de la premiere fauchaiſon. Au ſurplus, les façons des regains ſont les mêmes que celles du premier foin.

Auſſi-tôt que le regain ou autre derniere herbe d'un pré eſt recueillie, on a coutume d'y mener paître les beſtiaux pendant tout l'automne & l'hiver, juſqu'au tems que l'herbe doit recommencer à pointer. La plupart des Coutumes donnent ce droit de vaine-pâture, & le donnent juſqu'au mois de Mars : il y en a même qui l'accordent dès que la premiere herbe eſt ou a dû être enlevée, & qui ne permettent d'y faire du regain qu'en certain cas & à certaines conditions. Il eſt inutile d'entrer dans ce détail, parce que chacun ſait ſa coutume pour ces matieres uſuelles.

Quand on eſt le maître de permettre de défendre à ſon gré le pâturage de ſes prairies après qu'elles ſont entiérement dépouillées, les gens curieux & entendus dans l'agriculture ne ſouffrent pas qu'on y laiſſe les beſtiaux plus de huit ou quinze jours, afin que

ces animaux n'aient que le tems de pâturer ce qui eſt échappé au Faucheur, & le foin qui eſt reſté ſur le pré: ils prétendent qu'en ménageant ainſi leurs prés, ils en retirent en foins beaucoup plus qu'ils ne retireroient en pâturage, s'ils y laiſſoient aller les beſtiaux pendant tout l'automne & l'hiver.

Défrichement des Prés.

Lorſque les prés à foin n'en donnent plus beaucoup, on les met en ſimples pâtures du nombre de celles dont il va être parlé à l'Article ſuivant: ou bien on les réduit tout-d'un-coup en novale, & on en fait une terre labourable, quand on en eſpere plus de profit en grain qu'en foin ou herbe, ſoit parce que le pré eſt aride & ſec par négligence ou par vieilleſſe, ou parce qu'il eſt encroûté & plein de groſſes & mauvaiſes herbes.

Pour changer un pré en novale, il n'y a qu'à le labourer ſouvent.

Ou bien on enleve toute la ſuperficie du pré, en la coupant avec la beche par petits gazons larges d'un pied & demi, longs de trois pieds, & épais de deux doigts: on les laiſſe ſécher au ſoleil pendant huit à dix jours ſur le pré même: au bout de ce tems, d'eſpace en eſpace, tels que d'environ onze toiſes en quarré, on y fait avec ces gazons ſéchés des fourneaux ronds, chacun de deux braſſes de diametre en-dedans, & d'une braſſe & demie en-dehors: on les dreſſe autour de quelques faſcines de bois entremélées de paille, qu'on a miſes en travers, tant pour ſoutenir les mottes, que pour qu'elles cuiſent également. Lorſque les mottes ſont bien rangées & le fourneau conſtruit, on les bouche tout-autour, afin que le fourneau ne s'évente point; on y laiſſe ſeulement un petit trou par le bas, pour y mettre le feu: il y dure quelquefois vingt-quatre heures, pendant leſquelles on a ſoin de l'attiſer avec des fourches pour l'entretenir, & de retourner les mottes qui ne paroiſſent pas aſſez brûlées. Quand elles le ſont bien toutes, on les laiſſe refroidir pendant ſix ou ſept jours: enſuite on en répand les cendres ſur tout le champ par un tems humide, & on le laboure peu après. Ces fourneaux ſe font depuis le mois d'Avril juſqu'à la fin d'Août. Les cendres de gazon ſont un amendement excellent pour toutes ſortes de grains & de plantes: c'eſt pourquoi bien des gens en répandent ſur d'autres terres que ſur celles d'où les gazons ont été levés, pourvu que le fonds d'au-deſſous de ces gazons ſoit bon; & en ce cas, il n'y a qu'à façonner ce fonds de terre neuve, il fera toujours merveille au labour, quand il aura été bien ameubli & pénétré des influences de l'air.

Les prés défrichés rapportent toujours du grain ſix ou ſept ans de ſuite, ſouvent même ſans repos & ſans amendement, quand ils ſe trouvent de bon fonds, & qu'on les a enrichis d'abord des cendres de leurs gazons. Ces ſortes de novales ont preſque toujours trop de ſubſtance & de ſels, & trop de chaleur, pour qu'on y mette ni mars ni froment les deux premieres années, ce ne ſeroit que du fourrage ſans grain: il faut y mettre du millet ou du lin, du chanvre, puis du ſeigle, & enſuite du méteil ou du froment.

Lorſque la novale n'eſt pas ſi chargée de ſels & de ſubſtance, on y ſeme la premiere année de la veſce, du trefle ou des pois, qui ne font qu'engraiſſer la terre: la deuxieme année on y met des mars un peu plus forts, ou du ſeigle, puis du méteil, & enfin du froment une année ou deux de ſuite, quand on voit que le fonds le peut porter: après cette tournée, on conduit le pré défriché par ſoles réglées, comme les terres ordinaires.

Les prés dont le fonds eſt gras & ſubſtantiel, ſont les meilleures novales: les prés maigres & ceux dont la ſuperficie n'eſt qu'une pelouſe raſe, tels que ſont ordinairement les fonds argilleux ou pierreux, font des novales médiocres.

Limitation des Prés, des Regains & des Défrichemens ou Novales.

Quoique chacun ſoit maître de ſon bien & puiſſe le faire valoir comme il lui plaît, cependant l'équité & l'intérêt public mettent des bornes à l'exercice de cette propriété; & à le bien prendre, on ne peut uſer de ſon droit, qu'autant que l'uſage que le Propriétaire en fait lui eſt utile, ſans nuire aux voiſins ni au public.

Ainſi il n'eſt permis de planter des arbres de futaie, de faire des forges, des latrines, des

des vues, qu'à certaine distance de l'héritage du voisin. De même plusieurs Coutumes limitent l'étendue & la situation de ce que chacun peut mettre en pré particulier, reservé en tout tems pour son usage. D'autres ne permettent de faire des prés en revivres ou regains, qu'à certaines conditions difficiles, & cela en faveur du pâturage pour les bestiaux de la Communauté du lieu : ce qui intéresse le public. La liberté des pâturages est de droit commun dans ces Coutumes ; & c'est un reste de l'ancien droit naturel & primitif, selon lequel toutes choses étoient communes, & chacun en pouvoit user à sa volonté.

Les Coutumes qui n'en parlent point, laissent par leur silence la liberté indéfinie de faire des prés & des regains où l'on veut ; ce qu'il faut pourtant entendre & faire avec modération. Car, 1°. si un pré fait partie d'un certain canton de prairies ouvertes de tout tems au pâturage commun après la premiere herbe, on ne peut, sans une disposition expresse de la Coutume du lieu, ni clorre ce morceau de pré pour y avoir du regain, ni le convertir en novale par le labour, sur-tout quand il est enclavé dans les prairies ouvertes au commun ; parce qu'il n'est pas permis, pour son utilité particuliere, d'incommoder tout le public, ni le priver du droit qu'il a d'y faire paître ses bestiaux après la premiere herbe, par un usage qui fait droit & loi par son ancienneté, & qui est un partage de la concession primordiale du lieu, ou un reste de l'ancien droit naturel. Mais dans les prés particuliers & séparés des autres, ou contigus aux clos du Propriétaire, il peut user de tout son droit dans les Coutumes libres.

2°. On ne peut pas même toujours défricher à sa fantaisie tout ce qu'on voudroit de prairies & de pacages : l'équité & les Ordonnances veulent qu'on en laisse dans chaque terroir la portion suffisante, propre & commode pour la nourriture & l'engrais des bestiaux nécessaires à l'agriculture & aux besoins de l'homme, sans l'appliquer à d'autres usages : le droit privé, qui, en toutes autres circonstances, assure à chaque particulier la libre disposition de son héritage, cede en cette occasion au bien public & à l'utilité commune de la société. Il ne seroit donc pas permis au Propriétaire d'une prairie de la remettre en culture pour y semer des grains ou y planter des vignes, si ce changement faisoit tort au Public ; & le Seigneur du lieu n'a point à cet égard plus de privilege que le dernier des Habitans. Le seul cas où cela se pourroit faire, est lorsqu'un pré devient stérile par antiquité ou autrement ; alors il est permis de le labourer, mais à condition de le remettre en nature de pré aussi-tôt que l'herbe pourra y être assez abondante.

CHAPITRE II.

Des Pâturages, tant humides que secs.

ON divise les pâturages comme les prés, en humides & en secs. Les pâturages humides, c'est-à-dire, ceux dont le fonds est naturellement abreuvé d'eau, sont proprement les *pacages*. Les pâturages secs sont connus sous les noms de *pâtures*, *pâtis* & *herbages*.

Toutes les pâtures humides ou seches ne doivent qu'aux soins de la Nature l'herbe qu'elles rapportent, & l'homme y contribue peu. Ce sont pourtant des biens estimés qui ne coûtent point d'entretien. On doit en être jaloux, les défendre contre les bestiaux, les voisins & les passans, & les ménager avec soin ; d'autant que, outre l'herbe qui sert au prompt engrais des bestiaux, outre la valeur intrinseque du fonds qu'on peut de tems en tems défricher, pour y semer de forts grains pendant quelques années, & les remettre ensuite en pâturages, on y met volontiers des plants de bien des especes différentes qui donnent beaucoup de douceurs pour la maison, ne fût-ce qu'en perches, en fagots & en tronçons : on les plante dans les haies & dans les endroits inutiles pour le pâturage ; & on met les arbres fruitiers fort au large, à travers des pâtures mêmes.

On appelle communément pays gras, ceux qui abondent principalement en pacage, comme les pays de Bray & d'Ouche, la Basse-Normandie, le Berry, le Poitou, la Bretagne, &c. Ce sont tous fonds naturellement gras & humides, où l'eau sourd jusques

deſſus les côteaux. Les Habitans n'y ont ordinairement que le tiers au plus de leur terrein en labour ; à peine y dépouillent-ils le grain néceſſaire pour les proviſions de leurs maiſons : leur fort eſt en pâtures, & les herbes ſont toute leur richeſſe, de même que dans les grandes vallées. On y jette nombre de beſtiaux maigres, principalement des poulains, des chevaux, des bœufs & des vaches qu'ils y engraiſſent, & dont ils ſont deux ou trois levées ou ventes par an ; & outre le produit de ces beſtiaux en chair ou en fruits qui en viennent, ils ſont un gros profit en volailles, lait, beurre & fromages. On y met les moutons en automne & en hiver.

Il y a en Lorraine beaucoup de ces ſortes de ménages qu'on donne à ferme avec des troupeaux entiers, & c'eſt ce qu'ils appellent des *mercareries*.

L'engrais n'y eſt guere en uſage que dans les montagnes de Voſges, où les beſtiaux trouvent leur nourriture pendant huit mois de l'année ; ils ſont le principal commerce des Habitans.

La rareté des fourrages pendant l'hiver eſt ce qui embarraſſe le plus dans nos pays gras. Ainſi le maître doit s'appliquer principalement à s'aſſurer de quoi fournir la nourriture & la litiere à ſes beſtiaux dans la morte ſaiſon, par des achats anticipés avec prudence ; ou ce qui vaut encore mieux, à ſe les procurer lui-même ſur ſes terres, en y cultivant avec ſoin toutes les ſortes de productions dont il eſt parlé dans le Chapitre des Mars, dans celui des Légumes & Racines de pleins champs, dans celui-ci & dans le ſuivant.

Le nombre des beſtiaux qu'on met dans une pâture, dépend de la force & de la qualité de la pâture même. On y fait ordinairement trois levées, c'eſt-à-dire, qu'on y renouvelle les beſtiaux trois fois par an. Deux geniſſes conſomment autant de pâture qu'une vache, cent vaches autant que ſoixante bœufs, & un cheval eſt ſouvent compté pour trois vaches. Une pâture de cent vaches rapporte communément, au Propriétaire qui la loue, ſeize cens livres par an ; & le profit eſt triple quand on la charge de beſtiaux pour ſon propre compte ; il n'y a que l'avance à faire par ſoi ou par ſes amis, pour le premier achat des beſtiaux ; le fonds en rentre avec uſure deux & trois fois par an, & en peu de tems on eſt en état de ſupporter ſans peine une mortalité de beſtiaux caſuelle & rare.

Les pâtures ſont ordinairement partagées en trois claſſes, & on y fait paſſer les beſtiaux par gradation : on les met d'abord dégorger dans les moindres pâturages, où ils ſe purgent & s'accoutument au verd : enſuite on leur fait paître d'autres herbages plus forts, qui leur donnent plus de nourriture & de corps : & ce n'eſt qu'en dernier lieu qu'on les met dans les pâtures ſucculentes, où ils prennent en peu de tems une graiſſe abondante & fine ; ils ne pourroient pas digérer cette nourriture ſi on la leur donnoit de prime abord. Il faut avoir par-tout cette attention ſur la différence des herbages, dont les uns ſont plus propres à la nourriture & au lait, & les autres meilleurs pour la graiſſe. Quant aux vaches, ce ne ſont ſouvent que celles qui ceſſent d'être bonnes laitieres qu'on met à l'engrais, parce qu'elles rapportent davantage en laitage qu'en graiſſe.

Plus les bêtes qu'on met à l'herbe ſont fortes & bien nourries, plutôt elles prennent graiſſe ; & le profit conſiſte à les avoir graſſes de bonne heure & en peu de tems.

On fait dans un coin de la pâture pluſieurs étables, pour héberger ſéparément chaque eſpece de beſtiaux, avec quelques chaumieres pour le logement du Gardien & des Pâtres. Il eſt bon qu'il y ait dans la pâture quelqu'hangard ou quelqu'endroit garni de plants, afin que les beſtiaux puiſſent s'y repoſer à l'ombre pendant les groſſes chaleurs qui fondroient leur graiſſe.

L'herbe que les beſtiaux prennent en paiſſant dans les pacages, leur fait beaucoup plus de bien que celle qu'on leur donne à couvert dans les écuries ou dans les étables : celle-ci ne fait que les purger ; l'autre les rafraîchit, les égaie & les engraiſſe.

Les pacages ſont les biens qu'on loue le mieux & le plus aiſément, parce qu'il y a toujours aſſez de Bouchers, de Laboureurs & de Payſans qui y mettent des beſtiaux en pâture à loyer ; mais il faut leur en fixer le nombre.

L'économie permet de réſerver en ſoin une partie de ſes pâtures ; mais elle défend de donner à loyer, ni bouverie, ni aucune partie de ſes herbages, quand on peut avoir à ſoi aſſez de beſtiaux pour les y mettre pour ſon profit perſonnel. Ceux qui en reçoivent à loyer, ſoit pour une herbe ou pour une demi-herbe, ordinairement ils en chargent trop leurs pâtures, enſorte qu'elles dépériſſent ſans que les beſtiaux y engraiſſent ; mais pour le bon Econome, il tire à ſoi tout le profit en n'y mettant des bêtes que pour ſon compte,

& en n'en mettant pas trop, afin qu'elles y prennent bien vîte chair & graiſſe, & qu'il puiſſe toujours renouveller pluſieurs fois chaque année.

Les bêtes jeunes & ſaines ſont les meilleures pour le lait : on ne prend ordinairement pour l'engrais, que celles qui ſont plus âgées. Mais plus elles ſont robuſtes, ſaines & bien nourries, plus elles ſont ſuſceptibles de graiſſe. La bonté du tempérament & de la race eſt auſſi à conſidérer : & toute l'habileté des Bouviers & des Herbagers conſiſte à connoître la différence des pacages & des beſtiaux, & à s'en pourvoir de bonne heure ; car le grand profit eſt d'avoir, pour la boucherie des bêtes graſſes dans la primeur : elles ſont communes ſur la fin de l'été.

Les Herbagers prétendent que quand on a laiſſé monter l'herbe d'une pâture en foin & qu'on le fauche, cela fait tort au plant de l'herbe ; & que ſi on la remet en pâture, elle en eſt moins garnie les années ſuivantes : il faut, ſelon eux, pluſieurs années pour bien rétablir la pâture, parce que la fauchaiſon a tranché l'œil de la plante. Mais c'eſt une délicateſſe mal fondée & maligne, pour diſcréditer la pâture : la graine du foin aide à la regarnir ; & la faux fait moins de tort à l'herbe que la dent des beſtiaux, ſur-tout des moutons.

Comme les pacages regnent ſouvent près des rivieres, il eſt aſſez ordinaire d'y voir une pêcherie pour l'aloſe, la truite, le ſaumon & autres poiſſons, ſur-tout de ceux qui remontent de la mer, & d'y avoir droit de pêche. Tout cela ne coûte point ou peu de débours à faire valoir. On peut donner la pêche & la pêcherie à loyer ſéparément de la pâture ; mais, autant que faire ſe peut, il vaut mieux louer le tout au même homme, non-ſeulement pour éviter les noiſes & les tracaſſeries entre deux Fermiers voiſins, mais encore pour prévenir le tort que la négligence ou la malice du Fermier de la pêcherie à entretenir le courant & les digues de la riviere dans la morte ſaiſon de la pêche, pourroit cauſer à la pâture en l'enſablant, en la noyant d'eau, ou en empêchant les écoulemens qui y ſeroient néceſſaires ou utiles pour le deſſéchement de la pâture.

On n'a point coutume de ſemer les pacages, quoiqu'on ſeme les prés à foin : on laiſſe croître l'herbe des pâtures par le repos, ou on la trouve toute venue, & on jouit de ce que la nature a fait : l'uſage eſt ſeulement de les fortifier par le parcage des vaches & autres amendemens. Quand les greniers à foin ſont vuidés, il faut en balayer toutes les pouſſieres, & les ſemer ſur les pâturages qu'on aura fumés au commencement du printems.

On peut pourtant faire des pâturages de ſemence comme on fait des prés, puiſque ce ſont les mêmes herbes, qui ne ſont plus belles & plus abondantes dans les prairies, que parce que les fonds en ſont meilleurs & plus conſervés.

C'eſt pourquoi auſſi il faut, afin que les pacages ſoient bons, pratiquer ce qui a été dit des prairies ; épierrer & deſſécher le terrein ; renforcer les clairieres de terres & de graines ; entretenir les haies & les foſſés, & faire généralement tout ce qui tend à conſerver & à améliorer le fonds ; ſur-tout détruire exactement les chardons & les joncs, les taupes & les taupinieres ; entretenir le lit & les digues des eaux, principalement celles des ravines, afin qu'elles n'enſablent point la pâture, & qu'elles ne ſervent qu'à rehauſſer les endroits trop bas ; & enfin détourner les eaux & empêcher qu'elles ne ſéjournent, parce que, pour le moins, c'eſt toujours de l'herbe perdue.

Les vaches & les moutons ſont les bêtes de pâture qui détruiſent mieux les herbes groſſieres & les rejettons des plants qui peuvent infecter une pâture, parce que ces animaux broutent tout. & raſent de plus près que les chevaux.

Quoiqu'il ſoit de l'économie d'eſſarter les épines, bruyeres, ronces & traînaſſes, pour avoir un tapis bien garni de bonne herbe, cependant il y a des Laboureurs qui en laiſſent dans quelque mauvais canton, & ils ne les coupent que tous les deux ans, pour avoir de quoi garnir les haies de clôture ou pour les mettre au pied des arbres fruitiers, ce qui les tient frais & gaillards. Le plus sûr pour détruire les mauvais plants d'une pâture, eſt de les eſſarter juſques dans la racine, ou de les couper pendant la lune d'Août, lorſqu'ils ſont en ſeve, & les motter enſuite pour étouffer ce qui pourroit reſter de racines.

Les Pâtres laborieux & affectionnés à leurs pacages épargnent à leurs Maîtres, quand ils le veulent, la dépenſe & le détail de tous ces petits ſoins néceſſaires pour bonifier la pâture ; & ce n'eſt qu'un jeu pour eux, parce que, peu-à-peu, la choſe ſe trouve faite en gardant leurs beſtiaux. Ce ſont des attentions auxquelles il eſt à propos de

les déterminer, en intéreſſant leur humeur pareſſeuſe par quelque petit préſent.

Quand le fonds de la pâture eſt maigre & léger, l'herbe pouſſe avec plus de vigueur, ſi on y fait tranſporter de la neige en hiver : & je conſeille à ceux qui ont des arbres plantés dans une terre légere & chaude, d'en faire ramaſſer pour la jetter au pied de ces arbres, ſoit fruitiers ou autres ; on n'a qu'à ſe ſervir, pour cela, d'un petit tombereau à bras, avec lequel on met la neige par tas au pied des arbres : mais elle ne convient point dans les terres graſſes & humides, parce qu'il y a déja aſſez d'humidité.

Il y a du ménage à couper les grands pâturages en pluſieurs pieces ſéparées par des haies vives, pour y faire paſſer & repaſſer les beſtiaux ſucceſſivement ; on en aura beaucoup plus d'herbe & elle ſera meilleure. Nous avons expliqué ce point d'économie au Chapitre des Vaches : c'eſt pourquoi on peut avoir recours à ce qui y eſt dit, tant à ce ſujet que ſur la différence des herbes & ſur celle des beſtiaux pâturans.

Pour bien conſerver les vraies pâtures, il n'y faut laiſſer entrer, en aucune ſaiſon, ni porcs, ni chevres, ni bêtes fauves, ni même aucuns oiſons ni coqs d'Inde, parce que ce ſont toutes bêtes mal-faiſantes à cet égard ; on n'en doit même permettre l'entrée aux beſtiaux, auxquels elles ſont deſtinées, que quand l'herbe a pris toute ſa force.

Les pâtures que la mer baigne, ſont très-bonnes pour toutes les bêtes à lait & pour les beſtiaux qu'on engraiſſe pour la boucherie : mais ces prés ſalés ne valent rien pour les chevaux, ſur-tout pour les poulains, par la raiſon que j'en ai dit en parlant du haras.

Les pacages ſont particuliérement pour les gros beſtiaux : on en fait les achats en Avril pour les jetter, ſur la fin de ce mois, dans les pâtures. On n'en donne aux moutons & brebis que la derniere herbe, après que les chevaux, bœufs & vaches ont pâturés les premiers, c'eſt-à-dire, vers la Sainte-Catherine. Les côteaux ſont deſtinés principalement pour la paiſſon des bêtes blanches : encore ne les y met-on ſouvent qu'après que les vaches y ont paſſé.

On doit mettre ſéparément, dans les pacages, chaque eſpece de beſtiaux, ſans mêler les bêtes chevalines avec les bêtes à cornes, ni celles-ci parmi les bêtes à laine. On doit même donner aux poulains un herbage ſéparé des chevaux, d'autant qu'il faut à ces jeunes bêtes une nourriture plus légere.

On donne aux bêtes chevalines, les pâturages les moins bons & les moins ſucculens, parce qu'un cheval mange autant que trois vaches, & il digere ſi peu, qu'on voit ſouvent les grains d'avoine tout entiers dans ſes excrémens : au-lieu que les animaux qui ruminent comme le bœuf, la vache, la brebis & la chevre, à force de remâcher leur mangeaille qu'ils tirent du premier ſac de l'eſtomac, digerent plus parfaitement, mangent moins, engraiſſent plutôt, & donnent plus de lait que ceux qui ne ruminent point. Les bêtes qui ruminent, ont pour cette fonction trois ventricules : les cerfs, les lievres, les chameaux & les écureuils ſont auſſi de ce nombre.

Il faut remarquer que les beſtiaux à qui on a donné, en ſec, une bonne nourriture avant de les mettre au verd, y prennent chair & graiſſe fine bien mieux & plus vîte que ceux qui ont eu une nourriture languiſſante.

On doit auſſi remarquer que les pâtures qui ſont humides de leur propre fonds fourniſſent plus d'herbes ; elles ſe ſoutiennent malgré les plus fortes chaleurs, & ce ſont celles qu'on charge le plus en beſtiaux ; mais les nourritures y ſont groſſieres ; & dans les étés pluvieux, les pâtures ſeches réuſſiſſent mieux : les beſtiaux qu'on met à l'engrais, dans celles-ci, y acquierent même toujours une chair & une graiſſe plus fine, ſur-tout quand on n'y en met point trop.

Ailleurs que dans les pays gras ou abondans en pâturages, comme le fort de l'agriculture eſt en terres à grains, on y a ſeulement quelques vergers, clos, ouches ou courtils, de l'herbage deſquels on nourrit le nombre de vaches néceſſaires pour la proviſion de la maiſon, ou pour le débit journalier des laitages quand on eſt près des Villes : quelquefois même on met en herbes pour cet effet quelque portion des terres les plus proches de la maiſon ; ou bien on fait pâturer aux vaches la premiere herbe des côteaux, qu'on laiſſe enſuite aux bêtes à laine. Mais en général on ne laiſſe en herbe que les terres uſées ou peu propres à produire du grain.

Dans les pays de montagnes, on appelle *ſtablats*, les habitations que les Payſans s'y font dans des étables, où ils s'enferment pendant l'hiver avec leurs beſtiaux ſous la neige qui

tombe sur leurs toits, & qui les couvre de plusieurs piques de haut : ils n'en sortent qu'à la fin du printems, quand les neiges sont fondues.

Pour peu qu'une terre soit étendue, on y a souvent tant de côteaux & tant d'orées de bois en pâtis, que le Propriétaire ni son Fermier ne peuvent pas les faire valoir tous par eux-mêmes ; en ce cas ils donnent permission aux Payſans des environs d'y mettre leurs bestiaux en pâture à garde faite, en payant tant par chaque bête ; par exemple, trois livres par vache, & sept sols & demi par mouton, pour chaque herbe. Je dis à garde faite, parce qu'il ne faut point souffrir qu'on mene ou laisse paître aucuns bestiaux séparés des troupeaux communs, afin qu'on soit assuré par les Pâtres du nombre des bêtes qui prennent la pâture, & que les bois, les grains & les plants voisins ne soient point exposés aux dégâts que font presque toujours les bestiaux séparés.

Il se trouve souvent dans ces côteaux qu'on laisse en pâture, des veines de terre, qui ont du fonds, & qui, éprouvées par le labour, sont propres à tout ce qu'on veut. On emploie en plants ou en bois, les lieux qui ne conviennent qu'à ces usages ; ou bien on défriche pour un certain tems les endroits les plus plats, ou qui sont à portée des engrais : dans d'autres on fait du sainfoin, du trefle, ou quelqu'un des autres herbages dont le Chapitre suivant traitera ; car depuis environ vingt ans, il y a peu de côteaux & de landes qu'on ne cultive, parce que le peuple multiplié connoît mieux que jamais que les biens solides sont les fonds, l'industrie & le travail.

Je parlerai ailleurs des droits de pâturages dans les forêts, des vaines-pâtures & des communes.

CHAPITRE III.

Des Prés de Culture ;

OU

Du Trefle, du Sainfoin, de la Luzerne, de l'Esparcet, du Senegré, du Jonc-marin & du Cytise.

Tous ces herbages sont autant d'especes différentes de foins qui viennent de semence, qu'on cultive & qu'on fauche pour en nourrir les bestiaux en verd ou en sec.

Du Trefle, Trifolium.

Le trefle est une herbe à trois feuilles qui croît naturellement dans les prés ; c'en est une des meilleures plantes.

I. *Especes.* Il y a un grand nombre d'especes de trefles ; ils fleurissent en Mai, Juin, Juillet & Août.

Le grand trefle, ou trefle commun des prés, est celui dont il s'agit ici ; & on le divise en trefle à fleurs rouges & en trefle à fleurs blanches. Le trefle à fleurs rouges pousse des tiges grêles, en partie droites, en partie traînantes à terre, un peu velues : ses feuilles sont attachées presque toujours trois à chaque queue (*unde trifolium*) ; elles sont longues ou rondes, marquées quelquefois au milieu d'une tache blanche ou noire, qui a la figure d'une lune. Ses fleurs sont disposées en un épi court & gros, de couleur ou purpurine ou blanche, & d'une odeur assez agréable. Il leur succede des capsules rondes, remplies chacune d'une semence en forme de petit rein. Sa racine est longue, ligneuse & presqu'aussi grosse que le petit doigt.

Les Naturalistes disent que le trefle annonce la tempête en hérissant ses feuilles. On l'appelle autrement *triolet* ou *foignasse* ; & *trifolium asphalite*, quand il sent le bitume.

Le trefle à fleurs blanches ne differe du rouge, pour la figure, qu'en ce qu'il a les feuilles longuettes & étroites, la fleur blanche, & qu'il fleurit après le rouge ; mais dans le tems que les vaches le paissent, il rend le beurre amer, mou, & qui n'est point de garde, soit frais ou salé ; ce qui fait que dans les pays de pacages on n'estime

point le beurre qui ſe fait pendant la fleur du trefle blanc, qui eſt ordinairement ſur la fin de Juin.

Il y a une troiſieme eſpece de trefle dont les feuilles ſont rondes & petites, & la fleur jaune. Il y a encore le *trifolium acetoſum*, qui eſt l'*alleluia*, & le trefle odorant, *cytiſus*, dont nous parlerons ailleurs. Il y a auſſi un trefle à têtes hériſſées qui vient de Montpellier, & le trefle de Blois qui a été découvert à Chambort par Gaſton, Duc d'Orléans.

II. *Culture.* On ſeme le trefle au mois de Mars dans des côteaux, dans des clos, bordures, avenues & autres endroits qui reſteroient inutiles, pour ne pouvoir produire rien de meilleur, ou pour laiſſer repoſer ceux qui ont trop porté de forts grains. On peut, en ſemant le trefle, y mêler la moitié d'avoine, orge ou veſce qu'on dépouille la premiere année, pendant que le trefle ſe fortifie en pied. Il vient très-abondant & fort dans les terreins gras, où l'on en ſeme ſouvent pour le donner aux beſtiaux en verd dans le printems; mais il ne réuſſit point dans les endroits qui ſont pierreux ou d'un ſable trop léger.

On coupe le trefle deux fois l'an; & dans les bons terroirs, après cette double récolte, on y met encore les vaches paître. Le trefle dure quatre à cinq ans, même plus, quand la terre eſt bonne; il ne la fatigue point; & lorſqu'il commence à ne plus rapporter, on peut la remettre en labour, pour la récolter en grains à l'ordinaire.

Les Flamands ſement leur trefle ou travelle avec le bled avant l'hiver: la premiere année ils le coupent avec le bled, ce qui fait un bon fourrage: la ſeconde année il repouſſe ſi fortement, qu'ils en font deux ou trois récoltes; & après la troiſieme coupe ils le laiſſent encore pouſſer, & ils le font paître aux beſtiaux. Il faut prendre garde qu'ils n'en prennent trop: ils en mangent ordinairement pendant les mois de Juin, Juillet, Août & Septembre; & après ce tems on leur donne ſec celui qu'on a conſervé, & qui provient ordinairement de la ſeconde ou troiſieme récolte.

On a éprouvé dans les vergers, que le trefle ne fait pas de bien aux arbres fruitiers, non plus que le ſainfoin.

Du Sainfoin, Onobrichis *ou* Medica minor.

Le ſainfoin s'appelle ainſi, parce que c'eſt le foin le plus ſain, le plus appétiſſant, le plus nourriſſant & le plus engraiſſant qu'on puiſſe donner aux beſtiaux. On l'appelle auſſi *Bourgogne*, parce qu'il en croît une grande quantité, même juſques dans les chemins de la Province de ce nom.

I. *Deſcription.* Le ſainfoin vient de ſemence, croît à la hauteur d'une coudée, & jette pluſieurs branches d'un pied de long, menues, d'un rouge noirâtre, faites comme des joncs, & garnies de feuilles oblongues, étroites, un peu larges vers leur extrêmité, vertes en-deſſus, blanches & velues en-deſſous, naiſſantes par paire ſur une côte qui ſe termine par une ſeule feuille pointue ainſi que les autres; elles ont ordinairement l'odeur de la rue, quand elles commencent à ſortir; mais venant à croître, elles ſentent aſſez ſouvent le bitume. Les fleurs de cette plante ſont à papillon, diſpoſées en épi, fort ſerrées ſortant des aiſſelles des feuilles; ces feuilles ſont légumineuſes, d'une couleur blanche ou violette, quelquefois jaune & rouge, & ſoutenues chacune d'un calice velu, du milieu duquel s'éleve un piſtil, qui dans la ſuite devient une enveloppe qui couvre la graine; cette enveloppe eſt à crête quelquefois garnie de pointes, & la graine qu'elle renferme eſt faite en maniere de petit rein, groſſe comme une lentille; & quand elle eſt verte, elle a bon goût.

Il y a une autre eſpece de ſainfoin qui ne differe de la précédente, qu'en ce qu'elle eſt plus petite en toutes ſes parties, excepté en ſes gouſſes. Il y a auſſi le ſainfoin d'Eſpagne, qui eſt couleur de feu ou blanc.

II. *Uſages.* Les meilleurs prés ſont ceux qui ſont ſemés de trefle, de ſainfoin & de luzerne. Le ſainfoin ragoûte, nourrit & engraiſſe beaucoup le bétail vieux ou jeune; mais il l'échauffe un peu, il rend les vaches abondantes en lait, entretient les veaux & les agneaux en vigueur; & ſa graine eſt très-propre à nourrir les poules, à les échauffer & les faire pondre ſouvent. On le fauche ordinairement trois fois par an, & il vient ſans grande façon dans de très-médiocres terres: il dure huit, dix & douze années; & loin de fatiguer la

terre, il a la vertu d'engraiſſer ſi bien un fonds de peu de ſubſtance, que ſans le ſecours d'aucun autre amendement, ce fonds produira des grains pendant trois ans de ſuite ſans ſe repoſer. Il y a des endroits où un arpent de ſainfoin ſuffit pour nourrir trois chevaux pendant toute l'année.

III. *Culture.* Le ſainfoin eſt deux ans à venir. Cependant on a bien plutôt mis une terre en ſainfoin qu'en pré. Il ne faut que deux ou trois labours au ſainfoin avant que de le ſemer, & il vient & ſe plaît même ſur les côteaux, ſur les montagnes & dans les terroirs ſecs & pierreux; au-lieu que les foins ne réuſſiſſent que dans des lieux gras ou bas & humides.

Quand on veut mettre en ſainfoin un côteau nouvellement défriché, on y ſeme de la veſce la premiere année; elle ameublit la terre, & la prépare à mieux recevoir le ſainfoin. Il faut laiſſer dix ans d'intervalle, avant que d'en reſemer dans des endroits qui en ont déja porté.

On peut le ſemer, ainſi que tous les autres foins, depuis la fin de Février juſqu'à la fin de Juin, & depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Octobre; mais ordinairement on le ſeme en Mars, après que le dernier labour de la terre a été fait à uni, qu'elle a été bien herſée, & ſi l'on peut, après un peu de pluie. Le profit du ſainfoin eſt ſi grand, qu'il y a des gens qui y emploient leurs meilleures terres, & les labourent pendant un an entier, comme pour les prés; les herſent après chaque labour, & les fument bien avant de les ſemer.

On connoît la bonne graine de ſainfoin, lorſqu'elle eſt ſonnante à l'oreille. Quelques-uns veulent que celle qui eſt renfermée dans ſes capſules, eſt mieux nourrie, & multiplie davantage que celle qui eſt à découvert.

Il ne faut que cinq livres de graine de ſainfoin, pour ſemer un arpent de terre. Elle vaut depuis huit livres juſqu'à vingt livres le ſetier, ſelon les années.

Le tan eſt un engrais excellent pour le ſainfoin: on achete des mottes de Tanneur qu'on pulvériſe, & on les ſeme avec le ſainfoin.

Il y a des pays où on le ſeme depuis la Saint-Barthelemi juſqu'au dix Septembre, ce qui ſe regle ſuivant le climat & l'uſage des lieux; ceux qui le ſement au mois d'Août, le font ordinairement dans les champs où l'on vient de recueillir du ſeigle.

En quelque tems qu'on le ſeme, il faut que la terre ſoit bien nettoyée de toutes ſortes d'herbes & de pierres; car le ſainfoin en eſt ennemi: on le ſeme comme le foin, & ordinairement ſur le ſoir, afin qu'étant humecté par la fraîcheur de la nuit, il leve plus vîte; la chaleur du jour feroit crever la graine, & il ne profiteroit point. Il faut le ſemer quatre fois plus épais qu'aucun autre grain, afin qu'il vienne plus dur, & qu'il étouffe toutes les autres herbes; enſuite le herſer diligemment en long, en large & en travers, afin que la ſemence ſoit bien couverte & le champ bien uni, pour mieux faucher. Bien des gens ont le ſcrupule de n'y employer que des herſes à dents de bois, parce qu'ils prétendent que le fer nuit au ſainfoin.

Il eſt bon de l'arroſer doucement après qu'il eſt ſemé, & tous les ans de tems en tems, depuis le mois d'Avril juſqu'à la fin d'Août.

Dans les pays chauds, le pré à ſainfoin dure quinze ans, & on y fait par année quatre & juſqu'à ſix récoltes très-abondantes. Voici les ſoins qu'on s'y donne; & je ne doute pas que ſi on veut les mettre en uſage dans nos climats tempérés, on n'en ſoit bien récompenſé.

On donne la premiere façon à la terre où l'on veut ſemer le ſainfoin, dès le mois d'Août: on en donne une deuxieme au mois d'Octobre, afin que le guéret s'ameubliſſe & mûriſſe durant l'hiver. Au commencement de Février, on lui donne un troiſieme labour; on en ôte les pierres, on caſſe les mottes; puis on dreſſe dans les champs des quarrés ou planches, comme dans les jardins, larges de dix pieds & longs de cinquante, afin qu'il y ait des ſentiers pour arroſer la terre & pour la ſarcler: enſuite on y répand du fumier bien conſommé, & on ſeme le ſainfoin: on couvre la ſemence avec la herſe à dents de bois, ou avec des rateaux, ſelon l'uſage du pays. Après que la premiere herbe eſt coupée, on arroſe le pré: quand l'herbe y pouſſe, on en arrache les mauvaiſes, & on en ſeme de bonnes à la place.

Pour revenir à la culture ordinaire de nos cantons; la premiere année le ſainfoin ne travaille qu'à ſe bien enraciner, à prendre des forces, & produire trop peu d'herbe

pour qu'on le fauche. Il y a des gens qui y mêlent de l'avoine ou de la veſce pour s'eſt dédommager ; car ce n'eſt que la deuxieme année qu'il commence à récompenſer pleinement le Laboureur. Il y a pourtant des climats & des fonds aſſez heureux pour rapporter du ſainfoin fauchable dès la premiere année, lorſque ce fonds a été bien labouré, bien fumé & repoſé ; mais cela n'eſt pas ordinaire, & peut-être même feroit-on mieux d'y laiſſer fortifier le ſainfoin juſqu'à la deuxieme année.

Dès-lors on le fauche, trois fois l'année, pourvu que le fonds y ſoit propre, & qu'on n'y ait pas laiſſé paître les beſtiaux quand il eſt en ſeve ; car alors, & pour peu qu'il ait été brouté, il langnit & meurt en peu de tems.

La premiere fauchaiſon ſe fait à la fin de Mai, & le foin en eſt très-bon. La ſeconde ſur la fin de Juillet, & l'herbe eſt plus groſſe que celle de la premiere récolte, parce que c'eſt celle qui rapporte la graine ; & par conſéquent elle n'eſt pas ſi délicate pour le bétail. Souvent le premier ſainfoin a déja pourtant donné un commencement de graine. On connoît ſa maturité, lorſque les gouſſes dans leſquelles elle eſt enfermée ſe ſechent, & que la graine d'elle-même jaunit. La troiſieme fauchaiſon ſe fait vers la mi-Septembre ; & quoique cette troiſieme herbe n'ait pas tant de ſuc que la premiere, elle eſt toujours d'un grand ſecours pour la nourriture des beſtiaux ; elle n'eſt pas même ſi dure à manger que la ſeconde.

Il y en a qui ne fauchent le ſainfoin que deux fois, au commencement de Juillet & à la fin d'Août, quand il n'eſt encore qu'à ſa ſeconde année ; & ce ménagement n'y peut faire que du bien.

Des trois ſortes de ſainfoin qu'on recueille à l'ordinaire en une même année & ſur un même fonds, on porte le premier & le troiſieme, du pré au grenier ; & le ſecond qui fournit la graine, paſſe à la grange : on le bat à l'aire comme le bled ; enſuite on le met au grenier avec les autres foins de la même eſpece.

On ne doit pas laiſſer le ſainfoin en tas plus d'un jour ſur le pré, parce qu'il s'échaufferoit & brûleroit l'herbe qui ſeroit ſous le tas, enſorte qu'elle ne reviendroit jamais : c'eſt pourquoi il faut le tranſporter ailleurs, & le remuer tous les jours, pour qu'il ſeche au plus vîte. La graine de la premiere ou de la ſeconde année de portée de ſainfoin, n'eſt pas bonne à garder pour ſemer, à cauſe de la foibleſſe de la plante.

On ne doit pas non plus donner du ſainfoin verd aux beſtiaux ; ils s'en trouveroient mal, à cauſe de ſon humidité & de ſa chaleur qui ſe combattroient ; il faut attendre qu'il ſoit ſec ; encore ne leur en doit-on donner qu'en petite quantité, parce qu'il échauffe & fait tant de ſang, que les bêtes qui en mangeroient trop, ſeroient en danger d'être ſuffoquées. On coupe quelquefois du ſainfoin avant ſa maturité, pour leur en donner d'abord très-peu & ſeulement pour les y accoutumer ; car c'eſt un foin très-différent du foin ordinaire ; il eſt gros, gonfle l'eſtomac, & a pourtant beaucoup de ſubſtance ; il échauffe & produit bien du ſang.

L'hiver, pendant les gelées, on couvre le champ du ſainfoin avec du fumier long, & avec cette précaution on peut y mettre pâturer les beſtiaux pendant deux mois après la derniere récolte.

La troiſieme année il faut bécher & regarnir de grains les clairieres qui ſe trouvent ſans plantes, & quand le pré à ſainfoin eſt dans ſa force, on doit le couper ſouvent.

Le pré à ſainfoin rapporte pendant quatre années avec vigueur & communément pendant huit à dix ans. Il y a même des terres où il ſe plaît tant, qu'on l'y coupe quatre & juſqu'à ſix fois l'an, & il y dure juſqu'à trente années.

Quand on voit qu'il s'affoiblit, on peut le renfoncer par les fumiers ; ou s'il dégénere tout-à-fait, c'eſt-à-dire, s'il ne produit preſque rien, ou qu'il ne produiſe que d'autres herbes, il faut le mettre en terres labourables. Souvent même on n'attend pas qu'il ſoit affoibli ; car le trefle & le ſainfoin n'uſent point la terre ; & les grains qu'on y met après, y viennent en abondance : on la laboure ſans lui donner de repos, on y ſeme l'avoine au mois de Mars ſuivant, puis on la cultive comme les autres terres à bled. Au bout de dix ans on peut y remettre du ſainfoin.

De la Luzerne, Medica major.

La luzerne eſt une eſpece de treſle qui a été confondue avec le ſainfoin & le trefle

des

des prés par les Anciens, même par beaucoup de modernes ; elle a la fleur purpurine & violette, la graine très-menue & jaune, les tiges hautes de deux pieds & rameuſes, la racine longue, ligneuſe & mince. Les Latins l'ont appellée *medica*, à cauſe qu'elle vient de Médie, ſelon les uns ; & ſelon les autres, parce qu'elle ſert de médecine ainſi que d'aliment aux beſtiaux, & qu'elle les purge en les nourriſſant. Pour la diſtinguer du ſainfoin, on l'appelle *medica major*, à cauſe que ces deux plantes ont été apportées de Médie par les Grecs, & que la luzerne eſt plus haute que le ſainfoin. Il y a pluſieurs ſortes de luzernes, & on la ſeme ſouvent avec le trefle.

Un arpent de luzerne en vaut trois de pré à foin ; elle nourrit & engraiſſe encore plus que le ſainfoin, & dure du moins autant ; elle eſt plus eſtimée, d'autant qu'on la fauche toujours trois ou quatre fois l'an ; c'eſt pourquoi il y a beaucoup de luzernieres en Eſpagne, en France & entr'autres en Languedoc, en Dauphiné, en Provence, & principalement dans les endroits où le foin eſt rare.

I. *Terroir.* Il faut à la luzerne, une belle expoſition, & une terre plutôt légere que forte : un terrein ſablonneux lui convient aſſez, pourvu qu'il ne ſoit point argilleux, & qu'il ſoit bien préparé, comme pour faire une chenevière. Les lieux plats ſont très-propres à la luzerne, pour faciliter l'écoulement des eaux, dont le ſéjour lui feroit mortel ; car elle demande un plein ſoleil & beaucoup de ſels. On doit lui préparer la terre, comme nous l'avons dit ci-deſſus pour les chenevieres & les prés ; mais ſur-tout, il ne faut point y ſouffrir, ni arbres, ni racines, ni herbes, parce que la luzerne veut, pour elle ſeule, toute la ſubſtance & les ſels du champ où elle eſt, & elle ne vient ni en abondance, ni bonne aux endroits ombragés. Si le fonds n'eſt pas auſſi bon qu'on le voudroit, on l'abonnit par les fumiers ; mais on ne doit en employer aucun, qu'il ne ſoit bien conſommé, parce qu'il brûleroit la ſemence de la luzerne ; il faut l'avoir laiſſé repoſer en monceaux à part pendant un an ; & ſi on le répand, & qu'on l'enterre dans le champ environ un mois avant d'y ſemer la luzerne, il profitera davantage que ſi on mettoit le fumier & la ſemence en même tems, parce que la ſubſtance & les ſels du fumier étant alors mêlés, diſſous & animés par la chaleur de la terre, la graine les trouve en action, végete auſſi-tôt, & multiplie preſqu'à vue d'œil. Les amas de terres repoſées & les terres neuves ſont auſſi de très-bons engrais pour une luzerniere ; mais lorſqu'on n'a aucun de ces amendemens pour bonifier ſon fonds quand il n'eſt pas propre à la luzerne, il vaut mieux n'en point ſemer que d'y employer du fumier neuf.

II. *Semaille & culture.* Comme la luzerne craint le froid, on ne la ſeme qu'à la mi-Mars dans une terre bien labourée, bien nette & bien unie. On met environ vingt livres peſant de graine de luzerne pour ſemer un arpent ; ce qui revient, quant au poids, environ au ſixieme de ce qu'on met de bled en ſemence ; le boiſſeau de bled peſant vingt livres, & l'emblavure en conſommant environ ſix boiſſeaux par arpent. On ſeme la graine de luzerne avec trois doigts ſeulement, également & aſſez épais pour qu'il n'y ait point de vuides, où les mauvaiſes herbes ne manqueroient pas de venir & d'affamer la luzerne.

Le grand hâle eſt dangereux pour cette herbe, lorſqu'elle commence à croître ; & quand le ſoleil eſt trop âpre, il la fait languir & périr avant qu'elle ait aſſez de force pour y réſiſter : on la garantit de cet inconvénient, en mêlant des veſces parmi la graine de luzerne qu'on veut ſemer, enſorte qu'il y ait trois fois autant de veſce que de luzerne, meſure pour meſure, c'eſt-à-dire, trois boiſſeaux de veſce, ſur un de luzerne. La veſce ſympathiſe avec la luzerne, & croiſſant avec elle, loin de lui nuire, ſes feuilles & ſes branches lui fourniſſent de l'ombre, à la faveur de laquelle elle profite de toute la chaleur du ſoleil ſans le craindre. Il y en a qui mettent de l'avoine & de l'orge parmi la veſce, pour remplir les trois parts qu'il doit y avoir contre une de luzerne ; & en ce cas, ils coupent l'orge & les autres grains quand ils ſont à leur maturité, & laiſſent la luzerne ſeule dans le champ juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez forte pour être dépouillée : au reſte, ce mêlange de ſemence eſt inutile dans les climats où les premieres chaleurs du ſoleil ne ſont pas aſſez fortes pour endommager la tendre luzerne, & alors on doit la ſemer toute ſeule ; ce n'eſt que dans les Provinces méridionales qu'on la mêle.

Il ne faut point du tout ſouffrir d'autres herbes parmi la luzerne : c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire de la ſarcler ſoigneuſement de tems en tems.

Pour qu'une luzerniere dure long-tems, il ne faut jamais y laiſſer entrer aucuns beſ-

riaux ; rien n'y fait plus de mal que leurs dents & leurs pieds ; la volaille même en doit être bannie : c'eſt pourquoi il eſt bon d'enfermer la luzerniere de haies hautes & fortes ; elle en vaut bien la dépenſe, puiſqu'elle fait pendant dix ans, un grand profit à la maiſon.

III. *Moiſſons.* On fauche la luzerne quatre à cinq fois l'année, lorſqu'elle eſt dans un bon fonds, & que l'été eſt bien chaud ; car ce n'eſt que dans ſa naiſſance qu'elle craint les chaleurs âpres, à cauſe de ſa tendreſſe & de ſa foibleſſe ; & même elle ne les craint plus quand elle renaît les années ſuivantes.

Il ne faut pas non plus compter qu'elle doive donner beaucoup dès la premiere année, elle n'eſt pas encore aſſez garnie ; & ce n'eſt qu'à la ſeconde ou troiſieme année, qu'elle a acquis ſa hauteur parfaite, & qu'on a pleines moiſſons. On peut-la faucher une fois la premiere année, deux fois la ſeconde, & à la troiſieme on eſt ſurpris d'y voir la quantité d'herbes qu'elle produit : on commence à moiſſonner à pleines faux, trois, quatre & cinq fois, ſelon la bonté du fonds, & cette fécondité dure dix ou douze ans, juſqu'à ce qu'on voie la luzerniere dépérir peu-à-peu, & manquer par vieilleſſe.

On fauche la luzerne toutes les fois qu'elle eſt en fleur ; c'eſt le vrai tems & la maturité de ce foin ; car quant à la graine qui ſe tire de la troiſieme herbe, il faut bien lui donner le tems de changer ſes fleurs en graines, comme nous le dirons ci-après.

On ne doit couper la luzerne que par un beau jour, afin qu'elle ſeche promptement au ſoleil ; encore faut-il y aider en la fanant comme le foin pluſieurs fois le jour : ſans cela, elle ſeroit trop long-tems à ſécher, parce qu'elle tombe drue ſur la faux, & qu'elle eſt naturellement fort épaiſſe & entrelacée. Il ne faut point épargner ſes peines pour la tourner & retourner, afin qu'elle ſeche plus vîte, de peur qu'elle ne vienne à s'échauffer, comme elle y eſt ſujette : d'ailleurs, plutôt elle eſt ſeche, plutôt le champ eſt débarraſſé, & la luzerne, qui pouſſe fort vîte, en état de renaître. C'eſt pourquoi on ne doit pas laiſſer le foin dans la luzerniere : il ne faut que brûler ou retarder la nouvelle herbe.

S'il vient à pleuvoir pendant que la luzerne eſt encore ſur le pré, il n'eſt pas, pour cela, néceſſaire de différer de l'enlever, & on ne la fera pas ſécher auparavant ſur le champ, comme on fait à l'égard du foin ordinaire, quoique la luzerne ſoit fraîchement coupée & mouillée ; mais on doit toujours l'emporter le premier, ou tout au plus tard le deuxieme jour, à cauſe du retardement & du tort qu'elle feroit à la luzerniere ; car cette herbe n'eſt pas ſujette à moiſir, comme celle des autres prés, pour quelqu'humidité qui reſteroit. On la met dans quelqu'endroit couvert, pour la faire ſécher tout-à-fait, auparavant de la ſerrer au grenier ou à la grange. Il faut que ces lieux ſoient bien couverts, afin que la pluie n'y pénetre point.

La deuxieme herbe de la luzerne eſt ſujette à certaines chenilles noires, qui s'engendrent par les grandes chaleurs : l'unique remede eſt de faucher l'herbe auſſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extrémité, ſans attendre qu'elle ſoit en fleur : cette blancheur ſe forme dès que les inſectes ont commencé à piquer l'herbe ; & elle n'eſt pas plutôt coupée, que les chenilles meurent toutes avant l'herbe à laquelle elles ſont attachées ; enſorte que la troiſieme herbe vient ſans danger & en abondance.

IV. *Graine.* On peut tirer de la graine de luzerne ; mais cela en retarde toujours la dépouille ſuivante du foin, & ordinairement on en fait une de moins que de coutume : par exemple, on ne fauche que trois fois, au-lieu qu'on auroit fauché quatre, ſi on n'avoit pas voulu avoir de la graine, parce qu'il faut du tems à la fleur pour ſe perfectionner en graine.

C'eſt toujours la troiſieme herbe qu'on laiſſe venir à graines, & on n'en doit point prendre que la plante n'ait deux ou trois ans, afin qu'elle ſoit dans ſa force.

Sa graine eſt très-petite & vient dans de petites gouſſes, qu'il faut couper en ſaiſon & adroitement, pour qu'elle ne ſe perde point. Quand on voit l'herbe bien endurcie, & les gouſſes & la graine jaunes, on va, à la pointe du jour, couper doucement avec des faucilles les gouſſes, ou plutôt les ſommités des tiges. Les gouſſes s'ouvriroient & la graine ſe perdroit, ſi on les ſcioit pendant la chaleur du jour : on les met ſur un drap à meſure qu'on les coupe, enſuite on les fait ſécher au ſoleil ſur le drap, pour diſſiper la roſée & l'humidité intérieure des gouſſes & des graines. Lorſqu'elles ſont bien ſeches, on les bat légérement ſur ce drap avec un fléau ; puis on les vanne pour ſéparer la graine de tout le reſte, & on la garde juſqu'à ce qu'on l'emploie ou qu'on la vende.

Après que la graine a été ainſi moiſſonnée, on retourne au pré pour faucher l'herbe de deſſus laquelle on a recueilli la graine : il faut couper cette herbe auſſi-tôt qu'on a enlevé la graine, afin que la luzerne pouſſe de nouveau. Quoique l'herbe qui a rapporté de la graine ne ſoit pas ſi délicate ni ſi ſucculente que les autres, elle eſt pourtant toujours d'un bon uſage.

V. *Durée.* Une luzerniere dure ordinairement huit à dix ans ; elle peut aller juſqu'à quinze années ; & il y en a qui durent moins de huit ans : ce qui dépend du fonds & du climat.

Les racines de la luzerne groſſiſſent en vieilliſſant, & ſes productions diminuent en nombre & en force avec l'âge. Quand on voit ainſi une luzerniere s'affoiblir & dégénérer, on doit la renouveller. Pour cet effet, on en retourne toute la terre avec la beche, & on la met en petits monceaux, pour qu'elle paſſe ainſi l'hiver, & qu'elle ſoit plus meuble enſuite : ce premier labour ſe donne au mois de Septembre : au mois de Mars ſuivant, on y en donne un ſecond, qui unit toute la ſurface de la luzerniere, & on y reſeme de nouvelle graine. Il y a des gens qui, au-lieu de mettre, comme je viens de le dire, la terre par monceaux, la fouillent par tranchée, dont ils jettent la terre à côté de chaque tranchée, qu'ils rempliſſent enſuite de la terre qu'ils tirent de la tranchée qu'ils font un peu plus loin, & ainſi, ſucceſſivement d'eſpace en eſpace, juſqu'à ce qu'ils aient remué toute la ſurface du pré : enſuite ils lui donnent, comme à l'autre maniere, un ſecond labour au mois de Mars, & après ils l'enſemencent.

D'autres trouvent plus de profit à laiſſer convertir en pré leur luzerniere, qu'à la renouveller quand elle eſt vieille. C'eſt pourquoi, ſans s'amuſer à en rompre le fonds pour le forcer à reproduire de la luzerne, ils font une autre luzerniere ailleurs, dans une terre préparée, comme nous l'avons dit ci-deſſus ; & de l'ancienne, ils font un pré à foin ordinaire ; ce qui eſt fort aiſé & d'un grand profit lorſque le fonds y eſt propre, ou quand on y peut procurer quelques arroſemens, en faignant un ruiſſeau voiſin ou autrement. Les racines de la luzerne pourriſſent, & il y croît quantité d'herbes, & entr'autres une luzerne bâtarde, qui naît de ces racines : elle eſt ſemblable au trefle des prés, & fait partie de ce qu'on appelle bon foin. Une luzerniere devenue pré de cette maniere, rapporte beaucoup & dure aſſez long-tems en cet état ; ainſi il y a donc plus d'avantage à en faire un pré, qu'à la remettre en luzerne.

Quand le pré s'affoiblit, on le met en terres labourables. Il y a même bien des gens qui, d'une luzerniere uſée, font tout-d'un-coup, des terres à grain, & elles réuſſiſſent parfaitement, pour peu qu'on y mette du fumier.

VI. *Uſages.* La luzerne eſt extrêmement nourriſſante, & elle engraiſſe le bétail fort vîte : on la donne en verd aux vaches, & en ſec aux chevaux & aux bœufs. Ils engraiſſent viſiblement en huit ou dix jours de tems, quand on leur en donne tout leur ſoul, ſurtout lorſque c'eſt de l'herbe de la premiere fauchaiſon, & elle leur tient lieu d'avoine & de foin ; mais il eſt très-dangereux de leur en donner trop : on doit même y mêler toujours moitié de paille, parce que la luzerne eſt ſi ſubſtantielle, que les beſtiaux, qui en ont trop mangé, crevent ſouvent de gras-fondu ; & il eſt aſſez ordinaire qu'elle les étouffe, avant même que l'embonpoint qu'elle produit, ſe ſoit manifeſté au-dehors : c'eſt un genre de mort particulier, que bien des gens appellent *fourbure.* Par la même raiſon, on ne doit pas donner de la luzerne verte à aucun bétail, ſi ce n'eſt aux *meres*, comme vaches, brebis & chevres, pour leur faire avoir du lait, parce que cette herbe, priſe en verd, a encore plus de ſuc, & qu'elle ſe convertit plus vîte en aliment, que quand elle eſt bien ſeche : c'eſt pourquoi, ce qui eſt bon aux bêtes-meres, ſeroit pernicieux à leurs mâles & à leurs petits ; il faut pourtant toujours y mêler d'autre fourrage, & en proportionner la quantité au tempérament & aux beſoins de la bête.

La grande conſommation de la luzerne ſe fait l'hiver ; & il n'y a point de beſtiaux qu'elle n'accommode fort bien, pourvu qu'on la leur diſtribue ſagement ; bêtes de charge, bêtes à cornes, bêtes à laine & autres : elle rétablit les malades ; engraiſſe les maigres, délaſſe celles qui ſont fatiguées, fait avoir abondance de lait aux meres ; & même les poulains, les veaux & les agneaux s'élevent à merveille avec cette nourriture : elle leur fait bonne chair, leur donne de la vivacité & de la force pour réſiſter aux plus grands froids : elle nourrit, ragaillardit & engraiſſe toute la famille des animaux paiſſans. Il n'y a perſonne qui ne conçoive par-là, combien une luzerniere eſt utile, tant pour la baſſe-cour que pour le débit.

De l'Eſparcet.

L'Eſparcet eſt une eſpece de foin fort commun en Dauphiné, ſur-tout auprès de Die : il fournit beaucoup, il eſt ſucculent, très-nourriſſant, & preſqu'auſſi eſtimé que la luzerne : outre l'herbe dont tous les beſtiaux ſont friands (raiſon pour laquelle il faut bien empêcher qu'ils approchent des endroits où il y en a de ſemé), la graine leur ſert d'avoine & d'orge quand on en dépouille aſſez pour cet uſage ; elle eſt excellente pour toutes ſortes de volailles, notamment pour les poules qu'on veut faire beaucoup pondre.

Elle eſt aiſée à cultiver, vient dans des terres maigres, & ne fait qu'amender les bonnes. C'eſt une plante vivace qui dure quatre ans. On ne la dépouille point la premiere année, mais elle fournit en abondance les trois années ſuivantes : l'herbe en eſt aſſez forte, & elle croît à la hauteur de deux pieds. C'eſt une eſpece de ſainfoin ; du moins on la ſeme, on la dépouille dans les mêmes tems, & autant de fois : ſa graine vient auſſi de même, & on la façonne comme le ſainfoin. Quand la terre de l'eſparcet eſt uſée, on la convertit auſſi en terre labourable.

Du Senegré ou *Fénugrec*, Fœnum-Græcum.

Le ſenegré eſt une plante annuelle qui reſſemble au treſle, & qui eſt fort connue parmi les Apothicaires, parce qu'elle a de grandes vertus médicinales, & on la vend pour cet effet en plante & en farine ; mais nous n'en parlons ici que parce qu'elle eſt d'une bonne nourriture pour les beſtiaux. Elle a quantité de racines, de tiges & de branches toutes fort menues ; les feuilles dentelées tout-autour, les fleurs blanches & petites, qui jettent de petites gouſſes faites comme des cornes, courbées, longues, déliées, pointues & de mauvaiſe odeur, où la graine eſt renfermée ; elle eſt graſſe, de couleur fauve & forte en odeur ; elle rougit avec le tems ; les Teinturiers s'en ſervent dans le rouge écarlate. La racine en eſt unie & bien fournie, quoique fort mince.

Le ſenegré vient aſſez aiſément dans toutes ſortes de terres, mais principalement dans les graſſes. On le ſeme au mois de Mars, & il ſympathiſe fort bien avec la veſce. On ne donne qu'un labour à la terre où on le ſeme ; mais ce labour doit être uni & peu profond. Si le grain avoit plus de trois ou quatre doigts de terre, il ne pourroit pas lever ni germer : c'eſt pourquoi il faut que la charrue & la herſe paſſent légérement. Le ſenegré fleurit en Juillet, & on le coupe peu de tems après. Il y en a beaucoup de ſauvage, ſur-tout en Dauphiné ſur les montagnes d'Embrun.

Du Jonc-marin, *Ján* ou *Lande*, Carex.

Le jonc-marin eſt un foin terreſtre qui a la tige dure, boiſeuſe, & la fleur jaunâtre. J'en ai déja parlé au Chapitre du Haras & à celui des Vaches. La graine en eſt noire & fort menue. Il n'en faut que trois pintes, meſure de Paris, pour ſemer un arpent de terre. On peut la faire ramaſſer dans les landes vers la Saint-Jean quand elle eſt mûre, ou la faire venir de l'Evêché de Léon & de toute la Baſſe-Bretagne, où l'on cultive beaucoup de cette eſpece de foin.

On le ſeme, ou au mois de Mars parmi de l'avoine ou autres menus grains que l'on récolte au mois d'Août ſuivant ; ou s'il eſt trop tard, & qu'il n'y ait plus de pluie à eſpérer, on le ſeme, après l'avoir laiſſé germer pendant quinze jours ou environ dans du ſable, où l'on a mis la graine de ce jonc par lits alternatifs de ſable & de graine qu'on arroſe pour la faire germer : on ſeme ſable & graine à claire-voie le ſoir ; & le lendemain on herſe la terre avec des épines attachées à la queue de la herſe, pour couvrir la graine d'un peu de pouſſiere ſeulement, comme on fait celle de la laitue.

Cette graine pouſſe plus haut que la plume d'une oie la premiere année : on la laiſſe pendant trois ans ſans la couper, pour qu'elle ſe fortifie, & elle devient groſſe comme le pouce : la quatrieme année on coupe ce jonc, les mains garnies de gants de cuir, à cauſe qu'il eſt épineux.

Dans les bons fonds on le coupe toujours en verd & tendre : & à compter ed la fin de

l'automne que les herbages commencent à manquer, on le fauche cinq ou ſix fois l'an, ſans lui donner le tems de durcir, ni de perfectionner ſa graine. La force de ſa fleur eſt au mois de Mai, & dès-lors, il n'eſt plus bon, à cauſe de ſon amertume.

Au-lieu de le ſemer, on peut le planter en prenant de jeunes brins d'un demi-pied de haut; & comme il vient naturellement dans les lieux les plus maigres, pour peu que la terre ait été apprêtée, il y fructifie bien davantage: il s'éleve même à la hauteur des bois taillis, & on le récolte, de deux ans en deux ans, par coupe réglée comme les baſſes tailles des bois. C'eſt ordinairement de cette maniere qu'on en ſeme ſur des croupes ou plaines ſablonneuſes, pour en tirer du profit, quand ce ne ſeroit que pour empêcher que le vent n'emporte les ſables ſur les grains, fruits ou bâtimens voiſins.

Un arpent de jonc-marin en vaut deux de pré à foin; & ces joncs ſont une bonne nourriture pour toutes ſortes de beſtiaux, ſoit poulains, cavales & chevaux, ſoit bœufs, vaches à lait, moutons, brebis & chevres.

On prend la partie du jonc qui a pouſſé la derniere, & qui eſt la plus tendre & la moins groſſe; le reſte de la plante ſert à la cuiſine & pour chauffer le four: on pile ces joncs dans une auge, avec des pilons ou des maillets de bois ferrés, ou bien dans la machine dont on voit la figure au Chapitre des Vaches à lait, page 219.

Par-tout on ſeme ou on plante du jonc-marin dans les côteaux & autres mauvaiſes terres, pour en faire des remiſes à gibier: mais il faut les couper de tems en tems; autrement les bêtes carnaſſieres s'y logent & détruiſent tout, ſi on ne les détruit elles-mêmes.

Du Cytiſe ou Trefle odorant, Cytiſus.

Le cytiſe eſt une eſpece de treſle arbuſte, que les Italiens cultivent pour le donner en verd & en ſec à tous leurs beſtiaux, & même aux poules: les chevaux le préferent à l'avoine, à l'orge & à tout autre grain. Le cytiſe eſt blanc comme le rhammus, & croît quelquefois juſqu'à cinq pieds, jettant des branches longues d'une coudée, d'où ſortent des feuilles rangées trois à trois ſemblables à celles du ſenegré; mais la plupart plus petites, ayant une côte relevée par le milieu du dos. Sa fleur eſt jaune, ſemblable à celle des pois, tachetée de noir; ſa graine comme celle du genêt; ſa racine fort groſſe pour la hauteur de la plante, & pourpue comme celle du raifort. Il fleurit, en Italie, pendant tout l'hiver, juſqu'au mois de Mars, en France il fleurit en Mai, & ſon fruit, ou plutôt ſa graine, mûrit en Octobre.

Il vient dans toutes ſortes de terres; on l'y ſeme, comme la dragée, ſur deux labours, en automne ou au mois de Février; & quand la plante eſt levée, on la butte, par cepées, à quatre pieds de diſtance. Pour avancer plus vite, on le plante de marcotes, de rejettons enracinés, ou ſimplement de boutures, en terre bien labourée & bien fumée: on les butte, on les arroſe les premiers quinze jours s'il ne pleut pas, on les ſarcle quand ils commencent à jetter; & la troiſieme année on les coupe pour les donner au bétail, ſoit en verd, ſoit en ſec.

Lorſqu'on veut donner le cytiſe en ſec, on doit le couper au commencement de la feve, le laiſſer flétrir au ſoleil, & le faire ſécher à l'ombre pour le garder. Il en faut moins en ſec qu'en verd, & on le donne avec de la paille après l'avoir trempé dans l'eau. On peut le faire manger verd pendant huit mois de l'année, & enſuite ſec. On en donne en verd, le poids de quinze livres, à un cheval, & aux autres beſtiaux à proportion. Il eſt bon à toute ſorte de bétail, chevaux, bœufs, vaches, brebis, cochons, chevres & poules. Les abeilles même en aiment la fleur.

On fait à-peu-près le même uſage du genêt, comme nous le dirons ci-après.

Il y a pluſieurs ſortes de cytiſes. L'eſpece, qui eſt connue dans les jardins, parce qu'on le tond deux fois en boule & en paliſſade, eſt un arbriſſeau verdâtre de trois à quatre pieds, fort branchu, qui jette beaucoup, qui donne quantité de fleurs, & qui garde ſes feuilles long-tems. Son bois eſt noir & dur.

CHAPITRE IV.

Des Marais & des Salines.

JE comprends, ſous le nom de marais, les *marécages* & les *marais ſalans*.

ARTICLE I.

Des Marécages.

Les marais les plus impraticables donnent d'eux-mêmes des roſeaux, des joncs & des herbes groſſieres, que l'économie champêtre ſait mettre à profit pour en faire des couvertures, des cabas, &c. On y trouve auſſi quelque pâturage l'été, du gros foin qui ſert aux vaches, du moins en litiere. On y a de toutes ſortes de plants aquatiques qu'on peut augmenter, & les mettre la plupart en coupes réglées, en plaçant des aunes dans les endroits tout-à-fait aqueux, des ſaules, des trembles & des oſiers dans ceux qui le ſont moins.

On y a auſſi pour le plaiſir & le profit de la chaſſe, tant au fuſil qu'aux pieges, quantité d'oiſeaux de paſſage, de plonge & autres, comme canards, oies, ſarcelles, poules d'eau, bécaſſines & hérons. On y dreſſe, pour cet effet, des canardieres, des héronieres, &c. comme nous le dirons au Traité de la Chaſſe; on fait amas de tous ces gibiers pour les porter aux grandes villes.

Outre ces petites douceurs que la nature brute offre d'elle-même, pour peu que le Maître ſoit induſtrieux & appliqué à l'amélioration de ſon bien, il ſaura bientôt fertiliſer ſes marais les plus ingrats.

On fait des viviers & des étangs dans ceux où l'eau eſt profonde, ou peut ſe rendre telle, en y employant, dans les mortes ſaiſons, ce qu'on a de domeſtiques & de gens de journée à bas prix pour arracher les ſouches, curer les fonds, & faire des rigoles, fouilles & levées convenables.

On deſſeche les marais & on en fait écouler les eaux en leur donnant de la pente & des décharges à force d'y faire des ſaignées & des tranchées, comme on l'a dit ci-deſſus, page 554; ce ſont les meilleurs fonds pour le jardinage, comme on le voit par les marais deſſéchés autour des grandes villes. En tout cas, on en fait de bons prés à foin; ou bien on les comble & on en rehauſſe le terrein, en y conduiſant le courant des ravines dans des foſſés accompagnés, de chaque côté, d'une levée de terre proportionnée au volume des eaux ſauvages, qui, par ce moyen, ſe portent où l'on veut, & rempiſſent l'endroit où elles ſe répandent par le ſable & le limon qu'elles charient. Quelquefois même on les contient par des batardeaux, écluſes ou ventelles, & par des digues, dans un certain eſpace, afin qu'elles le comblent plus vîte, enſuite on leve l'écluſe ou l'on rompt la digue, pour les conduire plus loin de proche en proche, & ainſi ſucceſſivement; de ſorte qu'au bout de quelques années tout le marais ſe trouve comblé & converti en terre labourable.

Par l'uſage général de Flandre & d'Artois; 1°. les marais & les prés communs ſont partie des lieux publics, & ſont deſtinés pour la nourriture des beſtiaux, même des Paſſans; 2°. ils ſont préſumés appartenir aux Communautés des lieux ſur le terroir deſquels ils ſont, lors même que la ſuperficie des eaux appartiendroit à des Particuliers; de ſorte que, quand les marais viennent à deſſécher, les Particuliers perdent le droit de pêche qu'ils y avoient.

ARTICLE II.

Des Marais ſalans.

Ce ſont des marais où le ſel marin ſe fait de l'eau de la mer qui les baigne.

Quand les côtes de la mer ſont plates & baſſes, ſur-tout ſi elles ont un fonds un peu glaiſeux, l'eau s'y cryſtalliſe d'elle-même par le ſeul ſecours du ſoleil, & donne le ſel gris : mais, dans les Provinces où les côtes ſont élevées en dunes, le ſel ſe fait, par évaporation avec le feu, dans des cuves de cuivre ou de plomb ; ce qui donne un ſel blanc.

Maniere de faire le Sel gris.

Pour un marais ſalant, on choiſit un fonds argilleux & plus bas que la mer, on le creuſe au-deſſous de ſon niveau ; les terres qu'on enleve du plan du marais ſervent à faire la chauſſée ou le canal : on unit & on bat ce fonds proprement, on le partage en pluſieurs baſſins quarrés, les uns plus grands, les autres plus petits, ſéparés par de petites digues de treize à quatorze pouces de large : les plus grands de ces baſſins s'appellent des *parcs* ou *parquets* ; & les plus petits, des *aires* ou *œillettes*. Chaque œillette eſt de dix à douze pieds de largeur, ſur quinze de longueur ou environ ; elle rapporte quinze à vingt livres par an, & quelquefois plus, tous fraix faits.

Le tems propre à y faire le ſel, eſt depuis la mi-Mai juſqu'à la fin d'Août. Quand on ſent que le tems commence à s'échauffer, on vuide toute l'eau que l'on avoit laiſſée l'hiver dans les marais pour les conſerver ; puis on ouvre les bondes pour y faire entrer doucement environ ſix pouces d'eau de la mer, après l'avoir néanmoins laiſſé repoſer & s'échauffer deux ou trois jours dans de grands réſervoirs qui ſont en-dehors des ſalines, enſorte qu'elle devienne comme tiede. Lorſqu'il y a aſſez d'eau dans les aires, on ferme l'écluſe, & on laiſſe au ſoleil & au vent à faire le reſte de l'ouvrage. L'eau frappée à plomb s'épaiſſit d'abord imperceptiblement, & ſe couvre enſuite d'une légere croûte, que la grande chaleur & le vent qui la ſuit ſur les bords de la mer durciſſent enfin, & en font une maſſe de ſel qu'on ne peut pas toucher ſans ſe brûler la main. On caſſe & on ramaſſe le ſel de ces maſſes avec une perche au bout de laquelle eſt une douve ; après l'avoir laiſſé repoſer & achever de ſécher par petits morceaux ſur le bord des aires, on le met en meulons qu'on couvre de paille ou de joncs pour les garantir de la pluie. Ces meulons s'appellent *vaches* ou *pilets*, ſelon leur hauteur & leur longueur, & ils ſe gardent pluſieurs années.

Après cette premiere cryſtalliſation, qui ſe fait en huit ou dix jours, & au plus en quinze, on ouvre de nouveau les parcs pour les remplir d'eau à la marée montante, & on continue de faire du ſel juſqu'à ce que la ſaiſon n'y ſoit plus propre.

La pluie y eſt fort contraire ; s'il pleut deux heures de ſuite, il faut faire écouler toute l'eau du marais, & recommencer l'ouvrage : de ſorte que l'abondance de cette eſpece de récolte dépend du plus ou du moins de la ſéchereſſe de la ſaiſon : s'il venoit une forte pluie tous les quinze jours, on ne pourroit point faire de ce ſel.

Les côtes de France où l'on en recueille le plus, ſont en Bretagne, ſur-tout dans la baye de Bourneuf, à Guerande & Croiſil, en Saintonge & au Pays d'Aunis, principalement à Brouage, à Maran & dans l'Iſle de Ré, & quelque peu en Languedoc.

Le ſel doit être *gabellé*, c'eſt-à-dire, qu'on doit le laiſſer égoutter & repoſer en maſſe pendant deux ans pour le moins dans les greniers, avant de l'expoſer en vente. Le déchet ordinaire du ſel eſt réglé à deux minots ſur chaque muid.

Le ſel des marais ſalans eſt gris au ſortir des parcs ; c'eſt celui qui ordinairement ſe vend à l'Etranger, & qui ſe débite dans les greniers à ſel. Il s'en fait cependant de blanc par le raffinage du ſel gris, même dans les Provinces où ſont les marais ſalans, & dans la Flandre Françoiſe. Le ſel blanc du raffinage de Flandre ſe fait à Dunkerque, à Ypres, à Marville & ailleurs, dans des grandes chaudieres plates de douze à quinze pieds en quarré, & d'un pied de hauteur, qu'on nomme *payelles* : la préparation qu'on lui donne en le faiſant bouillir, lui ôte ſon acrimonie & le multiplie ; il conſerve ſon grain auſſi beau & auſſi gros qu'il étoit avant d'avoir ſoutenu le feu : il a cela au-deſſus de celui du raffinage du Comté Nantois & du Pays d'Aunis.

Maniere de faire le Sel blanc.

La plus grande quantité du ſel qu'on tire par le feu, ſe fabrique en Normandie : il ne ſe fait point par un raffinage de ſel gris ; mais il a cette couleur naturellement au ſortir des plombs où il ſe façonne.

Les Sauniers ramaſſent ſur la plage de la mer un ſable limoneux que le montant de la marée a couvert & impregné de ſes eaux pendant ſept ou huit jours : ce ſable tranſporté dans des foſſes préparées exprès, ſe décharge peu-à-peu de toute ſon eau qui ſe filtre à travers de la paille dont le fond de ces foſſes eſt rempli, d'où elle s'écoule dans des ſutailles. Le ſel ſe fait de cette eau qu'on met cuire avec du bois ou des joncs-marins, ſur des fourneaux de terre, dont chacun porte quatre chaudieres de plomb qui ſont de forme quarrée & qui ont chacune environ trois pieds de longs, deux de large, & cinq ou ſix pouces de haut : quatre de ces plombs compoſent une ſaline.

Lorſque l'eau commence à bouillir dans ces plombs, on en ôte l'écume qu'elle jette abondamment ; & à meſure qu'elle diminue, on les remplit d'autre eau qu'on continue d'écumer. Quand elle s'épaiſſit, on la remue continuellement avec un bâton large & recourbé par un bout qu'on appelle *la cuiller* ; & le grain étant formé, on le retire de deſſus le feu pour le faire épurer. *Epurer le ſel*, c'eſt le laiſſer reſſuyer dans de grandes mannes d'oſier où il acheve de ſe ſécher : étant bien épuré, on le met en monceaux, puis on le porte au magazin.

C'eſt à cette imitation que, dans les cuiſines, on blanchit le ſel gris pour le ſervir ſur table : on le fond dans de l'eau, & on filtre la diſſolution, ou bien on la fait ſécher ſur le feu ; ce qui donne un ſel fort blanc & plus doux ; mais il ſale moins & il y a du déchet. Il ſe trouveroit encore plus pur, ſi on le laiſſoit cryſtalliſer au-lieu d'enlever juſqu'à ſiccité tout ce qu'il y a d'humide. Cette cryſtalliſation ſe fait par des évaporations réitérées ; & quand le ſel ne ſe cryſtalliſera plus, il faudra faire évaporer toute l'eau, parce qu'il y a une terre bitumineuſe qui retient le reſte du ſel.

Sel de Fontaine, de Puits & de Lacs ſalés.

Ces fontaines & puits ſalés ſe trouvent en Franche-Comté, en Lorraine, dans le Tirol & en quelques autres lieux. Il y a même au Comté-Venaiſſin, en Italie & en Allemagne, des lacs entiers d'eau qu'on convertit en ſel.

La plus belle de ces ſauneries eſt celle de Salins ; il s'y fait tous les jours pour plus de vingt-cinq mille livres de ſel : les ſalines ſeules y ſont une eſpece de ville. Les ſources des fontaines ſalées ſont dans le roc, ſous de grandes voûtes enfoncées de quarante degrés. Une grande fontaine d'eau douce ſort du roc au milieu de ces fontaines ſalées ; & pour empêcher le mélange de leurs eaux, on les ſépare à leur ſortie du roc par des peaux de bœuf, qui conduiſent l'eau douce dans un grand réſervoir d'où on la pompe, & les eaux ſalées dans de grandes cuves, d'où un chapelet les fait monter dans un autre réſervoir à portée des ſales où l'on cuit ces eaux, dans une vaſte cuve ronde de vingt-quatre pieds de large ſur deux de hauteur, capable de contenir environ trente muids d'eau. L'eau y doit bouillir huit heures pour être réduite en ſel ; enſuite on le réduit en pain dans des ſebilles de bois, qu'on fait ſécher ſur des barres de fer placées au-deſſus d'un braſier modéré.

Grandes & petites Gabelles ; Pays libres ; profits ſur le Sel.

Le commerce du ſel, ſur-tout celui de mer, ſoit gris ou blanc, eſt très-conſidérable en France, infiniment plus qu'ailleurs. Il eſt d'un profit immenſe pour l'Etat & pour les particuliers qui le façonnent ou qui en commercent : ſi bien que la Gabelle eſt devenue la plus forte des Fermes du Domaine royal, quoique ce n'ait été d'abord qu'un ſimple impôt établi ſur le ſel par Philippe IV, en 1286, & qui n'étoit encore ſous Philippe V, que de deux deniers par minot.

Nous appellons en France grandes Gabelles, les Provinces où le ſel ſe diſtribue par le Roi au plus haut prix, qui eſt depuis trente-cinq juſqu'à cinquante-deux livres le minot, ſoit par achat volontaire, ou par vente forcée ; & ces Provinces ſont les Généralités de Paris, Orléans, Normandie, Amiens, Soiſſons, Champagne, Bourgogne, Moulins, Tours & Bourges.

Celles de Lyon, Provence, Languedoc & Rouſſillon s'appellent petites Gabelles, parce que le ſel y eſt moins cher, n'étant que de dix à vingt livres le minot.

La vente en eſt libre dans la Bretagne, le Poitou & le Limouſin, l'Auvergne, le Pays d'Aunis, la Saintonge, la Guyenne, Montauban, le Béarn & la Baſſe-Navarre, le

le Pays conquis & le Boulonnois, l'Artois, le Hainault, la Flandre & l'Alſace. La Généralité de Metz & la Franche-Comté conſomment les ſels qui s'y fabriquent à des prix aſſez médiocres.

Le muid de ſel de Brouage, tel que le Propriétaire le vend, eſt compoſé de douze ſetiers, dont chacun peſe quatre cens livres: dans un ſetier il y a quatre minots, ce qui fait quarante-huit minots dans le muid; chaque minot peſe cent livres, & contient quatre boiſſeaux.

Le muid, rendu à la barque, coûte depuis quatre livres dix ſols juſqu'à cent ſols; ce qui fait deux ſols le minot.

Les fraix de voiture par mer, depuis les côtes de Brouage juſqu'à Rouen, ſont de dix-huit livres au plus par tonneau peſant deux mille livres; ce qui fait qu'il y a dans chaque tonneau vingt minots de cent livres chacun. De Rouen à Paris, la voiture ne va pas à dix ſols par minot. Les voitures par eau ne coûtent que ſept livres au plus: ſuppoſé qu'elles reviennent encore à huit livres dix ſols, le prix de l'achat compris, avec les fraix de voiture de Brouage à Paris, le minot ne revient qu'à vingt-deux ſols: joignez les fraix qu'il faut faire à Rouen pour tranſporter le ſel du navire au bateau, qui ne revient pas à un ſol par minot; & autant à Paris pour le tranſporter du bateau au grenier; tous fraix faits, le minot ne peut revenir au plus, rendu à Paris, qu'a vingt-cinq ſols, en y comprenant même un ſol par minot pour les fraix imprévus.

Il s'en conſomme dans les grandes Gabelles ſeulement environ quinze mille muids par an; & par l'arbitration ordinaire, il faut quatorze perſonnes pour la conſommation annuelle d'un minot de ſel, ſans les groſſes ſalaiſons de poiſſons, chair & beurre. Chaque Province diſtingue le ſel de ſa Gabelle, moins par ſa couleur & ſon grain, que par quelque mêlange: en Normandie, de la paille achée: en Picardie, du jonc, &c.

Le ſel marin eſt d'un goût ſalé ſans âcreté dominante; en quoi il differe du ſalpêtre qui eſt très-âcre: il ſe cryſtalliſe en cubes, décrépite ſur le charbon, & ſe fond au feu. On n'y doit point ſentir l'acide; mais plutôt un goût amer qui dure aſſez long-tems.

En Catalogne, en Pologne & dans la Haute-Hongrie, il y a des mines de ſel gemme, qui eſt un ſel terreſtre, foſſile, ſouvent tranſparent, & le plus pénétrant de tous les ſels ſalés.

CHAPITRE V.

Des Etangs, Viviers, Canaux, Foſſés & Mares.

ON trouvera ce Traité au ſecond Volume, avant la pêche, parce que ce premier Tome ſe trouve trop gros.

CHAPITRE VI.

Des Bois, tant Futaies que Taillis.

UNE des maximes de Caton eſt, qu'on doit délibérer pour bâtir; mais qu'il ne faut pas balancer pour planter.

Les bois ſont une nature de biens très-importante & très-lucrative, en France encore plus qu'ailleurs, parce qu'ils y ſont plus rares, à proportion de la conſommation qu'il s'y en fait; il en faut pour brûler, pour bâtir & réparer ſur la terre & ſur l'eau; il en faut auſſi pour la beauté d'une terre, pour toutes les néceſſités & les commodités de la vie, & pour la plupart des arts & métiers: ils fourniſſent la glandée & le pâturage aux beſtiaux; on en fait des garennes & des parcs; & cette ſorte de biens que la nature nous donne d'elle-même, & ſans leſquels tout languit, demande encore moins de dépenſe, & eſt

ſujette à moins d'accidens que les foins. Outre cela on met en bois des terres qui ne rapporteroient rien, ou preſque rien, ſi on les employoit à d'autres uſages. Dans les terres giboyeuſes, on fait auſſi, d'eſpace en eſpace, quelques bouquets de taillis, pour la remiſe du gibier.

Il eſt vrai qu'il faut attendre quelques années pour jouir des bois que l'on plante; mais 1°. il ne s'agit pas toujours d'en planter; le principal & le plus ordinaire eſt de ſavoir bien ménager & accroître ceux que l'on a; 2°. quand même il s'agiroit d'en planter, la brièveté de la vie de l'homme ne doit pas nous rebuter; il ne faut que dix ans pour jouir d'un taillis que l'on a planté: ces dix années s'écoulent inſenſiblement à voir croître ſon ouvrage; on eſpere toujours en jouir, & l'on a du moins le plaiſir de le laiſſer aux ſiens en bon état. Qui n'eſt bon que pour ſoi, n'eſt bon à rien. A la campagne encore plus qu'ailleurs, l'ordre & l'économie veulent que nous travaillons pour nos ſucceſſeurs, comme nos peres ont fait pour nous; s'ils ne l'avoient pas fait, nous aurions été fort à plaindre; & ſi nous n'en faiſons pas autant, notre bien dépérit.

ARTICLE I.

Des Bois que l'on veut planter.

Terres propres en Bois.

On ne met point en bois ſes meilleures terres, par exemple, de belles plaines, des fonds fertiles, parce que ces ſortes de terreins réuſſiſſent parfaitement en d'autres productions, ſoit grains, foins ou autres; mais auſſi il ne faut pas croire qu'il n'y a qu'à ſemer ou planter des bois pour qu'ils viennent, même dans les plus mauvaiſes terres: on doit éviter les deux extrêmités, employer en grains les bonnes terres, & en bois, celles de bonté médiocre; ou compter que l'on riſque, quand on n'en met que dans celles qui ſont abſolument mauvaiſes.

On voit ſouvent des terres qui ne ſont pas bien fertiles en grains & qui produiſent cependant de beaux bois: c'eſt ordinairement à celles-là qu'on s'attache.

Il faut prendre garde que la nature du fonds convienne à la qualité du plant qu'on y met: ainſi on ne doit planter dans des terres humides que des arbres aquatiques, comme peupliers, trembles, ſaules; des ormes, frênes & autres arbres amphibies, dans des fonds mitigés & gras; des chênes & des châtaigniers, dans des terres fortes; des pins, des ſapins, dans des terres légeres, & ainſi du reſte: enſorte que, quand on ſeme un bois de quelqu'étendue, on étudie les veines, les expoſitions & les ſituations de la terre, pour y mettre les plants convenables; les aquatiques dans les fonds; les ormes, frênes & hêtres au-deſſus; les chênes & les châtaigniers un peu plus à ſec, & ainſi des autres.

On doit encore prendre garde à la profondeur du terrein qu'on veut charger de bois; car les gros plants, ſur-tout les arbres qui pivotent, c'eſt-à-dire, qui pouſſent en terre leur principale racine en ligne perpendiculaire, comme le chêne, demandent au moins trois ou quatre pieds de profondeur de bonne terre, pour pouſſer & étendre leurs racines; & ils périſſent lorſqu'ils rencontrent d'abord le tuf.

Quant à la qualité des terres à mettre en bois, cela dépend du goût du maître, de la qualité & de l'étendue de ſes fonds, s'ils ne ſont bons qu'en bois, & de la conſommation qu'il peut en avoir; car ce ſont-là les cas où l'on multiplie ſes bois le plus qu'on peut. Nous voyons des domaines dont le principal revenu n'eſt qu'en bois.

On voit tant de terres en friche auprès de belles & grandes forêts, qu'il y a tout lieu de croire que ces terres ſeroient d'un bon produit, ſi elles étoient bien plantées & bien cultivées. On voit auſſi de tous côtés, quantité de morceaux de terre qui pouſſent, de graines ou de racines, beaucoup de ſauvageons; elles ne demandent qu'à rapporter du bois, & il n'y a qu'à les aider, les clorre de haies & de foſſés, & les laiſſer croître; le bois ſe fortifiera peu-à-peu: cette voie eſt longue, à la vérité, mais elle eſt ſans peine & ſans fraix.

Aſſiette des Bois.

Ils réuſſiſſent également dans les plaines & ſur les côteaux ; & comme il n'arrive guere qu'on ait des grandes étendues de bois à ſemer, d'autant que la nature ou nos peres y ont pourvu, il faut principalement s'appliquer à entretenir & repeupler ceux que l'on a, & les multiplier dans les endroits qui ne peuvent pas ſervir à autre choſe.

Les Anciens mettoient leurs bois près de leurs maiſons, & ils s'y enfermoient avec les loups, les oiſeaux, les ſerpens & autres bêtes ; mais aujourd'hui on cherche l'air & la vue, & l'on ne veut point que les gens de la maiſon, la baſſe-cour ni les jardins, ſoient expoſés à la férocité & aux dégâts des mal-veillans, à qui les bois ſervent de retraite : c'eſt pourquoi on met ſes bois, autant qu'on le peut, ſur des terres écartées, ou ſur quelque côteau qui faſſe un bel aſpect. On ſeme auſſi quelques bouquets de bois parmi ſes terres, pour employer les endroits peu fertiles, & ſervir d'ornement, & de retraite au gibier.

Plants de Bois ſuivant leur degré de bonté.

Les arbres les plus nobles & les plus fructueux qui viennent dans les forêts, ſont le chêne & le châtaignier, tant pour la beauté & la bonté de leur bois, que pour l'abondance de leurs fruits.

Le chêne eſt le roi des arbres, pour la force & l'uſage univerſel de ſon bois.

Le châtaignier a pourtant, au-deſſus du chêne, que ſon fruit eſt bien meilleur : les inſectes ne vont point au châtaignier tant qu'ils ont des feuilles de chêne à ronger ; & le châtaignier qui pouſſe beaucoup, ſur-tout en taillis, croît une fois plus vîte, & ne demande pas une terre ſi bonne ni ſi graſſe que le chêne : on le plante ſouvent ſur le revers des côteaux au nord, ainſi que le bouleau.

L'orme vient enſuite ; il réuſſit aſſez bien dans toutes ſortes de terroirs ; il eſt de facile & belle venue, quand il a une fois pris racine, & on peut l'étêter tous les quatre ans, comme les ſaules ; mais il eſt fort ſujet aux hannetons & aux chenilles ; & ces inſectes, qui abondent ſouvent de trois ans en trois ans, retardent le bois d'une bonne année.

Le ſapin, le frêne, le hêtre, l'érable, le cormier, le charme, le ſycomore & le tilleul, viennent dans le troiſieme rang des plants de bois ; & l'on met au dernier rang les coudriers, mériſiers, aliſiers, cornouillers, ſaules & marſaux, buis, houx, genêts, & autres arbriſſeaux ou plants inférieurs qui fourmillent dans les bois de baſſe taille.

Il faut mettre, dans les bois de futaie, le plus de chênes & de châtaigniers qu'il eſt poſſible ; mais, comme les autres arbres ſauvages ont auſſi leur mérite & leurs uſages particuliers, & que d'ailleurs la nature ſe plaît dans la diverſité, ordinairement parmi les chênes & châtaigniers qu'on ſeme ou qu'on plante, on y met une centieme partie des autres arbres ſauvages ; ils ont, dans le tems, leur utilité particuliere, & la plupart pullulent beaucoup & facilement par les fruits qui en tombent, ou par les ſurgeons qui en naiſſent. On doit pourtant s'attacher aux eſpeces de plants que la terre aime ; ce qu'on connoît tout-d'un-coup par le nombre & la beauté de ſes productions, & par l'état du plant qui vient aux environs en ſemblable terroir.

Les meilleurs plants pour garnir un bois, ſur-tout en taillis, ſont la charmille, l'érable, l'ormeau, le hêtreau, le chêneau & le châtaignier : on les récepe preſqu'à fleur de terre, afin d'en faire de belles touffes, que les Bucherons appellent des *cépées*, & les Jardiniers, des *rochées*.

Il ſe trouve encore, dans les bois, beaucoup de plants aquatiques, comme ſaules, peupliers, trembles, bouleaux & marſaux ; mais je n'en parle point ici, parce qu'il y en aura, ci-après, un Chapitre particulier.

Quand on veut juger de la beauté d'un bois, par exemple pour l'acheter, il faut conſidérer s'il eſt de bon plant, jeune, vif & plein ; c'eſt-à-dire, ſi les arbres, qui s'y trouvent en plus grand nombre, ſoit de bonne eſpece, s'ils ſont de belle venue, bien vifs, ſans mouſſes ni loupes ; s'ils ſont bien drus & ſans mauvais plants, comme ronces, genêt, fougere, ou même bois blancs en trop grand nombre : s'il eſt jeune, ce qui ſe connoît dans les futaies à l'inſpection des arbres, ou par leurs cornes, ſi on les coupe ; & dans les taillis, à la vue des plus anciens balivaux, à la largeur des ſouches, &

encore à la quantité des mouſſes, loupes & guis qui croiſſent ſur les arbres, & des ronces & autres ordures de plants, qui augmentent dans un bois, à meſure qu'il veillit; & enfin voir s'il eſt bien, s'il n'y a point de trop vaſtes ou de trop fréquentes clairieres, ou des lieux rabougris ou abroutis : c'eſt tout cela qui fait le mérite du bois, auſſi-bien que ſa ſituation, quand il eſt auprès de quelque grande ville, port ou autre lieu de bon débit. Au ſurplus, il faut ſe reſſouvenir que, quoiqu'il ne doive point y avoir d'autre meſure en France pour les bois, que celles de l'arpent compoſé de cent perches dont chacune eſt de vingt-deux pieds-de-roi, cependant la meſure varie en bien des endroits.

Différentes manieres de faire un Bois.

On peut le faire & multiplier les plants ſauvages par trois manieres, par ſemence, par plants enracinés & par boutures.

La *bouture* n'eſt qu'un bout de branche qu'on fiche en terre, & qui y prend racine & pouſſe des branches & des feuilles, quoique ce ne ſoit d'abord qu'un bâton. Mais il n'y a que les cognaſſiers, les mûriers, les ifs, les arbres aquatiques & quelques autres menus plants qui ſe multiplient par bouture : c'eſt pourquoi cette voie ne ſeroit bonne que pour avoir quelque couvert de bois léger; ce qui ne ſuffit pas pour avoir un bois ample & de bons plants, tels qu'il nous en faut ici. Il y a une autre eſpece de *bouture* dont on ſe ſert en certains pays, en couchant en terre des branches torſes, qui reprennent & pouſſent à la fin; mais cette maniere eſt trop incertaine & trop longue; auſſi n'eſt-elle d'uſage que dans les pays où l'on manque de ſemence & de plants enracinés, ce qui n'eſt pas en France.

Les plants de ſemence & les plants enracinés ſont donc les ſeules voies sûres & générales pour faire un bon bois.

I. *Bois de ſemence.*

Cette voie eſt beaucoup plus longue & moins sûre que l'autre, à cauſe qu'il faut conduire le plant depuis la graine juſqu'à ſon état parfait; ce qui fait qu'il y a bien des haſards à eſſuyer : le bois n'eſt jamais ſi garni, quoiqu'on ait beaucoup plus de peine; & l'on eſt bien plus long-tems à jouir que quand on l'a tout-d'un-coup formé de plants enracinés, parce qu'alors on n'y met que tous plants choiſis, forts & de belle venue, qui mettent bientôt en état de jouir : auſſi ſe ſert-on preſque par-tout de cette voie, & on ne s'aviſe de ſemer des bois, que quand on veut en avoir des pépinieres, ou quand on n'a, ni bois, ni pépinieres, ni argent, pour avoir tout-d'un-coup des plants enracinés.

Apprêt de la Terre.

La terre que l'on veut ſemer en bois, doit y être préparée par trois bons labours, au moins, comme les terres à bled. On donne le premier labour ſur la fin d'Août, le ſecond à la Saint-Martin, & le troiſieme ſur la fin de Février, ou quand il eſt tems de ſemer. Il faut que la terre reſte ainſi pendant cinq mois, ouverte & expoſée à toutes les variations des ſaiſons, pour que de brute & inanimée qu'elle étoit, elle ſe trouve humectée, nourrie & amollie par les influences du ciel, & par les labours qui la mûriſſent, l'ameubliſſent & la fertiliſent.

Ces labours ſe donnent ordinairement à la charrue : les uns les font en ſillons, les autres à uni; ce qui eſt indifférent, à moins que le fonds ne ſoit une terre glaiſeuſe, qu'il faudroit labourer à ſillons larges & de haut en bas, pour faciliter l'écoulement des eaux; c'eſt auſſi pourquoi bien des gens ne veulent ſemer des bois que ſur des pentes ou côteaux, afin que l'eau n'y ſéjourne point.

Tems & choix de la ſemence.

Au commencement de Mars ou plutôt, ſi le climat le permet, ou ſi les grands frimats ſont paſſés, on donne le dernier labour, pour ſemer auſſi-tôt le gland en terre bien meuble & moite; car il ne réuſſiroit pas ſi elle étoit en mottes, trop imbibée d'eau ou trop ſeche.

On doit choiſir le gland uni & non ridé, qu'il ſoit de l'année, & qu'il ait été cueilli dans ſa parfaite maturité. Il en faut un boiſſeau par arpent.

On peut mettre un tiers de châtaignes ſur deux tiers de glands, & un centieme d'autres fruits champêtres.

Différentes manieres de ſemer un Bois.

On ſeme ordinairement le gland, la feine, la châtaigne & les autres fruits ou grains à plein champ, comme on fait le bled ; mais moins dru, parce qu'il viendroit trop épais, & que la terre ne pourroit pas fournir à tout ; & on couvre le gland de deux doigts de terre, en paſſant deux fois la herſe par-deſſus le champ.

Il y a une autre maniere de le ſemer, ſur des alignemens tirés au cordeau, dans des trous qu'on fait en terre avec un plantoir, profonds de quatre doigts, éloignés l'un de l'autre d'un pied ; & on coule de la terre ſur le trou avec le plantoir, à meſure que l'on avance. Quand la terre a été labourée en ſillons, on ne met qu'un rang de ſemence ſur chaque ſillon, & on laiſſe quatre pieds d'eſpace entre chaque rang, afin qu'ils aient du terrein pour s'étendre, & qu'on puiſſe les labourer & les ſarcler : ou bien on met du gland & autre fruit en terre, de ſix pieds en ſix pieds, ſuivant des traces faites à la béſoche ; ce qui va plus vîte, & fait que les arbres ſe trouvent un jour eſpacés plus réguliérement. Les Jardiniers appellent cela *piquer des fruits en terre.* Cette maniere de planter eſt bonne, ſur-tout pour les châtaignes ; mais elle eſt fatigante, & il ne paroît pas que nos peres l'aient ſuivie, puiſque la plupart des forêts paroiſſent ſemées au haſard & ſans ordre. En effet, il eſt aſſez inutile d'en obſerver en les plantant, puiſque le plus fort étouffe le moindre en croiſſant.

Il y a une autre maniere particuliere pour avancer promptement les chênaux, châtaigniers, noyers & chênes, en les faiſant germer dans du ſable comme nous l'expliquerons au Chapitre des Arbres champêtres à fruits.

Culture.

De quelque maniere que l'on s'y ſoit pris pour mettre la ſemence de bois en terre, ſi elle n'eſt pas d'une grande étendue, on aura ſoin de l'arroſer s'il fait une ſéchereſſe continue, & on couvrira le champ d'un peu de paille, pour que les tendres productions qui naîtront de la graine, ne ſoient point mangées ou rompues par les oiſeaux.

De même on aura ſoin de faire faire pendant la morte-ſaiſon de l'hiver des foſſés autour de ce champ : ils ſerviront 1°. pour l'écoulement des eaux qui noyeroient le jeune plant ; 2°. ils le garantiront des troupeaux de bêtes, dont les moindres morſures & le foulement ſeul ruineroient les tendres éleves. Quand le champ eſt trop grand pour le pouvoir clorre, il faut du moins veiller à ſa conſervation, ſur-tout lorſqu'il eſt expoſé à quelque paſſage.

Quand le plant ſera bien levé & un peu fort, on en ſarclera toutes les herbes & productions étrangeres ; & en même tems on l'éclaircira, ſi on croit qu'il ſoit trop épais & qu'il puiſſe en ſouffrir le travail.

C'eſt à la fin du mois de Juin, environ quatre mois après la ſemaille, qu'on éclaircit le plant : on le fait après une petite pluie, afin de pouvoir plus aiſément ſarcler & lever les plants que l'on trouve de trop & de moins belle venue, enſorte qu'on donne un bon pied d'eſpace entre ceux qu'on laiſſe ; ſans cela on n'auroit que des bois rabougris qui ſe nuiroient les uns aux autres, ſur-tout les chênes qui ſont toujours chargés de racines & ſouvent de branches.

Voilà tous les ſoins de la premiere année du plant.

La deuxieme année, auſſi au mois de Juin & après une pluie, on le ſarclera encore avant que la terre s'endurciſſe par les chaleurs, & enſuite on y donnera un très-léger labour avec la ſerfouette, pour aider le bois à croître ſans lui donner aucune atteinte : il eſt même meilleur de donner ce léger labour avant la pluie, quand on la prévoit.

La troiſieme année, ſi le plant eſt fort, on lui donnera deux labours, & on le ſarclera deux fois ; la premiere au mois de Mars, & la ſeconde au mois de Juillet, trois jours après une pluie, & toujours par un beau tems, afin que le ſoleil brûle les racines des mauvaiſes herbes ; mais il faut que ces labours-ci ſoient plus profonds que ceux des premieres années, où l'on n'a fait que gratter la terre.

On continue ces ſoins & on augmente le nombre & la profondeur des labours à meſure que le bois ſe fortifie, au moins juſqu'à la ſixieme année, parce qu'alors il peut être aſſez fort pour n'avoir plus beſoin que des ſecours de la nature.

Ce ſont pourtant ces fréquens labours qui rendent la terre meuble, douce & aiſée à pénétrer aux plants, qui l'enrichiſſent des influences du Ciel, & qui raniment & augmentent la ſubſtance & les ſels dont elle nourrit ſes éleves. C'eſt pourquoi ils n'en iroient que mieux quand on prendroit ces ſoins juſqu'à la neuvieme année, qui eſt le tems qu'on les coupe pour la premiere fois, non pas dans l'eſpérance d'en avoir beaucoup de bois, mais à cauſe que cette coupe décharge le pied de toutes les branches qu'il eſt obligé de nourrir; & par-là, profitant ſeul de la ſubſtance de la terre, il ſe fortifie, jette des ſions en plus grande abondance, & les donne plus gros & plus beaux.

De ces bois ainſi venus de ſemence, lorſqu'ils ont un pied & demi de hauteur, on peut en arracher des plants pour les mettre ailleurs, ou pour en faire des taillis de plants enracinés, comme nous l'allons dire. Au-contraire, ſi le plant eſt trop clair & qu'il s'y trouve des vuides, il n'y a qu'à coucher en terre des branches du plant voiſin, pour provigner & garnir les clairieres.

Quand on a aux champs des plants de grands arbres, il n'y a qu'à ſemer des fruits ſauvages entre les rangs de ces arbres; le terrein eſt ordinairement très-propre en bois; & quelques années de labour pour ces jeunes plants, donneront bientôt, au-lieu d'un terrein perdu, un beau & bon bois, qu'on tranſplantera, ſi on ne veut pas le laiſſer là.

II. *Bois de Plants enracinés.*

Les bois, qui viennent de plants enracinés, viennent plus aiſément, plus ſûrement, & ſont de plus belle venue que ceux de ſemence, comme je l'ai déja dit; & quand on n'y gagneroit que trois années & les ſoins de la culture de la ſemence naiſſante, ce ſeroit toujours de quoi dédommager de l'achat des plants, quand il faudroit en acheter; car le millier ne coûte pas grand'choſe.

Lieux & choix des Plants enracinés.

Nous avons en France quantité de bois, buiſſons & haies qui en ſont pleins; il y a auſſi des gens qui ne font autre métier que d'en vendre; on en peut tirer de ſes propres taillis ou plants de ſemence, comme je l'ai dit à l'Article précédent; & enfin on en fait exprès des pépinieres chez ſoi dans quelqu'arpent de clos, d'où l'on tire de fort beaux plants pour repeupler les endroits dégarnis, ou pour peupler ceux qu'on veut mettre en bois, comme je le dirai ci-après en traitant du Jardinage.

Quant au choix de ceux qu'il faut ici pour faire un bois, on en prend de jeunes qui aient le plus de racines qu'il ſe peut, & qui les aient nettes & nourries, la tige forte & droite, l'écorce vive, ſans nœuds, mouſſe, gerſure ni ulcere, de belle venue, haute d'un pied & demi de tige, & groſſe à proportion, ſi c'eſt pour faire un taillis.

Il eſt à propos que le plant ſoit levé dans un terroir plus ſec, plus pierreux ou plus maigre que celui où l'on veut le planter, parce que trouvant un meilleur fonds & plus de nourriture que dans ſa terre matrice, il viendra beaucoup plus vîte & plus fort.

De plus, il faut que le plant ſoit arraché le jour même qu'on le plante, ou la veille: c'eſt pourquoi on a coutume de n'en prendre qu'à une journée de chez ſoi tout-au-plus; & on le fait plutôt arracher par ſes gens ou par des journaliers, que de ſe fier à ceux qui les vendent tout arrachés, & qui donnent du plant levé depuis long-tems & à demi-mort.

En les arrachant de terre, on en doit ménager les racines; bêcher un peu la terre, pour voir juſqu'où elles peuvent s'étendre, & les avoir plus aiſément: ſur-tout ne faire ce travail que par un tems humide; le plant en eſt plus aiſé à lever, il conſerve bien mieux ſa vivacité & ſa fraîcheur, & il reprend plus aiſément.

Il y a des gens qui, en les levant, marquent avec de la craie ou autrement, l'expoſition qu'ils avoient, en les crayonnant, par exemple, du côté du midi pour les replanter au même aſpect; on prétend que le plant en repouſſe bien plus vîte que quand on change ſes expoſitions; mais cette remarque, qui peut avoir ſon mérite pour de grands

arbres, comme nous le dirons ailleurs, paroît être ici une vaine délicateſſe, puiſqu'il ne s'agit que de jeunes plants champêtres qui ne ſont preſque que de naître.

S'ils ne peuvent pas être plantés le même jour qu'ils auront été arrachés, on les mettra par petits faiſceaux un peu au large dans de la terre bien remuée & médiocrement humide ; ils s'y conſerveront ſains & frais pendant pluſieurs jours.

Tems pour lever & planter les Plants enracinés.

Il eſt certain qu'il ne faut planter le bois que quand il eſt hors de ſeve, c'eſt-à-dire, en hiver ou aux environs ; ce qui ſe regle en particulier ſur le climat, ſur la rigueur de la ſaiſon & ſur la quantité du plant. Mais, comme il s'agit ici des plants les plus ruſtiques, on doit ſeulement éviter le grand froid qui eſt l'ennemi mortel du plant, & les grandes pluies qui le noyeroient.

En France nous plantons en Novembre & Décembre dans les terres pierreuſes, légeres ou ſablonneuſes ; à la fin de Février dans les terres humides : & quelquefois avant l'hiver dans les terres fortes : le plus ordinaire eſt en Décembre & Janvier, par un tems doux & moite, après une pluie ; car la gelée, les grands vents & la ſéchereſſe ſont tous contraires à la végétation, qui n'eſt autre choſe qu'un ſuc ou une humidité tempérée, animée par une douce chaleur.

C'eſt auſſi pourquoi il ne faut point planter pendant les grandes pluies, ni quand la terre en eſt trop imbibée, parce que ce n'eſt qu'un mortier qui, en ſe ſéchant feroit mourir les plants : au-contraire, s'il fait trop ſec lorſqu'on veut planter, il n'y a qu'à tremper un peu les racines des plants dans une cuve d'eau, pour les garantir de la ſéchereſſe que le vent ou la ſaiſon cauſent.

On plante à la fin de l'automne dans les terreins ſecs, & à la fin de l'hiver dans ceux qui ſont humides.

Les plants, qui verdiſſent & fleuriſſent de bonne heure, veulent être plantés plutôt, parce qu'ils entrent de bonne heure en ſeve ; tels ſont tous les fruits à noyaux : on les plante en Décembre. Mais les plants ſauvages ſont plus tardifs : comme ils ne prennent ſeve qu'au mois de Mars, & qu'ils ne bourgeonnent que vers la mi-Avril, il vaut mieux ne les planter qu'à la fin de Janvier ; non pas qu'ils ne puiſſent réuſſir quand on les plante au commencement de l'hiver : mais ils réuſſiſſent plus difficilement & plus rarement, à cauſe qu'ils demeurent dans un nouveau terrein ſans vie & ſans humeurs, expoſés à la gelée & aux pluies ; au-lieu qu'en les plantant tard, ils ont paſſé les rigueurs de l'hiver, ils trouvent une terre douce, molle, & un commencement de chaleur qui les ranime ; & enfin ils ſont conduits ſuivant leur génie, qui veut qu'ils ſoient plantés tard, puiſqu'ils viennent tard.

Planter en foſſes & en rigoles.

I. La terre doit être bien remuée & fumée, ſi elle n'a point aſſez de ſels ; & il faut l'avoir labourée avant l'hiver, afin qu'elle mûriſſe.

Le tems de planter étant venu, on met ſes plants enracinés, ou dans des foſſes, ou dans des rigoles, qu'il faut avoir auſſi fait avant l'hiver.

1°. Ceux qui font les foſſes ou trous, les font rondes ou quarrées, profondes & larges d'environ un pied pour le plant à taillis, & ils laiſſent environ un pied de diſtance des unes aux autres, enſorte que les plants enracinés, qui forment le taillis, ſoient eſpacés d'environ deux pieds. On fait les foſſes plus larges & plus profondes, & on donne environ ſix pieds de diſtance aux plants de futaie, trois & quatre toiſes pour les allées & les fruits privés. On jette d'un côté du trou la terre du deſſus, qui eſt la bonne & la vive ; on met de l'autre côté celle du fond, qui eſt la morte, & on la laiſſe ainſi mûrir pendant l'hiver.

Dans les pays chauds, on fait des foſſes d'une autre forme, qu'on appelle *foſſes en panier* : elles ſont plus étroites par le haut que par le bas, afin que les racines du plant y ſoient plus à l'abri des chaleurs du climat.

2°. L'uſage des rigoles me paroît meilleur, & eſt plus uſité pour les plants enracinés que celui des ſimples foſſes : on fait ces rigoles ou foſſés à-peu-près comme les rayons à planter la vigne ; on les fait larges de deux pieds & demi, & profonds de deux : on

met le plant tout le long de ce foſſé ; on donne à chaque pied de plant & à chaque foſſé la diſtance que j'ai dit aux foſſes ; & on met de même la terre de deſſus à un des côtés de la rigole, & celle du fond de l'autre côté, afin que l'hiver les mûriſſe. Les plants viennent mieux dans ces rigoles, que dans les foſſes, parce qu'ils y ont plus d'étendue, & qu'ils ne trouvent point de terre ferme qui leur réſiſte ; ou s'ils en trouvent d'un côté, ils s'étendent dans la terre remuée tout le long de la rigole : ces rigoles coûtent moins de tems & de peine que de grandes foſſes ; le plant y eſt plus en ſûreté, & profite mieux des influences.

On peut faire ces rigoles auſſi près les unes des autres qu'on veut, ſans craindre que le plant s'épaiſſiſſe trop, parce que tout ne vient pas à bien, & que plus un taillis eſt dru, plus il rapporte & vient haut.

II. *Plantage.* Les foſſes étant faites, amendées & mûries pendant l'hiver, les plants choiſis, comme je viens de le dire, & le tems de planter étant auſſi arrivé, on *habille* ces plants tout nouvellement arrachés, c'eſt-à-dire, qu'on les épluche, les émonde, & qu'on leur coupe tout ce qu'il y a de racines mauvaiſes, endommagées ou ſuperflues, & on rafraîchit les autres à la longueur de trois ou quatre doigts, plus ou moins, ſelon qu'elles peuvent le ſupporter.

On doit encore avoir ſoin de couper le pivot des plants ſauvages que l'on tranſplante, comme chênes, châtaigniers, pruniers, pommiers & poiriers, afin que les racines du plant s'étendent ſuperficiellement en pattes d'oie, & forment de belles touffes de ſions ; car tant que l'arbre reſte dans ſa terre matrice, il eſt nombre d'années à pouſſer ſon pivot, preſque ſans profiter ; & c'eſt à quoi on connoît qu'un arbre n'a point changé de place.

Quand on plante pour faire un bois taillis, on prend les plants d'environ un pied & demi de haut, on les étête, & on y laiſſe tous les chicots qui y ſont, afin que, dès leur premiere jeuneſſe, ils forment de belles têtes, bien longues, bien branchues & bien touffues ; ce qui fait la beauté, le mérite & le produit d'un taillis.

Pour faire tout-d'un-coup un bois de haute futaie, on prend des plants qui aient par le bas la groſſeur du bras, & cinq ou ſix pieds de hauteur au plus, afin que leur donnant environ un pied de terre, la tige n'ait pas plus de quatre à cinq pieds : car ſi on leur en donnoit davantage, la terre ne pourroit pas fournir aſſez de ſeve pour les racines & pour la tige. On n'étête point les plants dont on veut faire une futaie, cela les empêcheroit de monter ; mais on les élague dans la fuite, afin que la tige vienne haute & droite, & que la futaie ſoit pleine de beaux brins.

Quant au taillis, comme on n'en prend les plants que d'environ un pied & demi de haut, en en mettant environ un pied en terre, ils ne doivent pas avoir hors de terre plus de quatre ou ſix doigts ; ſinon il faut couper le haut, afin que le plant pullule mieux, & qu'il prenne de bonne heure la forme du taillis, dont la bonté & la beauté conſiſtent principalement à avoir de fortes cépées qui fourniſſent beaucoup de bois & de couvert. C'eſt pourquoi, ſoit en les plantant, ſoit en les abattant, on les coupe toujours tout près de terre, afin qu'ils pouſſent beaucoup de branches & qu'ils s'écartent en buiſſons bien touffus.

On met donc les plants à la main dans les rigoles ou dans les foſſes qu'on a faites, au cordeau ; les plants des taillis eſpacés d'un pied & demi, & les rangs, d'environ deux pieds ; & pour les plants de futaie, on les y met ordinairement à ſix pieds l'un de l'autre : on peut les planter un peu plus dru, ſauf à les éclaircir ſi tout reprend, ce qui eſt bien rare.

On doit mettre environ deux doigts de bonne terre au fond de la foſſe ou de la rigole, avant que d'y placer le plant ; & ſi la terre qu'on en a ôtée n'eſt pas bonne, il faut la jetter & y en mettre d'autre, ſoit terreau, terre neuve de gazon ou autre bonne terre : pour que le plant réuſſiſſe, il eſt néceſſaire de ne rien négliger dans ce commencement, parce que c'eſt pour toujours.

En mettant les plants ſur la bonne terre, qu'on a miſe au fond de la rigole ou foſſe, on doit y coucher les belles racines tout de leur long, de côté & d'autre, & les charger doucement de terre, en les preſſant un peu avec la main & non avec le pied, afin qu'il n'y ait aucun vuide, & qu'elles ſe lient mieux avec la terre, enſorte qu'elles ſoient tout entieres dans celle qui a été remuée & mûrie à l'air pendant l'hiver ; & quand le

plant

plant eſt tout-à-fait enterré, on foule un peu la terre, pour qu'il n'ait point d'air, & qu'il reprenne plus aiſément : les vuides, qui ſe trouvent entre deux terres, font ſouvent périr le plant.

Dans les bois qu'on plante près de la maiſon ou des jardins, pour l'ornement & la commodité tant de la promenade que des vues, on pratique des allées & quelques cabinets, ſalles, étoiles ou pattes d'oies, avec des enfilades & des routes : on en met dans tous les bois ; & il ne faut qu'un peu de goût & d'attention ſur la diſpoſition du terrein, pour placer ces routes d'une maniere utile & gracieuſe.

Quoique j'aie déterminé à-peu-près la largeur & la profondeur des foſſes ou rigoles & la diſtance des plants, cependant il n'y a point en cela de regle certaine, & ce que j'en ai dit n'eſt que pour en donner une idée : car au reſte les uns font leurs plants plus drus & leurs foſſes plus creuſes ; les autres les font moins : il y en a auſſi qui ne font leurs foſſes que de la largeur & de la profondeur du fer d'une beché : d'autres les font beaucoup plus grandes que je n'ai dit ; ce qui ſe regle ſur la qualité du fonds, ſur le nombre, la force & l'âge des plants qu'on a, & ſur le goût du Maître. Ce qu'il y a de certain, c'eſt que plus les trous, ſoit foſſes ou rigoles, ont d'étendue, plus le plant vient vîte, parce qu'il trouve par-tout une terre meuble.

On peut même garnir le plant après coup, quand on voit qu'il ne l'eſt pas aſſez, ou quand on veut avoir du garni & de la brouſſaille parmi de la futaie : on peut, par exemple, ſemer du gland, ou bien des châtaignes, qui viennent encore plus vîte, entre les rangées d'un bois qui n'eſt pas aſſez peuplé ; & ce qu'on y met après coup, y croît promptement, parce qu'il eſt à l'abri des autres. On peut de même mettre & entremêler du plant un peu fort, ou bien marcotter les jeunes branches traînantes à terre, au-lieu de les couper ; cela garnit promptement.

Une choſe à laquelle on doit prendre garde en mettant des plants enracinés en terre, c'eſt de ne pas les y mettre trop avant, de peur qu'ils n'y demeurent accablés & enſevelis ſans eſpérance de réſurrection.

On peut auſſi mêler des châtaignes parmi des chênes, comme je l'ai déja dit, les châtaignes viennent deux fois plus vîte : le chêne doit pourtant toujours être le plant dominant dans les bois. Il y a même bien des gens qui aiment mieux ſéparer les différentes ſortes de plant, & donner à chacun ſon terrein, pour que chaque eſpece ait ſa terre propre, & ſoit miſe dans un tems convenable : de-là vient que nous voyons des bois qui ne ſont que de chênes ; d'autres de châtaigniers, de ſapins, &c.

Planter en douve.

Je viens de parler des deux manieres de planter en foſſes & en rigoles : il y en a une troiſieme, qui eſt celle de planter *en douve* ; elle devient fort commune, ſur-tout pour les haies & pour les plants, même de futaie, parce qu'ils viennent plus vîte, & qu'il en périt moins, quand on les a plantés de cette façon.

On éleve une digue de la terre qu'on en ôte des deux côtés ; on fait cette digue en talus & plate par-deſſus ; on lui donne la hauteur, la largeur & la longueur proportionnée à la qualité & au nombre des plants qu'on veut y mettre ; & ſur chacun des côtés ou talus de cette digue, on met un ou pluſieurs rangs de plants en ligne parallele ; mais, comme on ne plante en douve que de très-jeunes plants, ſoit d'épines blanches, billes d'ormeaux ou de trembles, chêneaux, charmilles, & ſur-tout les hêtres, on met ces jeunes plants ſur la butte horizontalement, en les couchant ſur le côté, la racine dans la digue le bout du plant en-dehors, & on les recharge de terre ; ce qui fait que les racines du plant trouvent de tous côtés de quoi s'étendre & ſe nourrir dans la digue : le plant pouſſe vîte ; & quoiqu'il ſoit planté ſur le côté, il reprend bientôt ſa direction naturelle. Quand la digue eſt aſſez large, on en garnit le milieu d'un rang ou deux d'arbres de futaie de dix à quinze ans.

Culture des Bois nouvellement plantés.

1°. Comme un été long & ſec eſt très-nuiſible aux bois nouvellement plantés, il faut en ce cas les ſecourir autant que la choſe eſt praticable, ou par quelques arroſemens qu'on

leur donne au ſoir & au matin, au moins cinq ou ſix fois pendant l'été, ou en y faiſant couler quelques voies ou rigoles d'eau qui ravivront le plant.

On ne doit point épargner les arroſemens au plant fait au printems, car il en a encore plus de beſoin que celui de l'automne; mais ils s'en porteront mieux l'un & l'autre, ſi on les arroſe durant le hâle de Mars; c'eſt le tems où ils ont beſoin de plus de ſecours, parce que c'eſt alors que le plant de l'une & l'autre ſaiſon commence à reprendre.

2°. La choſe la plus néceſſaire aux plants, ſoit ſauvages ou domeſtiques, c'eſt d'y donner des labours en tems convenables: ils rendent la terre douce aux plants ſuſceptibles des influences, ils raniment la ſubſtance & les ſels, & font mourir toutes les mauvaiſes herbes qui embraſſent le bois & volent ſa ſubſtance: il croîtra deux fois plus vîte, donnera de plus forts ſurgeons, de plus grands brins, & deux fois plus de profit que s'il n'avoit pas été labouré, & il n'y aura pas la dixieme partie des plants qui manqueront; ce que l'expérience a confirmé à ceux qui ont voulu planter deux bois, dont ils ont labouré l'un, & laiſſé venir l'autre à l'aventure.

Il ne faut pas que la peine & le coût du labour rebute; car la premiere année on arrache ſeulement les herbes; la ſeconde année on ne fait qu'effleurer la terre; & le labour, donné pendant quatre ou cinq ans, eſt une choſe faite pour toujours, dont le profit dure tant que le bois eſt bois.

On doit donc labourer le bois deux fois par an, comme la vigne: la premiere fois au mois d'Avril; la terre eſt alors douce & traitable, le bois commence à bourgeonner, & les mauvaiſes herbes, qu'il faut détruire, s'élevent en abondance: c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire de labourer alors par un tems humide, afin que le labour ſoit plus aiſé, & que les racines du plant profitent de la pluie & des roſées, il ne faut pourtant pas que la terre ſoit trop pénétrée d'eau, non plus qu'il ne faut pas qu'elle ſoit trop ſeche, parce que le labour des terres en mottes, eſt pernicieux aux plants; & au-contraire la terre, qui eſt trop ſeche, ou trop chaude en la labourant, ne renvoie que de la chaleur aux racines, & de la pouſſiere aux jets du plant; ce qui le perd.

On donne le deuxieme labour à la fin de Juin, quand les mauvaiſes herbes commencent à ſe fortifier: il y en a qui en ajoutent un troiſieme vers le quinze Septembre de la premiere année du plant, & vers la fin d'Août des années ſuivantes, ce qui ne fait qu'un grand bien.

De peur d'offenſer le plant, on doit faire ces labours légers & peu profonds la premiere année, ſi on en fait: on les fait un peu plus profonds la deuxieme année, & encore plus la troiſieme, & ainſi en augmentant à proportion des forces du plant.

Voilà le travail ordinaire juſqu'à ce que le bois ait cinq à ſix ans; car à ſa ſeptieme feuille, les ſurgeons & les branches, qui ſe ſont étendus de tous côtés, le rendent ſi touffu, qu'on ne peut qu'à peine paſſer au travers: il commence même à trois ans à prendre le deſſus des mauvaiſes productions, & à ne les plus tant craindre; à ſix ans il les offuſque; & à ſept ans, quand il a été cultivé comme il faut, il multiplie à ſouhait, pour donner de quoi faire à dix ans une premiere coupe aſſez abondante, ſi c'eſt un taillis.

Après le premiere coupe, il eſt bon de donner encore un labour au jeune taillis au mois d'Avril; enſuite on le laiſſe croître à ſa fantaiſie.

3°. Une choſe que je n'ai pas dite au ſujet des futaies, c'eſt que, quand on met en terre les plants enracinés à haute tige, il eſt bon de les lier à quelque pieu qu'on fiche en terre à côté du plant, pour l'affermir contre les vents & le frottement des beſtiaux.

Vers la quatrieme année & les ſuivantes, on émonde les plants de haute tige, & on coupe en même tems les branches & les tiges qui gâtent la forme de la futaie, ou qui font rabougries, afin qu'il en revienne d'autres, & qu'il n'y ait que de beaux arbres, ſoit de brin, ſoit de ſouche. Cet émondage ſe fait vers le mois de Mars, après que les gelées ſont paſſées, & avant que le plant commence à bourgeonner: il faut tenir le plant ferme d'une main, & tailler doucement de l'autre, pour ne point ébranler l'arbre ni les racines. Les Curieux font un pareil émondage tous les ans, tout en ſe promenant. On laiſſe, d'eſpace en eſpace, quelques plants des plus mal faits ſans les élaguer, & on les marcotte, ſi on veut, pour brouſſailler le bois. On doit garnir les vuides par d'autres plants de futaie, quand elle eſt encore dans ſon jeune âge.

Le chêne & le frêne pouſſent beaucoup dans leurs vingt premieres années; mais enſuite ils s'arrêtent & ne vont plus ſi vîte que l'orme, le hêtre & les autres arbres.

Article II.

Eſpeces & Uſances des Bois.

Lorſque les bois ont une fois atteint leur grandeur naturelle, ſoit qu'on les ait élevés de ſemence ou de plants, comme je l'ai dit à l'Article précédent, ſoit qu'on les ait tous faits ; il s'agit maintenant d'en faire la deſtination, & d'en régler les coupes & la police.

§. I.

Eſpeces, Uſages, Ages, Qualités & Défauts des Bois.

On appelle *vente* ou *coupe réglée*, une diviſion qui ſe fait d'un grand bois en certaines portions, afin que, n'en coupant chaque année qu'une quantité marquée, le bois ne ſe dégrade point & ſoit toujours du même revenu. Tout bon Econome doit ainſi régler les coupes de ſes bois, ſoit taillis ou futaies, parce que de cette maniere, l'on a toujours du bois ſur pied, & tandis qu'on le coupe d'un côté, il revient de l'autre.

L'*âge* ou *l'eſſence* du bois eſt le tems qui s'eſt écoulé depuis ſa derniere coupe ; & l'*uſance* ſe dit de ſon exploitation actuelle.

Taillis.

Le *taillis* eſt un jeune & menu bois qu'on coupe, en vente ordinaire, tous les neuf à dix ans au plutôt, & qui n'en paſſe pas trente ; car au-delà c'eſt *haute taille* ou *futaie ſur taillis*, comme nous l'allons expliquer.

On le fait de ſemence ou de plants enracinés, ainſi que je l'ai dit à l'Article précédent.

On le coupe au plutôt tous les neuf ans, parce qu'il lui faut ce tems pour être raiſonnablement garni en hauteur, en force & en épaiſſeur ; qui voudroit le couper plus ſouvent, n'auroit que de la ramille, & ruineroit le fonds même du taillis : c'eſt pourquoi l'Ordonnance a défendu de le couper avant neuf ans.

Le bois du taillis ſert à faire du charbon, des cotrets, falourdes, fagots & autres menus bois à brûler ; des perches, échalas, pleyons, harcelles, eſpaliers, lattes, cerceaux, &c.

Futaie.

La *futaie* eſt un grand bois qu'on a laiſſé croître ſans le couper depuis plus de trente ans. On forme une futaie, ou d'un beau taillis, qu'on n'a qu'à laiſſer croître, pour qu'il devienne futaie ; ou bien on la fait de ſemence ou de plants, comme je l'ai dit à l'Article précédent : & toute la différence qu'il y a à élever la futaie ou le taillis, c'eſt qu'avant trois ans il faut éclaircir le plant du champ deſtiné en futaie, empêcher que les arbres ne croiſſent en touffes, ne laiſſer qu'une ſeule tige ſur un ſeul pied, les eſpacer d'environ ſix pieds, & les émonder & élaguer ſoigneuſement, afin qu'ils ſoient de prompte venue & de belle figure.

On appelle futaies *baſſes* ou *rabougries*, celles dont les arbres ſont de mauvaiſe venue, bas, tortus & clair-ſemés : & on nomme *hautes & pleines* futaies, celles des arbres hauts & preſſés, qui ſont de belle venue. Les futaies prennent encore différens noms ſuivant leur âge.

Les futaies fourniſſent tous les bois de charpente, de ſciage, de charronnage, le merrain, la plupart de ceux qu'on appelle bois d'ouvrage, le gros bois à brûler ; la glandée, le pâturage, les écorces dont on fait du tan & des teintures : les houppiers ou têtes de grands arbres ſervent à faire des cendres, &c.

Bois Marmenteaux.

Les *bois marmenteaux* ou *bois de touche* ſont des bois (hauts ou bas, n'importe) qui ſont

autour d'une maiſon, parterre ou château, pour y ſervir d'ornement ou d'abri, & auxquels on ne touche point. On en voit quantité qui ſont des bouquets de futaie.

Les taillis ſont partie des fruits d'une terre ; ainſi ils appartiennent à la perſonne qui n'en auroit que l'uſufruit, comme une Douairiere, un Bénéficier, pourvu qu'il les exploite ſans en déranger les coupes. Quant aux futaies, c'eſt-à-dire, quant aux bois qui ont plus de vingt-ſept ans, comme ils ſont partie du fonds de l'héritage, ils appartiennent entiérement à celui qui en a la propriété ; & celui qui n'en a que l'uſufruit, n'y peut rien couper. Cependant le bois taillis qui renaît ſur les ſouches de la forêt coupée, & qu'on peut exploiter en taillis ordinaire, tourne au profit de l'uſufruitier ; mais il n'a rien dans les bois marmenteaux, & il ne peut pas les couper, ſoit taillis ou futaie, quand ils ne ſerviroient qu'à décorer ou couvrir le lieu.

Bois en défends, & Bois défenſables.

Le bois en *défends* eſt un bois de réſerve, dans laquelle il n'eſt pas permis de faire aucune coupe ni paiſſon. On met en défends les triages que l'on veut conſerver, pour s'en ſervir au beſoin, ou uniquement parce qu'ils ſont de belle venue. Ces défends ne ſont guere en uſage que dans les grandes forêts, & ils y ſont néceſſaires pour les néceſſités publiques, pour les cas d'incendie, &c. On met auſſi en défends les bois qui ont été dégradés, ou qui ſont encore trop jeunes pour qu'on puiſſe en faire uſage. Les taillis ſont en défends *de droit*, juſqu'à cinq ou ſix ans. Les chevres, les cochons, les moutons & autres bêtes mal-faiſantes ſont toujours en *défends*, hormis le tems de la glandée pour les cochons.

Au-contraire, on appelle un bois *défenſable*, celui dans lequel il eſt permis, par le Juge ou autrement, de faire les coupes & paiſſons convenables, parce qu'alors il eſt en état de ſe *défendre*.

Ages du Bois.

On appelle *bois en peuil*, un bois nouvellement coupé, qui n'a pas encore trois ans. Il eſt défendu d'y laiſſer aller aucuns beſtiaux ni troupeaux, parce que la moindre atteinte que le brout recevroit, le ruineroit.

Juſqu'à trente ans, ou du moins juſqu'à vingt-ſept, il s'appelle *taillis* ; car pour qu'un bois ſoit réputé futaie & non taillis, il ſuffit qu'il ait trois âges ou vingt-ſept ans, ſans conſidérer l'intention de celui qui l'a planté ou laiſſé croître.

Depuis trente ans juſqu'à quarante ans, on l'appelle *haut taillis* ou *haute taille*.

Depuis quarante ans juſqu'à ſoixante, *futaie ſur taillis*, *demi-futaie* ou bois de *haut revenu*.

A ſoixante ans il prend le nom de *haute futaie* ; on l'appelle *jeune* juſqu'à cent vingt ans ; & au-delà, *vieille futaie*.

Bois *ſur le retour* eſt un vieux bois qui ne groſſit plus, qui dépérit comme les futaies de chêne, au bout de deux cens ans.

On connoît l'âge des jeunes bois par les crues de chaque année, qui ſont aiſées à diſtinguer, ſur-tout dans les taillis. Dans les grands bois, on le connoît par les cernes qu'on voit ſur le tronc de l'arbre quand on l'a coupé horizontalement : par exemple, un chêne a autant d'années qu'il paroît de cernes ſur ſon tronc.

Les hêtres annoncent leur dépériſſement, lorſqu'on voit que leur peau ſe tavelle en devenant blanche & jaune ; les ormes & les bois blancs, quand leur tronc ſe creuſe ; les chênes & tous autres arbres, quand le haut ſe ſeche, & que le bras ne jette plus que des branches foibles & languiſſantes. Il eſt important de prévenir le dépériſſement, & de couper les bois avant qu'ils ſoient ſur le retour, parce qu'ils valent moins, tant ſur pied qu'en œuvre, & une vieille futaie ne repouſſe plus ; au-lieu qu'en l'abattant, lorſque le bois eſt dans ſa force, on en a deux coupes pour une : c'eſt pourquoi les Ordonnances ont fixé la coupe des futaies à cent ans.

Qualités & défauts des Bois.

On appelle *bois en étant*, celui qui eſt vivant ſur pied, & qui prend accroiſſement ſur la terre.

Bois *giſant*, celui qui eſt coupé ou abattu ſur terre.

Bois *vif*, celui qui prend nourriture, & qui porte branches, feuilles ou fruits.

Bois *mort*, celui qui eſt ſeché ſur pied, en cime & racines, qui n'a plus de ſeve, ſoit qu'il ſoit debout ou abattu, en quoi il eſt très-différent du *mort-bois*.

Bois *d'entrée* eſt celui qui eſt entre verd & ſec. Les arbres qui commencent à ſécher par haut ou par bas, comme ſont d'ordinaire ceux qui ſont à *l'entrée* des forêts, ſe nomment ainſi. La coupe des bois d'entrée eſt pourtant défendue aux Uſagers & aux Riverains.

Les *bois à faucillon*, ſont les petits bois qu'on peut couper aiſément avec un faucillon ou petit fer, parce que ce ſont des bois de petite eſſence, ſoit taillis, endroits ruinés ou de mauvaiſe venue, comme le ſont ordinairement les bords des forêts.

Les *houſſieres* ſont les endroits où il ne croît que du menu bois, des arbuſtes peu élevés, comme houx, genêt, &c. On les appelle auſſi *broſſes* ; mais proprement les broſſes ſont les méchantes tailles qui ſont au bord de la forêt : à la différence des *buiſſons* qui ſont les petits arbres avortés, ou les bois peu eſtimés qu'on voit épars dans les forêts, & qui ne croiſſent guere. Il faut pourtant remarquer qu'en terme de pratique, les Officiers des Eaux & Forêts ne donnent le nom de *buiſſons* qu'aux bois qui n'ont pas plus de trente ou quarante arpens. Mais, à parler proprement, on nomme buiſſon, un canton de bois planté, ſoit en futaie, ſoit en taillis, qui n'a pas aſſez d'étendue pour être réputé forêt. Il y a dans la Généralité de Paris, des buiſſons de quinze cens à deux mille arpens. Les *bocqueteaux* ſont moindres que les buiſſons, & n'ont que depuis trente juſqu'à quarante arpens : au-deſſous, ce ne ſont que des *remiſes* ou *bouquets*.

On appelle *breuil*, un bois taillis fermé de murs ou de haie, ou de buiſſons renfoncés, dans leſquels les bêtes ont coutume de ſe retirer.

Les *chablis*, qu'on nomme autrement *cables* ou *bois verſés*, ſont ceux que le vent a déracinés, abattus ou rompus en tout ou en partie : on en fait des ventes particulieres dans les grandes forêts, & on y comprend les arbres de *délit*, c'eſt-à-dire, ceux que l'on a maltraités ou coupés clandeſtinement & contre les regles.

On donne le nom de *rabougris* ou *abougris* à tous les bois de mauvaiſe venue, qui ſont tortus, mal-faits, comme la plupart des pommiers & poiriers ſauvages, qui ont le tronc court, raboteux, pleins de nœuds & peu de branches ; ce qui vient de la nature du plant ou de celle du terrein, & plus ſouvent, de quelqu'accident : par exemple, ſi le bois a été brouté ou brûlé, s'il n'a pas été coupé dans la ſaiſon, ſi on l'a déshonoré en l'étêtant mal-à-propos, &c. Il y a du remede à preſque tous ces cas, comme je le dirai ci-après.

Les bois *arſins* ſont ceux qui ont été incendiés par maléfices ou autrement ; & bois *charmés*, ceux auxquels on a fait quelque choſe pour les faire mourir ou tomber, ſoit en les cernant, ſoit en les creuſant pour y mettre de l'eau-forte ou du vif-argent, &c.

Blancs-Bois & Bois-Blancs.

Le mot de *blancs-bois* ſemble annoncer tous les plants qui ont l'écorce ou le bois blanc. Dans l'uſage on n'appelle *blancs-bois* que les arbres qui ont le bois blanc, mais léger & peu ſolide. Tels ſont le ſaule, le marſaut, l'aune, le bouleau, le tremble & le peuplier.

Les blancs-bois viennent vîte, même dans des terreins aſſez mauvais ; & ils fourniſſent de promptes & amples jettées, parce qu'ils ont la ſeve hâtive & abondante : mais ce ſont tous bois qui, n'ayant point de conſiſtance, ne ſont bons qu'à de petits ouvrages ; il n'eſt pas même permis d'en mettre plus d'un tiers parmi les bois à brûler.

Le châtaignier, le tilleul, le frêne, le ſapin & pluſieurs autres, ſont *bois-blancs* ſans être *blancs-bois*, parce que leur bois, quoique blanchâtre, eſt ferme & propre aux grands ouvrages. Ils ont auſſi, la plupart, beaucoup de ſeve & viennent promptement.

Il ne faut point confondre le blanc-bois avec le mort-bois.

Morts-Bois, Cremia *ou* Cremiales arbores.

Tout bois mort eſt mort-bois, mais tout mort-bois n'eſt pas bois mort.

Les *morts-bois* ſont fameux, & on tâche d'en multiplier les eſpeces bien au-delà de celles

que l'Ordonnance a marquées ; parce que, 1°. ils ne ſont point ſujets aux droits de tiers & danger ; 2°. ils tombent dans le caſuel des Uſagers. Sur quoi voyez ce qui ſera dit ci-après du *Tiers & Danger* & des *Uſagers*.

On appelle *morts-bois*, certains bois de petite eſſence verds en étant. Ils ſont différens du bois mort & du chablis, en ce qu'ils ſont *verds en étant*, c'eſt-à-dire, vifs & ſur pied : leur petite eſſence les diſtingue des bois blancs, qui ſont la plupart d'eſſence haut-élevée.

Les morts-bois ſont le ſaule, le marſaut, l'épine, le puine, le ſureau, le genêt, l'aune, le genevrier & la ronce. Il n'y a que ces neuf eſpeces déclarés morts-bois par la Charte Normande donnée par Louis X en 1313, par les Ordonnances de François I, de 1515 & de 1533, & en dernier lieu par celle de 1669 ; & elles excluent toutes autres eſpeces.

Il y a pourtant d'anciennes Ordonnances qui nomment le bouleau, le tremble & le charme parmi les morts-bois ; & quelques Coutumes particulieres appellent morts-bois, tous ceux qui ne portent pas de fruits. Mais ces anciennes Ordonnances ſont expliquées & abrogées par les dernieres qui dérogent auſſi aux Coutumes, leſquelles en tout cas ſont bornées dans leur reſſort.

Cependant bien des gens ſe ſervent encore de ces deux prétextes (*Ordonnances* abrogées & *Coutumes* particulieres), pour comprendre dans le mort-bois tous les bois vifs qui ſont légers, ou qui ne portent point de fruits, tels que ſont les blancs-bois, même (ſelon eux) l'orme, le frêne & l'érable ; & ce qui peut avoir contribué à entretenir cette erreur, c'eſt que des Auteurs peu foreſtiers, en ſe copiant l'un l'autre, ont défini le mort-bois, tout bois qui ne porte pas de fruit. Mais cette définition eſt très-fautive ; car 1°. la plupart des morts-bois portent de véritables fruits, comme le genevrier, le ſureau, l'épine, le genêt, la ronce ; 2°. il n'eſt point d'arbre, point de végétal, qui, à proprement parler, n'ait ſon fruit & ſa graine par leſquels il ſe multiplie ; 3°. ſi la ſtérilité, priſe dans le ſens ordinaire pour la privation des fruits, caractériſoit les morts-bois, il y auroit peu d'arbres qui ne fuſſent morts-bois, les Propriétaires des forêts n'y auroient pour eux que les chênes, les châtaigniers & les hêtres ; tout le reſte ſeroit au pillage. C'eſt à quoi les dernieres Ordonnances ont pourvu depuis long-tems, pour l'intérêt tant du Public que des Particuliers, en fixant le mort-bois aux neuf eſpeces détaillées ci-deſſus.

C'eſt auſſi mal-à-propos que les Uſagers qui n'ont droit qu'au mort-bois, tâchent de faire paſſer le bouleau, le tremble & quelques autres bois blancs qui ſe trouvent dans les forêts, pour des eſpeces de ſaules ou d'aunes ; car ce ſont tous bois de qualités, feuilles, fruits, ports & eſſences différentes, comme on le verra dans les Chapitres III, IV & V du Livre ſuivant, où nous parlerons en détail des eſpeces de chaque plant.

Suivant nos mœurs, on ſe relâche un peu de la rigueur de cette regle, en laiſſant aux Uſagers le bouleau & même le tremble, quand ils en ont une poſſeſſion ancienne & conſtante, dont le Seigneur Propriétaire de la forêt ne peut douter, pourvu que la poſſibilité de la forêt y concoure ; car la conſervation de l'eſſence des forêts, leur poſſibilité, le bien public intéreſſé à leur conſervation & les Ordonnances ſont toujours ſupérieures à la poſſeſſion, & même à la conceſſion du droit d'uſage, ſur-tout quand le titre de la conceſſion ne paroît plus, ou qu'il eſt gratuit & ſans charge.

Les Uſagers, qui ont droit non-ſeulement aux morts-bois, mais auſſi aux blancs-bois, n'ont point à ſe plaindre quand, outre les neuf eſpeces de morts-bois, on ne leur accorde que le moindre des blancs-bois, qui eſt le bouleau, parce que c'eſt ſatisfaire au Titre que de donner du blanc-bois ; la preſtation d'un autre blanc-bois de meilleure eſſence, ſi le Titre ne le nomme point, n'eſt qu'une tolérance gracieuſe qui n'engage point à continuer.

Tout bois mort naturellement en cime & racines, ſans qu'il n'y ait rien de verd, eſt réputé mort-bois ; car le mort-bois (*cremiales arbores*) eſt proprement tout le bois qui n'eſt bon à d'autre uſage qu'à brûler ; & tout bois mort eſt mort-bois ; mais tout mort-bois n'eſt pas bois mort.

§. II.

Des coupes & uſances des Bois.

Uſer ou faire les *uſances* d'un bois, c'eſt en général y faire les coupes, les paiſſons & les autres uſages convenables.

Remarques à faire avant que de couper les Bois.

1°. Avant que d'y mettre la cognée, il faut connoître particuliérement la nature de leur plant, celle de leur fonds & celle de leur poſſibilité ; ſavoir l'étendue juſte & la ſituation des triages particuliers, le nombre de ce qu'il y aura en futaie ou en taillis, l'âge & la nature, les places qui ſeront vuides naturellement, celles qui le ſont par coupes ou par délits, celles où les bois ſont mal-venans, avortés, broutés ou rabougris, & juſqu'à quel âge le bois profite dans chaque triage.

Sur toutes ces choſes, on détermine à mettre ſon bois en futaie ou en taillis : on peut même en mettre en *défends* une certaine portion, pour le laiſſer croître en bois propre à bâtir, en cas qu'il y ait du plant bon à cet uſage.

2°. On doit régler la quantité qui tiendra nature de futaie ; & pour cela, examiner combien de tems elle met à croître, juſqu'à quel âge elle profite, voir ſi la terre n'eſt pas épuiſée, faire attention aux différentes eſſences de plant, à leur prix & valeur, à leur façon de venir, ſi c'eſt de cépées ou de brins : c'eſt ſur toutes ces remarques qu'on fixe la quantité de ſes futaies, & l'âge de leur abattis.

Par exemple, les futaies qui recroiſſent ſur cépées, donnent toujours la même eſſence de bois ; & quand ce ſont de groſſes ſouches bien vivaces qui jettent beaucoup, elles fourniſſent en quantité plus de bois que les futaies qui ne pouſſent que de brins ; mais auſſi lorſque les meres-ſouches manquent, il n'y a plus rien à eſpérer, parce que la terre, refroidie ſur les nombreuſes productions des ſouches, s'eſt épuiſée à les nourrir : auſſi faut-il défoncer & repeupler le terrein, ou le convertir en novale. Les futaies plantées de brins ſont différentes : le bois y eſt quelquefois plus rare ; mais il eſt de plus belle venue, plus propre aux grands ouvrages, & plus mêlé d'eſpeces différentes. Souvent même l'eſpece du plant change de tout au tout d'une coupe à l'autre : après un abattis qui aura été tout de chênes, il ne ſuccédera que des bouleaux ; & après la coupe de ces bouleaux, il ne recroîtra que du hêtre, qui abattu à ſon tour, ſera remplacé par de jeunes chênes, leſquels après avoir germé & pivoté long-tems en terre, prennent l'eſſor, & pouſſent aſſez vîte dès qu'ils ſe ſentent en plein air. On doit avoir égard à tout ceci pour prévoir l'avenir, enſorte que par une diſtribution prudente des cantons, les futaies ſe trouvent toujours fournies de bois de bonne eſſence.

3°. Il faut auſſi régler ce qu'on laiſſera de taillis dans chaque bois, & à quel âge on les coupera ; car il y a des plants qui croiſſent beaucoup plus vîte & plus drus, & il y a des terres bien plus vives & plus fécondes les unes que les autres : enſorte qu'on doit couper plus tard dans certains endroits que dans d'autres, ſelon la qualité du bois & du terrein.

Ainſi les lieux qui abondent en morts-bois & en bois-blancs, veulent être coupés bien plutôt que ceux où le chêne domine ; & ils acquiérent plus promptement leur crûe parfaite, au-delà de laquelle ils ne font que languir, & même il en meurt beaucoup tous les ans, ſur-tout dans les terreins gras ou humides : c'eſt pourquoi il ne faut point leur donner plus de dix à quinze ans au plus ; au-deſſus de cet âge ils ne feroient que dépérir. L'économie eſt différente pour les taillis plantés de chênes, hêtres & châtaigniers, charmes & autres bois de réſiſtance, qui ne font que croître & embellir avec l'âge, ſur-tout dans les endroits où les vents de la mer & autres gros vents ne les empêchent point de prendre leur élévation naturelle. Il vaut mieux donner à ces taillis de bonne eſſence vingt ou vingt-cinq ans de crûe, que de les couper tous les neuf ans : on perd à la vérité une coupe ; mais on eſt récompenſé au double par la force des gaulis qu'on en retire, & qui ſont d'un prix & d'un débit plus conſidérable du triple que le menu fagotage qu'on feroit de la coupe des mêmes bois à neuf ans.

4°. Pour connoître s'il vaut mieux laiſſer croître le bois en futaie, que de le couper en taillis, outre la connoiſſance du fonds de la forêt & du bois dont elle eſt plantée, il eſt eſſentiel d'examiner quel eſt le prix ordinaire des taillis & celui des futaies. Par exemple, ſi la coupe d'un arpent de taillis de dix ans ne ſe vend que cinquante livres, le taillis coupé tous les dix ans ne rapportera que deux cens cinquante livres en cinquante ans; au-lieu que ſouvent une futaie de cet âge de même étendue ſe vendroit le double & le triple, outre que l'on s'épargneroit l'embarras réitéré des coupes & des débits du taillis. Du moins c'eſt ce qu'il faut examiner, & ne couper ſes bois qu'après une connoiſſance aſſurée & une combinaiſon exacte du plant, du terrein & du prix.

5°. Le dernier ſoin du Maître qui veut vendre ou couper ſes bois, regarde l'opération même de la vente ou coupe; c'eſt-à-dire, qu'il eſt néceſſaire qu'il ait pris ſes meſures juſtes pour avoir le monde, les outils, les nourritures, l'argent, les places convenables, & (ce qui eſt le plus important) des prompts débouchemens pour la conſommation de ſes bois, en cas qu'il veuille les employer lui-même; ſinon examiner mûrement lequel vaut mieux, ou de les vendre en gros, & par cantons ou ventes, à un ou à pluſieurs Marchands Ventiers; ou en détail, par pieds d'arbres, à des Charpentiers de terre ou de mer, Menuiſiers, Charrons, Forgerons, ſoit de verreries ou autres, & généralement à tous ceux qui peuvent avoir affaire du bois dont on cherche à ſe défaire, ſoit en grume ou autrement.

Les taillis ſe vendent aſſez ordinairement en détail, ou ſur pied à tant la perche de terrein, ou débités en fagots, perches, cerceaux, &c.

Tems & ſaiſon de la coupe des Bois.

1°. La coupe des taillis ſe fait ordinairement toutes les neuf années, qui eſt juſtement le tems de la durée des plus longs baux. Il faut pourtant prendre garde, comme je l'ai déja dit, à la nature du fonds & à la qualité du plant; car il y a des terroirs ingrats & des arbres tardifs qui ne fourniſſent preſque rien en dix ans.

Il ſeroit même à propos que l'on ne coupât point les taillis ſi ſouvent qu'on le fait, parce qu'au bout de neuf ou dix ans, le bois n'eſt guere propre qu'à faire des bourrées & des fagots, & ne peut ſervir à nul ouvrage ou marchandiſe. D'ailleurs, les baliveaux que l'on réſerve du bois de cet âge, ſont ordinairement ruinés par les bêtes fauves ou noires, qui s'en jouent; par les beſtiaux, qui s'y vont frotter; par les vents, qui les roulent, & par les délinquans, qui les coupent & les emportent aiſément. Il y auroit donc plus de profit & d'économie à laiſſer croître les taillis quelques années de plus, comme juſqu'à l'âge de quinze ou même de vingt années; ils en vaudront le double, ce qui revient toujours au même: c'eſt pourquoi l'Ordonnance de 1669 fixe l'âge de la coupe des taillis à dix ans au moins.

Quoiqu'elle ſoit indéfinie & générale, cependant il y a des terreins ſi féconds, & des natures de plants ſi féveuſes, qu'on eſt obligé d'en couper les taillis tous les ſept ans: ils ſont ordinairement plantés de châtaigniers, tilleuls, marſauts, ſaules & autres bois blancs, qu'on ne débite qu'en cercles & menus ouvrages, & qui n'y ſeroient plus propres ſi on les coupoit plus tard.

2°. Quant à la coupe des futaies, il n'y a d'autre regle ni d'autre uſage que la volonté du Maître. Il doit pourtant ſe régler ſur la qualité & ſur l'âge du plant, pour le couper avant qu'il ſoit ſur le retour, même auſſi-tôt qu'il a acquis ſon état de perfection, & dans l'âge où il peut bien repouſſer. Il y auroit de l'imprudence à couper ſes futailles ſans avoir ces égards, à moins que ce ne ſoit le beſoin ou quelqu'occaſion heureuſe qui engageât le maître à s'en défaire bruſquement.

3°. Je parle ici des coupes ou ventes *réglées*, c'eſt-à-dire, de celles qui ſe font ſuivant le cours & dans la regle ordinaire de l'exploitation des bois. Pour cela on les diviſe en certaines portions, dont on coupe tous les ans un nombre fixe d'arpens tour-à-tour; enſorte que chaque canton du bois, ſoit futaie ou taillis, eſt exploité à ſon tour, les triages ſe ſuccedent & renaiſſent ſans ceſſe, il y en a toujours de tous les âges; on ſe défait du bon comme du mauvais, on renouvelle tout le bois; & en l'exploitant ainſi uniment & également par-tout, le bois ne ſe dégrade point, il eſt toujours du même revenu, & on a tous les ans des coupes certaines.

4°. Outre

4°. Outre ces coupes ordinaires que les bois exploités en regle fourniſſent, il y a des coupes ou ventes qu'on appelle extraordinaires, parce qu'il n'y a point d'autres tems & d'autres regles pour les faire, que les haſards ou la volonté du Maître qui y donnent lieu. Ce ſont la coupe ou vente des *chablis*, celles des *baliveaux ſur taillis*, & celles qui ſe font par *éclairciſſement*, comme auſſi celle qui ſe fait par *pieds d'arbres* ou *par récepage*. Tout cela ſera expliqué ci-après au Chapitre du Commerce des Bois. Il ſuffit ici d'y renvoyer.

Quant à la ſaiſon de la coupe du bois, le tems propre eſt depuis l'automne juſqu'à la fin de l'hiver, afin que la ſeve profite toute entiere pour la crûe du bois, que l'abattis ne faſſe point de tort à la recrûe, & que celui qu'on coupe ſoit plus ſec & plus ſain : c'eſt pourquoi il eſt enjoint aux Marchands Ventiers d'abattre ceux qu'ils ont achetés avant le 15 Avril, qui eſt le tems que la ſeve commence à ranimer les plants ; &, ſi on coupoit les bois quand la ſeve monte, ils ne pourroient plus ſe reſſerrer, ni par conſéquent ſervir aux bons ouvrages de charpenterie & de menuiſerie ; & en outre la coupe du bois en ſeve fait mourir le pied.

Il y a pourtant quelques eſpeces de plants qu'on n'abat qu'après l'hiver : ce ſont ceux dont l'écorce ſert à des uſages particuliers, comme les chêneaux, le tilleul & l'aune. On ne les coupe que quand ils ſont un peu plus en ſeve : par exemple, au commencement de Mai ou à la fin d'Août ; autrement on ne pourroit pas les peler. Les vents du midi & du levant augmentent la ſeve, & facilitent le pelage.

On obſerve aſſez de n'abattre les bois, que dans les décours de lune : on prétend qu'ils s'en conſervent mieux & qu'ils ſont de meilleur uſage, parce que tous les corps ont alors moins d'humidité, & que les bois coupés en cette ſaiſon, ſont moins ſujets à ſe pourrir.

Ordre & manœuvre de la Coupe.

1°. Il faut toujours ſe ſervir de la hache ou de la cognée, & non pas de la ſcie, ni même de la ſerpe, pour abattre les bois. La ſcie y laiſſe une chaleur qui le fait ordinairement mourir, ou l'empêche de repouſſer. La ſerpe l'écuiſſe & l'éclate. L'une & l'autre ne font pas tant de beſogne que la cognée, n'abattent pas ſi près de terre, & ce ſont des outils avec leſquels on peut faire plus de délits cachés qu'avec la cognée : c'eſt pourquoi l'uſage en eſt défendu dans l'abattis des bois.

Dans le jardinage même, où les arbres fruitiers ont bien moins de bois à nourrir, & où ils ſont cependant amendés & ſoignés continuellement, il faut y ragréer les endroits ſciés, c'eſt-à-dire, couper avec la ſerpette la ſuperficie & l'endroit que le mouvement de la ſcie a brûlé ; autrement cet endroit pourrit & ne ſe recouvre jamais.

2°. On doit couper les futaies le plus bas que faire ſe peut, & les taillis à fleur de terre, ſans les écuiſſer ni éclater, enſorte que les brins des cépées, n'excedent pas la ſuperficie de la terre s'il eſt poſſible, & que tous les anciens nœuds recouverts & cauſés par les précédentes coupes, ne paroiſſent point du tout. Plus le bois eſt coupé bas, plus l'abattis fournit ; les rochers repouſſent mieux, plus vîte & plus fort, & le plant des bois eſt plus gracieux.

3°. En faiſant l'exploitation d'un bois, il eſt néceſſaire de le couper par-tout, & de le couper tout de ſuite, tant les vieux chicots & ſouches, que le menu bois, les épines, genievres, les bois pilés, avortés, abroutis, généralement tout le mauvais comme le bon, à rez de terre & tout d'un ſuivant ſans recourir, quand même il y auroit des endroits qui paroîtroient ne pas valoir la coupe ; car ce n'eſt qu'en les coupant qu'ils peuvent ſe fortifier par le récepage. La raiſon pour laquelle on doit couper tout de ſuite, c'eſt afin que tout ſoit d'une même venue, & qu'il n'y ait point de difformités. Lorſqu'on dit couper ſans les *écuiſſer*, cela veut dire, ſans les éclater en les abattant.

4°. Il ne faut point toucher aux *arbres de réſerve*, tels que les baliveaux, arbres de liſiere & autres ; mais on doit les conſerver avec ſoin : ce qui n'eſt pas moins un précepte qu'un conſeil d'économie, comme je l'expliquerai ci-après.

Les Particuliers mêmes ſont aſſujettis à laiſſer dans leurs bois, ſoit taillis, ſoit futaie, le nombre des baliveaux, tant anciens que modernes, marqués par l'Ordonnance, & par un dernier Arrêt du Conſeil du 19 Juillet 1723, le Roi a enjoint aux Officiers des Eaux & Forêts, chacun en droit ſoi, de viſiter les bois des Particuliers, pour voir ſi la ré-

ſerve des baliveaux aura été faite, en dreſſer procès-verbal; & en cas de contravention, les condamner aux peines portées par les Ordonnances.

Le même Arrêt ne permet l'abattis des baliveaux, qu'après que les Propriétaires, ſoit Particuliers ou autres, ont été faire au Greffe de la Maîtriſe dont les bois ſont reſſortiſſans, leur déclaration des baliveaux qu'ils voudront y couper, pour que les Officiers puiſſent, avant qu'on procede à la coupe, reconnoître la qualité & l'âge des baliveaux qu'on veut abattre & ce à peine de 300 liv. d'amende.

Ce n'eſt qu'après en avoir obtenu la permiſſion dans cette forme, qu'il eſt permis, même aux Particuliers, de couper leurs bois, tant taillis que futaies, à *blanc-étoc*, ou pour parler comme cet Arrêt, à *blanc-être*; c'eſt-à-dire, ſans y laiſſer ni baliveaux, ni autres arbres retenus.

Il ne faut pas non plus couper les bordures ou houſſieres de bois rabougris & brouſſailles qu'on laiſſe ſouvent au bord des bois, ſoit taillis, ou autres, parce qu'ils ſont-là exprès pour en rendre l'entrée plus difficile, ſur-tout aux beſtiaux. Souvent même, outre ces houſſieres de brouſſailles, on laiſſe échapper & croître en futaie une ceinture du meilleur plant du bois tout-autour des taillis: cela les met à l'abri des vents, & donne du gros bois dans le tems.

5°. On ne doit jamais laiſſer peler aucuns arbres, qu'ils ne ſoient abattus, parce que quand on les pele ſur pied, outre que le travail eſt plus incommode & plus long, il endommage toujours les ſouches, nuit aux cépées, & le bois même qu'on a pelé ſur pied s'y deſſeche, & n'eſt plus d'un bon ſervice.

6°. Il faut veiller à ce que les Bucherons en abattant ne faſſent tomber des arbres les uns ſur les autres; & quand cela arrive, on doit dégager adroitement ceux qui en tombant, ſe ſeront encroués ſur ceux qui reſtent ſur pied, & ne couper ceux-ci que dans la néceſſité, quoi qu'en diſent les Journaliers, qui ne demandent que de la beſogne.

7°. En abattant les taillis, à meſure que l'on coupe on en range proprement les ramiers en tas, & on les met auparavant la pouſſe ou ſeve dans les places les moins garnies de rochers de bois, de peur que les ramiers ne les étouffent quand ils veulent pouſſer; ce qui feroit un tort conſidérable.

8°. Il eſt néceſſaire de vuider les ventes, façonner & *débarder* le bois; c'eſt-à-dire, de le mener hors des taillis le plutôt qu'il eſt poſſible, pour empêcher les voitures d'y entrer, parce qu'elles éclatent & rompent les nouveaux jets.

9°. En exploitant le bois, on doit repeupler de ſemence ou de plants les endroits dégarnis, n'y laiſſer aller aucuns beſtiaux qu'ils n'aient au moins cinq ou ſix ans: & ſi la choſe eſt praticable, l'enfermer de foſſés ou de haies vives, pour le défendre du moins les premieres années de ſa pouſſe.

10°. Il faut payer les Ouvriers plutôt en argent qu'en bois, parce que celui qu'on leur donne en nature pour payement, leur fournit des occaſions & des prétextes pour en prendre d'autres.

11°. Quant aux façons & uſages du bois, j'ai déja dit qu'on le débite en fagots, bourrées, cotrets, falourdes, bois de corde, bois de compte, échalas, lattes, cercles, bois de charpente, bois de ſciage, de charronnage, d'ouvrage & bois merrin: on en tire auſſi des écorces, dont on fait du tan, des teintures, des cordes à puits, &c. On en fait encore du charbon, des cendres qu'on vend par tonneaux aux Verriers, &c. Toutes ces façons & uſages ſeront expliqués ci-après au Chapitre du Commerce du bois, tant pour les Marchands que pour les Particuliers.

Pâturage & Panage.

Le pâturage eſt la paiſſon de l'herbe, & le panage ou la glandée eſt la paiſſon du gland.

Les bois fourniſſent encore cette double nourriture pour les beſtiaux; mais c'eſt le produit des bois qui veut être le plus ménagé: il faut en cela avoir égard à l'âge du bois, à la qualité des beſtiaux que l'on y met paître, & à la ſaiſon dans laquelle on les y met.

1°. On ne doit point les laiſſer aller dans aucun taillis ni autre bois, qu'il ne ſoit en âge de ſe défendre des bêtes; car une ſeule bête qui ne vaut pas quatre francs, y feroit du dégât pour plus de cent liv. Mais on n'en peut pas fixer l'âge au juſte, & les Coutumes ſont très-différentes ſur ce point. On ouvre les bois au pâturage dans des en-

droits à trois ans de recrûe ; dans d'autres à quatre, cinq, ſix & quelquefois davantage, parce qu'il y a des fonds plus féconds & des bois plus tardifs les uns que les autres. Les hautes futaies ne pouſſent pas ſi vîte que les taillis : parmi les taillis mêmes, ceux où le chêne domine ne pouſſent pas non plus ſi promptement que où il y a beaucoup de bois blancs. L'Ordonnance de 1669 ordonne que tous les bois des Communautés ſoient tenus en défends juſqu'à ce que le rejet ſoit au moins de ſix ans : en effet les bois ne ſont guere en état de défenſe avant ce tems ; & dans ces premieres années on doit plutôt leur laiſſer prendre une belle venue qui fera honneur & profit pour toujours, que de riſquer à les ruiner pour un petit intérêt de pâturage.

2°. Quand ils ſont d'âge à être pâturés, il faut toujours avoir grand ſoin qu'aucuns beſtiaux n'y entrent avant la fin de Juin, ſur-tout depuis la mi-Mai juſqu'à la mi-Juin, qui eſt le mois qu'on appelle de *défends*, parce qu'alors le bétail mangeroit tout le brout du bois & le ruineroit.

Tout le tems du mois de Mai juſqu'à la mi-Juin eſt auſſi appellé le tems de *faonaiſon*, parce qu'alors les bêtes ſauvages font leurs petits ; c'eſt une ſeconde raiſon pour laquelle le pâturage dans les bois eſt alors interdit : & comme la faonaiſon avance ou recule ſouvent de quinze jours, les Officiers des Maîtriſes peuvent & doivent avancer ou proroger ce tems de défends pour le pâturage. Il finit ordinairement à la Saint-Remi.

3°. Le nombre des beſtiaux eſt de deux vaches & de quatre porcs par feu & ménage pour chaque maiſon uſagere, quand la conceſſion n'eſt pas générale pour tous les beſtiaux des Uſagers.

Il ne faut jamais laiſſer aller chevres, brebis ni moutons dans les bois, parce que ce ſont toutes bêtes dont la dent eſt venimeuſe pour le plant, du moins elles broutent tout ; de plus, la laine & l'haleine des moutons ſont dangereuſes, & les chevres ſont trop difficile à garder. Les porcs ſont auſſi des bêtes mal-faiſantes, qu'on ne doit y ſouffrir que dans la ſaiſon de la glandée, qui eſt depuis le premier Octobre juſqu'à la fin de Janvier, un peu plus ou un peu moins.

4°. Il eſt néceſſaire de ne mettre de beſtiaux dans les bois qu'à proportion de ce qu'ils y peuvent trouver de pâture ; les faire paître, à garde faite, tous enſemble le plus qu'il ſe peut, & leur pendre des ſonnettes au cou, pour être averti des lieux où ils pourroient faire du dégât & s'égarer.

5°. Outre ce que les cochons conſomment de glands, tant qu'ils ſont en panage dans les forêts, on peut encore faire amaſſer du gland quand l'année en eſt abondante, afin de le garder pour une année où une ſaiſon plus rude : on en donne auſſi de tout broyé en mangeaille aux poules durant l'hiver ; mais il fait avorter les moutons & brebis, & il deſſeche les vaches.

Article III.

Préceptes pour la conſervation ou le rétabliſſement des Bois.

I. Le premier ſoin du Maître doit être de connoître au juſte l'étendue de ſes bois, pour prévenir les uſurpations & ſavoir ſon compte : il doit en même tems ſavoir l'état des différens triages de ſon bois, le nombre qui ſert en futaie, la nature du fonds, la qualité du plant, juſqu'à quel âge il profite, & ce que le bois peut produire : il doit viſiter auſſi les lieux rabougris, les clairieres & les places qui ſe trouvent vuides, ou naturellement, ou par vol & méchanceté, pour régler ſur tout cela le débit de ſes bois, le tems & la quantité des coupes, les améliorations, &c.

II. Un point d'économie des plus importans pour les bois, c'eſt d'en régler les coupes & les ventes, pour que la quantité & le tems en ſoient toujours certains & égaux, comme je l'ai expliqué ci-deſſus, afin que le bois ſoit bien exploité, le revenu égal, & les reſſources ménagées pour le beſoin & pour les bonnes occaſions.

III. Il faut *uſer* les bois dans les âges, dans les tems, & ſuivant les manieres convenables, c'eſt-à-dire, qu'ils ſoient aſſez forts pour être de bon débit ; qu'ils ne ſoient point ſur le retour, ni d'un âge à ne pouvoir plus repouſſer ; qu'ils ſoient coupés hors de ſeve, en decours, à la cognée & non à la ſcie, tout près de terre, & tout de ſuite, ſans rien laiſſer, ſans recourir & ſans les peler ſur pied.

Baliveaux, Liſieres & autres Arbres de réſerve.

IV. En coupant les bois, il y a certains arbres de réſerve qu'on doit y laiſſer, parce que c'eſt ce qui ſert le plus à conſerver ou à repeupler le bois.

1°. On réſerve donc les *baliveaux* ou *étalons* : ce ſont les arbres de la meilleure eſpece, du plus beau brin, de la plus belle venue, & les plus vifs qu'il y ait dans le bois, ſoit chênes, châtaigniers, hêtres ou autres, ſuivant la qualité du plant : on les y laiſſe pour qu'ils repeuplent le bois par leurs racines, & par les fruits ou graines qui tombent de leur tête, & afin qu'on puiſſe toujours les trouver au beſoin pour en faire du bois de charpente.

Par l'Ordonnance des Eaux & Forêts, quand on coupe un taillis, il faut y laiſſer ſeize baliveaux par arpent, des plus beaux brins, & de l'âge du taillis, outre les anciens & les modernes ; & la même Ordonnance en demande dix par arpent dans les futaies qu'on abat. Ainſi voilà une loi d'économie que tout Propriétaire a doublement intérêt d'obſerver ; 1°. parce que c'eſt pour la conſervation de ſes bois qu'elle eſt faite ; 2°. parce que l'Ordonnance le veut, ſous peine de cinquante livres d'amende pour chaque pied de baliveaux coupé.

On appelle *jeunes baliveaux*, ceux qui ſont de l'âge du taillis que l'on coupe : quand on abat les taillis, ils quittent ce nom pour prendre celui d'arbres, & alors ils s'appellent *arbres-baliveaux*, *arbres-réſervés*, ou ſimplement *lais*. On nomme *baliveaux modernes*, ceux qui ont été réſervés lors de la coupe précédente, & *baliveaux anciens*, ceux qui l'ont été lors des coupes plus reculées. A la campagne, on appelle très-communément les baliveaux de l'âge du bois, *étalons*, parce qu'ils repeuplent les ventes ; ceux de deux coupes, qui eſt le ſecond âge, *pérots* ; & ceux de trois coupes ou du troiſieme âge & au-delà, *tayons* ; comme qui diroit fils, pere & aïeul.

On diſtingue encore les baliveaux de *brin* & les baliveaux de *ſouche* : les premiers ſont ceux qui viennent uniques ſur un ſeul pied ; ils ſont les plus eſtimés, parce qu'ils ſont de plus belle venue & de meilleur uſage : le baliveau de ſouche eſt le maître-brin qu'on réſerve entre tous ceux qui ſortent d'une même ſouche ; aſſez ſouvent ils réuſſiſſent bien ; mais ils ne ſont jamais du relief de ceux de brin.

Les particuliers ont la liberté de diſpoſer de leurs baliveaux, après l'âge de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futaies.

2°. Les pieds-corniers & les arbres de liſieres ou parois, ſont tous arbres qui forment l'enceinte de la vente, ils ſont ſacrés pour le Marchand. Les *pieds-corniers* ſont ceux qui occupent les coins de la vente : on les marque au pied en-dedans la vente, & au corps ſur chaque ligne de clôture. Les *liſieres* & *parois* regnent ſur chaque ligne de clôture, d'un pied-cornier à l'autre : on les marque au corps, ſur chacun de leurs côtés, vis-à-vis l'un de l'autre ; & c'eſt pour cela que ces plaques s'appellent *faces*, *miroirs* ou *regards*. Les gens de forêts nomment *parois*, les arbres de liſieres qui regnent entre deux futaies ; & ſimplement *liſieres*, ceux qui ſéparent une futaie d'avec des baſſes tailles ou des terres aux champs. Les baliveaux ne ſe marquent que d'une empreinte au corps.

Quoique l'Ordonnance veuille qu'on réſerve les baliveaux anciens & modernes auſſi-bien que les nouveaux ; cependant il y a bien des forêts qui ſont d'un ſi bon fonds de revenu, qu'on y laiſſe aux Marchands tous les baliveaux d'au-deſſous de l'âge, à moins qu'il ne s'y en trouve quelques-uns de belle eſſence à conſerver, auquel cas on les marque au corps & au pied ; & c'eſt ce qu'ils appellent proprement, *arbres de réſerve*.

On ne doit jamais toucher aux arbres de liſieres qui ſont ſur les extrêmités des forêts, ou qui les ſéparent des chemins & des autres héritages, parce qu'ils ſervent de défenſe & d'abri, & qu'ils repeuplent les bords qui ſont toujours expoſés : la plupart des Foreſtiers & tous les Riverains ſont perſuadés que ce ſont des bornes naturelles, communes entr'eux & les Propriétaires des forêts ; de ſorte qu'il vaut toujours mieux pour ces Propriétaires, de les y laiſſer, & d'en marquer d'autres plus jeunes à l'extrêmité de leurs bois, que d'y donner entrée aux Riverains en ſupprimant ces liſieres limitrophes.

De même bien des gens ne coupent jamais les *broſſes*, c'eſt-à-dire, les méchantes tailles qui bordent leurs bois ; il y auroit peu de choſe à en tirer : il les laiſſent, parce qu'elles ſervent toujours à défendre les bois des beſtiaux, des paſſans & des malfaiteurs, & qu'elles

rompent du moins la force des vents, qui font grand tort aux bois, non-ſeulement en ce qu'ils en briſent beaucoup ; mais encore en ce qu'ils les *roulent ;* & les bois *roulés*, c'eſt-à-dire, battus de vents, ſur-tout pendant que la ſeve dure, ont les cernes ſéparés, qui ne font point corps avec tout l'arbre ; ils ſe rabougriſſent & ne ſont jamais bons à mettre en œuvre.

3°. Outre les baliveaux & les arbres de liſieres, la prudence veut, & l'Ordonnance exige des Marchands Ventiers, qu'on ne touche point aux arbres fruitiers qui ſe rencontrent dans la coupe des bois qu'on abat, parce que ce ſont ordinairement des arbres d'une bonne eſpece, & qui repeuplent le plus par la quantité de fruits qui en tombent ; ce qu'il ne faut pourtant point étendre aux arbres fruitiers de petite eſpece, qui ſont plus propres en taillis qu'à aucun autre uſage, comme cornouillers & mérliers, qui n'auroient pas un pied & demi de tour ; ni même aux arbres d'une eſpece conſidérable, quand cette eſpece eſt le plant dominant du bois ; car il ſe trouve des forêts qui ſont preſque toutes plantées, par exemple, de châtaigniers, qui dans ce cas ne doivent certainement point être exceptés de la coupe, quoique ce ſoient des fruitiers, puiſqu'alors ils ſont preſque tout le bois qui eſt à abattre.

Dans les coupes qui ſe font en regle dans les grandes forêts, ceux qui les achetent, doivent laiſſer non-ſeulement les baliveaux, les arbres de liſieres & les fruitiers, mais encore les pieds-corniers, les tournans & les parois, qui ſont tous arbres qu'on réſerve, & qu'on marque d'un ou de pluſieurs marteaux, pour ſervir de limites aux grandes ventes qui ſe font dans les formes de la Juſtice.

Récepage, Repeuplement, Places vuides.

V. Pour avoir un bois vif, plein, & de beaux brins, on doit être attentif à récéper & repeupler ce qui doit l'être : c'eſt l'Article le plus important à la conſervation des bois.

1°. *Réceper*, c'eſt couper & ravaler juſqu'à la racine, le plus près de terre que l'on peut, les arbres, ſouches & étocs pilés ou rabougris, & généralement tous les bois de mauvaiſe venue qui ne peuvent ſe rétablir & garnir le lieu qu'en les coupant, afin qu'ils repouſſent de cépée. Tels ſont les bois broutés, les bois arſins ou charmés, ceux qui ont été mal coupés ou endommagés, pour avoir été abattus hors de ſaiſon avec la ſcie, ou pelés ſur pied ; les bois roulés & les avortés ; ceux qui ont été ceinturés, déshonorés, éhoupés ou étêtés mal-à-propos : de même les *houſſieres*, c'eſt-à-dire, les endroits où il ne croît que du menu bois, du houx, des épines, genievres, ronces & autres arbriſſeaux ou arbuſtes peu élevés. Tous ces mauvais bois ne feront rien de bon, tant qu'ils ne ſeront point coupés ; au-contraire, le mal ne feroit que s'étendre plus loin : c'eſt pourquoi les Marchands Ventiers ſont obligés de récéper tous les bois abroutis ou rabougris ; il faut même qu'ils coupent généralement tout le bois qui ſe rencontre dans leurs ventes, & qu'ils le coupent tout de ſuite & à fleur de terre, ſans paſſer aucune ſouche & ſans recourir, de peur qu'ils ne laiſſent-là les mauvais pieds, qui quelquefois ne valent pas la coupe, & qui pourtant ne peuvent devenir bons que par le récepage. Tout Propriétaire, qui eſt jaloux de la conſervation de ſes bois, doit veiller ſur ſes Fermiers & ſur les Marchands, ou autres gens qui les exploitent, pour les leur faire uſer ainſi.

2°. Il n'y a rien qui mérite tant d'être recommandé pour le bien des forêts, que le repeuplement. Il ſe fait par le récepage, lorſque les plants ſont bons en racines, & qu'ils ne manquent que par quelqu'accident qui vient du dehors, comme je viens de l'expliquer. Mais quand le plan manque tout-à-fait, il faut alors ſemer de nouveau pour repeupler. Un bon Econome ne doit ſouffrir, dans ſes bois, aucuns vuides, ni aucunes clairieres ; c'eſt ainſi qu'on appelle les lieux dégarnis dans les forêts, & ceux dont les arbres ne ſont guere touffus, & où les bêtes vont ſe reſſuyer.

Le repeuplement demande plus d'attention que de dépenſe ; tout en ſe promenant, on viſite ſes bois, & on fortifie les lieux vuides ou peu garnis.

On prévient le mal, en obligeant, de tems en tems les Fermiers ou les Marchands à qui l'on vend les coupes de ſes bois, à ſemer ou planter & foſſoyer les endroits qui s'affoibliſſent : cela ne leur coûte preſque rien en détail, & fait grand profit au Maître.

C'eſt pourquoi il y en a qui chargent leurs Fermiers par tous les baux, de faire ou entretenir des foſſés tout-autour de leur bois, & d'y ſemer ou planter, dans des endroits que le Maître leur indiquera, une certaine quantité de terrein à chaque coupe, ou par chaque année.

Il eſt eſſentiel de ne laiſſer emporter glands, faines, ni châtaignes, ni même couper l'herbe de la forêt; car les fruits qui y reſtent, produiſent de nouveaux plants entre la glandée, les herbes & les ronces, & défendent & humectent les bois: en ſciant l'herbe, on ſcie quantité de jeunes plants; ſouvent même la cueillette des fruits ſauvages & de l'herbe, n'eſt qu'un prétexte que les voiſins prennent pour venir faire le dégât dans vos bois.

3°. Quant aux places vuides de quelqu'étendue, lorſqu'il s'y en rencontre, c'eſt un abus de les mettre en garenne; parce qu'outre la perte abſolue du bois que le tems pourroit y faire renaître, on doit encore s'attendre à voir bientôt les environs abroutis.

Il eſt auſſi très-dangereux de les donner à cens ou autres titres à des Communautés ou à des Particuliers; car c'eſt enfermer le loup dans la bergerie.

Ainſi il vaut mieux y ſemer des fruits, ou y mettre des plants propres au terroir; il n'y en a point de ſi mauvais, qui ne rende, avec uſure, la dépenſe qu'on y fait.

Quand on a récepé, ou que l'on veut conſerver quelque triage ou quartier de bois, on le ferme de foſſés & de palis ou de haies ſeches, pour le mettre en défends.

Le Bois acquiert-il le plain?

C'eſt un ancien proverbe, que le bois acquiert le *plain*, c'eſt-à-dire, la terre d'à côté, par argument de la Novelle 56. Ceux qui aiment le fiſc, appliquent cette eſpece d'axiome indéfiniment à tout ce qui environne la forêt, à moins qu'il n'y ait bornes ou titres contraires. Les Riverains prétendent qu'elle ſignifie ſimplement que le bois s'étend & gagne toujours ſur les terres voiſines, ſur-tout quand elles ſont bonnes; qu'ainſi ils ont raiſon de ſe défendre de ſes excroiſſances. L'explication la plus naturelle de cette Maxime eſt celle qu'en donnent les deux Coutumes de Bourgogne, c'eſt-à-dire, que la terre qui eſt demeurée ſans culture pendant les trente ou quarante années qu'il faut pour preſcrire, appartient au Seigneur Haut-Juſticier, à cauſe de ſa forêt joignante, quand il n'y a point de ſéparation entre la forêt & le *plain*, par bornes, murs, foſſés ou autres marques: & dans ce cas, c'eſt moins le bois que la haute-juſtice jointe au Fief, qui acquiert le *plain*; encore s'en défend-t-on par une poſſeſſion preſcrite des *orées* du bois.

Riverains & Uſagers.

VI. On appelle *Riverains*, tous ceux qui ont maiſons ou terres près des forêts; & *Uſagers*, ceux qui ont dans les bois d'autrui, des droits d'uſages, ſoit de bois à bâtir & réparer, brûler ou hayer, ſoit de pâturage & glandée, comme je l'expliquerai ailleurs. Il s'agit ſeulement ici d'obſerver que la plupart des dégâts qui ſe font dans les bois, viennent des Riverains & des Uſagers; c'eſt pourquoi l'on ne ſauroit trop veiller à ſe défendre de leurs entrepriſes.

Pour y réuſſir, à l'égard des Riverains, il faut ſe bien borner & clorre, ſur-tout quand on a, à une demi-lieue près de ſoi, des Verriers, Tourneurs, Sabotiers, Cercliers, Cendriers, & autres gens qui travaillent en bois: on doit auſſi écarter, le plus que l'on peut, les gens inutiles & vagabonds, &c.

Il n'y a, à cet égard, rien de meilleur à faire, pour qui le peut, que de faire pratiquer, pour ſes bois, ce que l'Ordonnance des Eaux & Forêts enjoint à tous les Riverains des forêts qui appartiennent au Roi, ou qui ſont tenues de lui en apanage, par engagement, en grurie, grairie, ſégrairie, tiers ou danger. J'en vais rapporter quelque choſe, afin que chacun puiſſe pratiquer ce qui lui ſera poſſible de pratiquer, & pour que ceux qui ſont voiſins des bois du Roi, ſachent de quoi ils ſont tenus; 1°. ils doivent ſe clorre de foſſés de quatre pieds de largeur & cinq de profondeur; 2°. ils ne peuvent planter qu'à plus de cent perches de diſtance; 3°. leurs biens ſont ſujets aux viſites des Officiers des Maîtriſes royales, & ils n'y peuvent rien changer ſans les y appeller; 4°. tous les contrats d'acquiſition d'héritages riverains doivent en marquer au juſte la qualité,

l'étendue, & les tenans & aboutiſſans ; 5°. on ne peut enlever ni ſable, ni terre, ni marne, ni argille dans l'étendue & aux reins des forêts du Roi, ni faire de la chaux qu'à cent perches de diſtance ; 6°. il eſt défendu d'avoir des maiſons bâties ſur perches dans ces forêts, ou à une demi-lieue à la ronde ; il n'eſt pas même permis d'y bâtir châteaux, fermes ni maiſons, qu'à plus d'une demi-lieue ; 7°. ceux qui habitent dans ces forêts ou ſur les rives, ne peuvent y faire commerce ni tenir atteliers de bois, & ils n'en peuvent ramaſſer tout ce qui leur eſt néceſſaire pour leur chauffage ; 8°. tous ceux qui travaillent en bois, comme Charrons, Tonneliers, Sabotiers, &c. ne peuvent avoir d'atteliers qu'à plus d'une demi-lieue des bois ; 9°. tous les Uſagers & les Riverains qui ont des maiſons ou autres héritages dans l'enclos ou à deux lieues des bois du Roi, ſont reſponſables de tous les délits, que les Charretiers, Bergers, Vachers & autres Domeſtiques y peuvent faire.

Le ſeul & sûr moyen pour conſerver une forêt, eſt de faire payer ſévérement les amendes des délits, pour contenir les Riverains. Voyez, au reſte, ce qui ſera dit ci-après des droits d'uſages, au Chapitre VI du Livre V, à la fin de ce Volume.

Détail ſur les Bois.

VII. Tout homme prudent doit empêcher, le plus qu'il peut, qu'on ne faſſe aucun arrachis dans ſes bois, ſoit de chêne, charme ou autres plants, point ou peu de cendres & de charbonnieres, à cauſe du dégât que cela occaſionne, & du danger du feu ; ou s'il permet d'en faire, il ſera attentif qu'on n'en faſſe pas plus qu'il ne l'aura permis, & qu'on ne les faſſe pas ailleurs que dans les places les plus vuides & les plus éloignées qu'il aura indiquées pour ce ſujet : de même qu'on ne mette le feu à aucunes bruyeres ; qu'on ne faſſe de la chaux qu'à cent perches de diſtance du bois ; qu'on n'y pele, ceinture, charme, étoupe, ébranche ni coupe aucun arbre ; qu'on ne vole dans ſes bois, ni fruits, ni bois ; qu'on n'étende point les uſages qui peuvent y être dûs, au-delà des perſonnes & de la quantité qui en eſt dûe. Il doit auſſi ne point vendre ſes bois par pieds d'arbres, parce qu'ils dépériſſent conſidérablement lorſque les beaux brins en ſont ôtés ; ne point laiſſer écorcer aucun de ſes arbres tant qu'ils ſeront ſur pied, à cauſe qu'on endommage preſque toujours la ſouche qui doit réceper ; & le tronc écorcé ſur pied (quand même il n'auroit été que cerné) ſe deſſeche & n'eſt plus d'un bon uſage : il faut encore qu'il paie ſes Ouvriers plutôt en argent qu'en bois, afin qu'ils n'aient point occaſion d'en voler : enfin il doit ſe faire une étude particuliere de l'Ordonnance des Eaux & Forêts, pour en pénétrer l'eſprit, & appliquer à ſon profit les traits de prévoyance & d'économie qui y ſont répandus par-tout, & qui la font paſſer par une des plus belles Ordonnances qui aient jamais paru.

Au reſte, voyez le Chapitre du Commerce du bois ci-après.

Article IV.

De l'Eſſartement ou Défrichement des Bois, Buiſſons & Haies.

Nous avons parlé ci-devant, au Chapitre des Prés, de la maniere de les défricher, pour les mettre en novales, quand ils ne rapportent plus d'herbes. On eſſarte ou on défriche les bois à-peu-près de même, lorſqu'ils ſe trouvent rabougris, broutés, brûlés ou ruinés par les dégâts des Riverains, & hors d'eſpérance d'être de bon rapport en bois. C'eſt ainſi qu'on voit aux bords des grandes forêts des pâtures très-étendues, qu'on nomme ſouvent des *ruines*, parce que ce ſont en effet des ruines des forêts, que les Riverains tâchent ordinairement de faire paſſer pour des *communes*.

On voit auſſi de pareilles places vuides dans les forêts mêmes ; & j'ai déja dit qu'il valoit mieux repeupler ces places, ou y mettre des plants d'arbres convenables au terrein, que de les vendre ou de les donner à rente à d'autres, parce que ce ſeroit ſe donner de nouveaux malfaiteurs, & enfermer le loup dans la bergerie.

Mais, lorſque ces places ne ſont point propres à être miſes en bois ou en plant, ſoit à cauſe qu'ils n'y réuſſiroient pas, ou parce qu'ils ſeroient trop expoſés au pillage :

alors, pour peu que la terre ſoit bonne, ce qu'on connoît en y voyant beaucoup d'herbes & du fonds, il faut les défricher, quand même ce ne ſeroit que des côteaux; ils ſeront toujours bons en avoines & autres menus grains, & ſur-tout en ſainfoin. On voit, dans les forêts, des cenſes, des hameaux & des villages entiers qui s'appellent encore des *eſſarts* ou des *eſſartis*, comme les anciens *déſerts* de Fontainebleau, parce que ce ſont en effet des bois eſſartés; car, à proprement parler, on *eſſarte* les bois & on *défriche* les terres.

Pour eſſarter les bois, buiſſons ou haies, on doit d'abord arracher tous les arbres fruitiers, puis couper tout le plant, gros ou menu, le plus près de terre qu'on peut: que le bois ſoit en ſeve ou non, n'importe, quand il ſeroit même abattu en pleine ſeve, il en repouſſera moins. Enſuite on eſſouchete & on déracine exactement, à coup de cognée, de pique & de beche, tout ce qui peut l'être; on met le terrein à l'uni, ou à-peu-près, & on brûle les épines, ronces, fougere & herbes qui y ſont reſtées, tant pour les détruire, que pour donner un premier amendement à la terre par les ſels de leurs cendres; puis on y fait un premier & profond labour: on peut enſuite y lâcher les cochons ſi l'on veut: ils n'y feront que du bien en fouillant la terre, & en rongeant ce qui peut être échappé de racines ou de mauvaiſes herbes. Après un ſecond labour, on y ſeme du trefle ou de la veſce, des pois, des feves ou de l'avoine les trois premieres années, & enſuite du bled; ou du moins on met tout-d'un-coup la terre en ſainfoin. Il eſt bon de la foſſoyer & de la clorre, ne fût-ce que de haies ſeches, pour mieux tenir & la novale & les bois voiſins en défends. On ne fume les novales qu'après quatre ou cinq récoltes, quand ces terres ont jetté leur feu.

Lorſqu'on abat quelques cépées ou pieds d'arbres, quelques buiſſons ou haies ſans les *eſſoucheter*, c'eſt-à-dire, ſans arracher les ſouches & les racines du plant; en ce cas, ſi on veut qu'il ne repouſſe plus, de même qu'aux épines & ronces nouvellement coupées, il faut les étouffer en les couvrant & mettant de terre franche bien pilée & bien battue; enſorte que les ſouches & racines n'ayant plus d'air, meurent & pourriſſent en terre. On ne doit pas en laiſſer approcher les beſtiaux de toute l'année, de peur qu'ils n'aillent ébouler les mottes & éventer le plan qu'on veut ruiner.

Dans les Ardennes & dans le pays entre Sambre & Meuſe, où il ne croît preſque point de bled, on ſeme ſeulement du ſeigle dans les bois nouvellement coupés: les Payſans grattent la ſuperficie de la terre & la font brûler avec le même bois & les bouts de branches qui reſtent après que l'on a façonné tout ce qui peut ſe mettre en fagots; & cette terre brûlée étant répandue & mêlée avec la cendre remplie des ſels de ce bois, rend le fonds fertile; le ſeigle qu'ils y ſement, croît fort bien ſans autre façon; le feu retarde le rejet du bois pour cette premiere année; enſuite on le laiſſe croître juſqu'à ce qu'il ſoit en état d'être mis en coupe: ainſi ces terres ne peuvent être ſemées qu'une fois en huit ans.

CHAPITRE VII.

Des Garennes, des Clapiers & des Parcs.

C'Est encore ici un des Articles des plus fructueux & des plus agréables de la Maiſon Ruſtique: il n'eſt pas moins important que celui de toutes les volailles de la baſſe-cour, ſans en excepter le colombier; car les lapins peuplent beaucoup, & les haſes donnent tous les mois de l'année cinq ou ſix petits: enſorte qu'en une année on a beaucoup de lapins à vendre, ſans compter ce qu'on réſerve pour ſa proviſion & pour ſes amis, outre le plaiſir que l'on a encore de les prendre à l'affût ou au furet, &c. & avec cela les lapins ne demandent, ni ſoins ni dépenſe, puiſqu'ils ſe logent, ſe nourriſſent & s'entretiennent d'eux-mêmes dans des endroits aſſez ingrats qu'on leur abandonne.

La *garenne* eſt un bois taillis ou une bruyere où les lapins vivent en liberté, s'y nourriſſent & s'entretiennent d'eux-mêmes; ce qui eſt différent du *clapier*, qui eſt un endroit particulier, bien muré & bien maçonné, dans lequel on nourrit des lapins domeſtiques.

Il a deux ſortes de garennes, les garennes *forcées* & les garennes *ouvertes*. Les garennes *forcées* ou *privées* ſont celles qui ſont cloſes de murs ou de foſſés à eaux, ſi bons que le lapin n'en puiſſe ſortir, ſoit en franchiſſant le foſſé, s'il étoit étroit ou à ſec, ſoit en fouillant au-deſſous. Ces ſortes de garennes ne ſont point défendues, tant qu'elles ne font point de tort aux héritages voiſins. Les garennes *ouvertes*, ou qui ne ſont fermées que de foſſés communs ou de haies vives qui n'empêchent pas les lapins de divaguer au-dehors, ne ſont point permiſes en France ſans les Lettres-Patentes du Roi, ou du moins ſans un titre ou une poſſeſſion ancienne, qui ſuppoſent la permiſſion du Roi & le conſentement des Sujets; & cela, à cauſe du degât que les lapins font aux environs de leur demeure. C'eſt ordinairement au Seigneur de la Paroiſſe, que le droit de garenne appartient excluſivement à tout autre. On appelle *garenne privilégiée* ou *jurée*, une certaine étendue de terre dans laquelle le Roi a donné un droit de chaſſe, à l'excluſion de tous les Seigneurs voiſins ou enfermés dans ce territoire. On appelloit autrefois *garenne à eau*, les étangs & viviers; & ce qu'on nomme encore aujourd'hui *varenne*, n'eſt proprement qu'un entre-deux de côteaux, ou une plaine qui ne ſe fauche & ne ſe laboure point, mais qui reſte en friche pour le gibier.

On fait encore des *garennes à eau* ou à poiſſons, qui ne ſont autre choſe qu'un amas de planches ou de faſcines qu'on arrange dans les grandes pieces d'eau, comme étang ou riviere, pour y attirer & pêcher le poiſſon; mais il ne s'agit ici que des vraies garennes à lapins.

Aſſiette de la Garenne.

Il faut placer la garenne ſur quelque côteau expoſé au levant ou au midi, parce que le lapin, qui aime la chaleur & le ſoleil, ne veut point terrer au nord & rarement au couchant. Le terrein de la garenne doit être ſec & médiocrement léger, tenant un peu du ſable, ſans être, ni trop fort, ni trop menu, pour que le lapin puiſſe y faire des terriers qui ne s'éboulent point.

On doit ſur-tout éviter les lieux marécageux, car rien n'eſt plus contraire aux lapins que l'humidité & le froid: il eſt bon que la garenne ſoit un peu près de la maiſon, pour qu'on n'ait pas ſi loin à courir, & qu'elle ſoit moins expoſée aux Fureteurs: il ne faut pourtant pas la placer de maniere qu'elle gâte les vues de la maiſon, ni la mettre trop près des jardins; le lapin y auroit bientôt fait le dégât malgré les murs, parce qu'il pénetre extrêmement loin par la fouille; ce qui eſt cauſe qu'il y a toujours de la ſtérilité autour des garennes & clapiers. C'eſt pourquoi, en les plaçant, il faut compter pour perdu le terrein qui borde la garenne.

On la fait aſſez ſouvent d'un bois taillis qui ſera près de la maiſon, où le lapin puiſſe ſe loger promptement: il y réuſſit aſſez bien, & cela n'empêche pas qu'on ne coupe le taillis dans les tems ordinaires.

Cependant j'aimerois mieux, quand on peut choiſir, laiſſer le taillis ſervir ſeulement à l'uſage de taillis, & placer mes lapins ailleurs ſur quelque côteau de bruyeres, fableux & bien expoſé, à cauſe que le lapin y eſt plus facile à chaſſer, & qu'il peuple davantage que dans les taillis, où les renards, les loups & autres bêtes champêtres leur font continuellement la guerre: outre cela, le lapin fait toujours tort au taillis, parce qu'il en broute les ſurgeons naiſſans & les racines, & qu'il fouille tout le terrein.

Un lieu ainſi peuplé de lapins hors d'un taillis, eſt proprement une garenne. On y doit planter beaucoup de pruniers ſauvages, fraiſiers, framboiſiers, mûriers, genêts, groſeillers, romarins, & ſur-tout grand nombre de genevriers; car les lapins ſont très-friands de la graine de ces arbriſſeaux: quant aux herbes, ſi le terrein n'en produit pas de ſoi-même, on y ſeme du laceron, du feneçon, du thym, du ſerpolet, des chicorées, laitues, choux, éclaires, chardons, navets, pois & autres ſemblables qui font une ample & bonne nourriture aux lapins, pourvu que les gros légumes n'y dominent pas.

Au ſurplus, il ne leur faut pratiquer, ni loge, ni ruiſſeau pour boire; car ils ne ſavent que trop bien ſe loger ſous terre, & rien ne leur eſt plus contraire que l'eau.

Quant à la clôture de la garenne, à moins de la faire de murs profonds & contre-maçonnés en terre, comme nous le dirons des clapiers, le mur ſert moins à enfermer le

Peuple de la garenne, qu'à en défendre l'entrée aux bêtes ennemies. C'eſt pourquoi bien des gens ſe contentent de les clorre d'un foſſé profond, qu'on garnit des deux côtés d'une forte haie vive, à laquelle on ne laiſſe aucun trou; ce qui fait preſqu'autant qu'un ſimple mur qui coûte beaucoup plus. Autrefois on avoit aſſez l'uſage des foſſés à eau pour empêcher les lapins de ſortir de la garenne, & les bêtes ennemies d'y entrer; mais le voiſinage de l'eau eſt très-mauvais pour les lapins, & de pareils foſſés ſont très-difficiles à faire ſur les côteaux, où doivent être placées les garennes: auſſi en voyons-nous quantité qui ſont très-peuplées, quoiqu'il n'y ait, ni mur, ni foſſés. Les lapins ne quittent point le lieu où on les a mis, quand il eſt bien choiſi; ou s'il ne leur plaît pas, quoi que l'on faſſe, ils n'y reſteront pas.

Pour les garennes forcées, un mur de maçonnerie ruſtique ſuffit, pourvu qu'il ait trois pieds de profondeur, ſolide en terre, & deux pieds au-deſſus: le ſurplus de la hauteur, qu'on voudra donner à ce mur de clôture, peut ſe faire de ſimple bauge; & cette profondeur de trois pieds en terre eſt ſuffiſante pour contenir les lapins, parce qu'ils creuſent beaucoup plus pour ſe terrer dans leur demeure ordinaire, que pour en ſortir.

Plus une garenne eſt ſpacieuſe, plus les lapins y profitent. On tient que quatre à ſix arpens bien peuplés & conſervés fourniſſent tous les ans plus de deux cens douzaines de lapins. On peut ſe régler ſur les eſſais des premieres années, quand la garenne eſt une fois peuplée.

Peuplement de la Garenne.

On la peuple & on la repeuple, ou en achetant des haſes pleines qu'on y jette, & dont on laiſſe multiplier la race ſans la chaſſer les deux premieres années, & fort peu la troiſieme; ou par le ſecours du clapier, qui eſt une voie plus prompte, plus ſûre, & qui coûte moins.

Des Clapiers.

Un clapier eſt un terrein clos de murailles, comme jardin, partie couvert, partie découvert, & bien maçonné, dans lequel on enferme & l'on nourrit des lapins.

Toutes les perſonnes entendues ont un clapier pour peupler leurs garennes, & les repeupler quand elles ont été dégarnies par quelque forte vente ou par quelque bête ennemie: c'eſt une bonne prévoyance; la garenne eſt peuplée tout-d'un-coup, & s'entretient bien mieux, & à moins de fraix, que quand, au défaut du clapier, il faut recourir aux marchés pour avoir des haſes pleines. Outre cela, les lapins de clapier peuplent bien plus que ceux de garenne, & quoiqu'ils ne valent pas ceux-ci à beaucoup près, on ne laiſſe pas que de les vendre. Ainſi le clapier ſert à deux fins très-utiles; il ſert à peupler & repeupler les garennes, & il ſert lui-même de garenne.

On place le clapier dans quelque coin de la cour, du jardin, ou dans la garenne même, afin que les petits lapins s'y faſſent, & puiſſent paſſer commodément du clapier dans la garenne, par un côté du clapier qu'on laiſſe laté, pour qu'ils aillent & viennent vers leurs meres.

On doit mettre dans le clapier quelques loges, faites avec des planches ou des pierres plates en forme de terriers, pour que les lapins s'y retirent; & quand le tout eſt en état, on y jette le nombre de lapins que l'on juge néceſſaire pour y multiplier. On y met ordinairement un mâle ſur vingt-cinq à trente femelles: d'autres ne donnent que dix à douze haſes à chaque lapin; mais c'eſt trop peu; plus il y a de femelles, plus le peuple augmente.

Pour que cette peuplade ne s'ouvre point une ſortie, en fouillant juſques par-deſſous les murs du clapier, on obſerve d'en faire les fondemens bien profonds; on y fait une maçonnerie ſolide, & l'on poſe un bon pavé, la pointe en haut, tout-autour des fondemens: les lapins ne pourront point creuſer au-delà, & demeurant enfermés dans un petit eſpace, ils y peupleront à foiſon.

Au-lieu d'y laiſſer le terrein tout uni, on le met par petits monts, afin que les lapins s'amuſent à le fouiller: on leur donne de la mouſſe & du petit foin pour faire leurs nids.

On les nourrit de ſon, d'avoine, & de toutes ſortes de fruits & d'herbes pendant l'été:

l'hiver on leur donne de fon ſec, du foin le plus menu, & le meilleur, & quantité d'autres choſes auxquelles ils s'accoutument aiſément.

Quand il y a quelques femelles pleines qui approchent du terme, il faut tenir les mâles enfermés dans les tanieres qu'on leur a faites; car ſouvent les lapins détruiſent leurs petits pour jouir des meres.

Ces animaux ſont extrêmement chauds, & ils multiplient ſi fort que cela a fait croire à pluſieurs perſonnes que le lapin étoit hermaphrodite. Les lapines ſont ſujettes à la *ſuperfétation*, c'eſt-à-dire, à concevoir de nouveau quoique déja pleines; on dit même qu'on en a vu qui, dans le tems qu'elles alaitoient leurs petits, ne laiſſoient pas que d'en mettre bas deux ou trois, & qu'au bout de quatorze ou quinze jours, elles en donnoient encore autant.

Un peu avant que les haſes lapinent, on doit les mettre ſeules dans des terriers particuliers, & les y tenir enfermées avec leurs petits juſqu'à ce qu'ils puiſſent ſe paſſer d'elles; ils en ſeront mieux élevés, les meres plus fécondes, & il n'y aura pas à craindre que les vieux mâles tuent les jeunes. On peut pourtant lâcher la haſe au mâle dans quelqu'endroit écarté, peu de tems après qu'elle a mis bas ſes petits, afin qu'elle en conçoive d'autres qui avanceront toujours pendant qu'elle nourrira les premiers.

Si le clapier eſt bien garni, auſſi-tôt que les petits ſeront aſſez grands pour pouvoir ſe paſſer de la mere, il faudra les mettre dans la garenne pour la peupler, & en même tems pour les rendre ſauvages, parce que s'ils reſtoient plus long-tems dans le clapier, ils deviendroient lourds & endormis comme les lapins de clapier, qui ſont plus gras; mais plus peſans & bien moins bons que les ſauvages: c'eſt auſſi pour cela qu'on ne doit jamais mettre dans une garenne les lapins de clapier, quand ils ſont une fois grands, à cauſe que n'étant pas aſſez agiles, ni accoutumés à courir comme les autres, ils ſont preſque toujours la proie du renard.

On met trois mâles ſur cent femelles de lapins qu'on jette à la garenne, & on les y laiſſe multiplier juſqu'à la troiſieme année qu'on commence à les chaſſer modérément; & ſi elle n'eſt pas encore aſſez peuplée, on y met toujours du peuple du clapier à meſure qu'il y en naît.

Autre maniere de peupler une Garenne.

Il faut avoir un Garennier aſſidu & fidele, lui bâtir dans le bois une petite maiſon en lieu commode, avec une cour d'environ trente pieds en quarré, fermée de murs de terre ou de cailloux, & couverts de chaume, le long deſquels on fera des cages à lapins pareilles à celles où l'on nourrit des lapins privés, avec des haies, comme aux lapins de clapier, garnies de bouquets à ſuffiſance, ſelon la quantité des haſes qu'on voudra y mettre, ſix haſes à chaque bouquet.

On laiſſe à quelques endroits des murs de la cour du Garennier, des petits trous quarrés, ſuffiſans pour que les lapereaux, qui commenceront à ſortir dans la cour, puiſſent aller & venir dans les bois voiſins, ſans qu'ils puiſſent y rentrer quand ils ſeront grandis environ de deux tiers. Les haſes entretenues ainſi, & nourries de ſon, d'herbe & d'avoine, donneront tous les mois des petits, tant qu'à la fin la garenne n'en ſera que trop peuplée.

Comme le grand nombre de mâles eſt la deſtruction du clapier & de la garenne, à cauſe, comme je l'ai dit, qu'ils font mourir les petits pour jouir des meres, il faut toujours détruire les mâles dans l'un & dans l'autre. Pour cela on y fait la chaſſe avec des furets, ou bien on les rabat avec des panneaux; & de tous les lapins qu'on prend, on ne tue ou l'on ne vend que les mâles, & on laiſſe aller toutes les femelles, après leur avoir fendu les oreilles pour les reconnoître & ne pas tirer deſſus; il en renaît toujours aſſez de mâles, & un ſeul ſuffit à plus de cinquante femelles.

Elles connoiſſent bien que leurs mâles détruiſent leurs petits: c'eſt ce qui fait que, quand elles veulent mettre bas, auſſi-bien en clapier qu'en garennes, elles ont l'inſtinct de ſe creuſer un terrier de la longueur du bras, qu'elles laiſſent ouvert juſqu'à ce qu'elles y aient lapiné: elles font leur nid tout au fond avec de la mouſſe qu'elles y portent. Lorſqu'elles ont mis bas, elles s'arrachent le poil du ventre pour tenir leurs petits chaudement, bouchent adroitement le trou de leur taniere avec du foin, de la paille, de la terre, & tout ce qu'elles peuvent ramaſſer, afin qu'aucun mâle ne l'apperçoive: elles ne reſtent dans

leurs terriers que la nuit pour y nourrir leurs petits; elles en ſortent à la pointe du jour pour aller chercher à vivre, rebouchent proprement leur trou, & l'aplatiſſent en frappant contre avec le derriere, enſorte qu'il ne paroît preſque pas; & à la fin du jour elles y retournent porter les vivres à la famille.

Les haſes ſauvages ſont volontiers leurs nids dans les vignes, dans les chemins & autres lieux fréquentés qu'elles rencontrent, parce qu'elles y craignent moins le renard. Ainſi, quand on trouve dans ſa garenne ou ailleurs quelques-uns de ces trous de lapines rebouchés, il ne faut pas y toucher; ſinon quelque lapin y entreroit & tueroit toute la nichée; ou bien la mere elle-même, épouvantée à l'abord de ſon trou, l'abandonneroit.

Différence des Lapins de Garenne d'avec ceux de Clapier.

Le lapin de garenne a le poil plus roux & moins épais que celui de clapier, & il n'eſt pas ſi gros, ni ſi gras; mais il a la chair bien plus délicate, plus agréable & plus ſaine, parce qu'il vit en pleine liberté dans un grand mouvement, & qu'il ſe nourrit ſouvent de plantes aromatiques. C'eſt auſſi pourquoi il eſt ſauvage, & beaucoup plus vif & plus agile que le clapier, qui eſt lourd, mélancolique, endormi, & qui ſe laiſſe ſouvent prendre par le renard, quand on le met en liberté dans la garenne.

En récompenſe, les lapins de clapier peuplent beaucoup plus que ceux de garenne, parce que ceux-ci, étant ſauvages, ils ſe rencontrent & s'accouplent moins ſouvent, & qu'ils ne portent que trois ou quatre fois l'an; au-lieu que dans le clapier, les haſes portent tous les mois de l'année, excepté quelquefois le mois de Février.

On appelle *lapins de clapier*, & communément *mangeurs de choux*, tous les lapins domeſtiques, ſoit qu'ils viennent d'un clapier, ou qu'ils aient été nourris dans un grenier, une grange ou ailleurs; de même qu'on qualifie *lapins de garenne*, tous les ſauvages, ſoit lapins de vraie garenne, lapins de bois, buiſſonniers ou autres.

Au reſte, il ne faut pas toujours s'arrêter à la couleur des lapins; car il y en a de blancs, de bruns, de noirs, de gris, de jaunes & de bigarrés.

Soins néceſſaires aux Lapins.

Quand les lapins ſont une fois bien placés, ainſi que nous l'avons dit, il n'y a point d'autres ſoins à avoir que de détruire, le plus qu'on peut, les mâles & les bêtes ennemies, pourvoir à leur nourriture, & empêcher qu'ils ne faſſent du dégât.

Les clapiers ſe nourriſſent de tout ce qu'on leur préſente, ſoit foin, fruits, plantes potageres, herbes, &c. & les ſauvages ſubſiſtent des fruits, du brout des feuilles, écorce & racines des plantes de leur habitation, principalement des plantes aromatiques, comme thym, ſerpolet, genievre; & ſi la garenne eſt trop peuplée, pour qu'ils aient une nourriture ſuffiſante & qu'ils faſſent bon corps, on doit y ſemer un peu d'orge ou d'avoine, pour y reſter & leur ſervir de pâture. Il faut auſſi leur y porter du foin pendant l'hiver, à cauſe de la ſtérilité de la ſaiſon.

En leur portant à manger, on peut aiſément les accoutumer à venir au ſifflet, pourvu que ce ſoit une perſonne qu'ils aient coutume de voir, par exemple, un Garennier; & alors d'autres perſonnes peuvent avoir le plaiſir de les voir venir par troupeaux, en ſe tenant cachées ſous quelque loge pour ne les point effaroucher.

On punit comme voleurs publics, ceux qui détruiſent les *halots* ou *raboulieres*; c'eſt ainſi qu'on appelle les trous où le lapin ſe retire.

Dégât que font les Lapins.

Le voiſinage des garennes eſt très-dangereux pour les vignes & les bleds, car les lapins paiſſent ſouvent par troupes le bled en herbe: ils broutent auſſi les bourgeons de la vigne; & quand la terre eſt couverte de neige, ils rongent les racines & les écorces du plant, juſqu'à trois pieds de hauteur.

Le moyen le plus sûr pour prévenir ces déſordres, c'eſt de leur donner aſſez de foin à manger dans les bois ſur la fin de l'hiver & au commencement du printems, qui eſt le tems où ils ſont le plus affamés.

Il y a des gens qui, pour écarter les lapins de leurs vignes pendant qu'elles ſont en bourgeons, & de leurs bleds lorſqu'ils ſont en herbe, font fondre du ſoufre, y trempent, par un bout, des bâtons de ſaule fort menus & fort ſecs, les fichent en terre par l'autre bout tout le long des bords de la piece de terre qu'ils veulent conſerver, à ſix pieds l'un de l'autre, puis ils y mettent le feu : les lapins, qui haïſſent l'odeur du ſoufre, n'approchent point de la piece enſoufrée; & comme cette odeur dure quatre ou cinq jours, il n'y a qu'à recommencer de quatre jours en quatre jours, juſqu'à ce que le bourgeon de la vigne & le bled ſoient hors de danger.

Mais, quand le lapin domine trop, on ne peut le ruiner qu'à force de le fuſiller, & de le fureter avec furets & poches pendant l'hiver.

Bêtes ennemies des Lapins.

Il y a des gens qui prétendent que les ſerpens font beaucoup de tort aux lapins; & que, quand il s'en trouve dans une garenne, c'en eſt aſſez pour la faire déſerter : ils diſent qu'en dreſſant les garennes, il faut y planter quantité de frênes, parce que le ſerpent hait ſi fort cet arbre, qu'il n'en approche jamais. Je laiſſe cela à décider à ceux qui voudront en prendre la peine.

Les renards & autres bêtes carnaſſieres, même les chiens & les chats, tant domeſtiques que ſauvages, ſont tous grands deſtructeurs de lapins; ce n'eſt qu'à force de leur tendre des pieges & de les chaſſer, qu'on peut en préſerver la garenne.

La meilleure maniere de détruire les bêtes puantes, eſt de ficher des piquets de deux ou trois pieds de long, brûlés par le bout, aſſez avant en terre pour qu'ils ne puiſſent pas être ébranlés; & enſuite d'attacher à chaque piquet un plateau de bois pour ſoutenir des gobes qui ſeront faites de lard haché, mêlé avec de la noix vomique pulvériſée, de la groſſeur des balles à battoir; on en fait de groſſeurs différentes pour les divers animaux carnaſſiers. Tous les jours à l'entrée de la nuit, après avoir averti les voiſins de ne pas lâcher leurs chiens, on plante les piquets, on les garnit de gobes, & on répand au pied de chaque piquet un peu de ſable ou de terre menue, pour reconnoître les bêtes qui y viendront, par l'empreinte de leurs pieds. Tous les jours, de grand matin, il faut aller lever les piquets, & garder, dans des boîtes de fer-blanc, les gobes qui n'auront point été priſes, & recommencer le ſoir juſqu'à ce que les bêtes voraces n'y hantent plus. On peut en faire autant dans tous les endroits qu'elles fréquentent, même le long des pieces d'eau, pour détruire les loutres. On en met auſſi dans les champs, le long des bornes, afin d'empêcher tous les animaux voraces de prendre les perdrix dans le tems de la pariade.

Des Parcs.

Pour qu'il ne manque rien au profit & au plaiſir du Maître de notre Maiſon Ruſtique, je fais ici un Article des Parcs.

C'eſt un endroit clos où l'on enferme du gibier, ſoit gros, ou menu, comme ſangliers, chevreuils, cerfs, lievres & lapins, pour le plaiſir du Maître, pour la fourniture de ſa table, ou pour vendre.

On dreſſe le parc auprès de la maiſon, pour plus grande commodité, & on le clot de bons murs de pierrailles ou de moilons. On ſe contente quelquefois de le fermer de palis, hauts d'environ dix pieds, bien ſerrés & bien arrêtés en terre : cela ſuffit pour retenir les groſſes bêtes dans le parc; mais les menues, comme lievres & lapins, paſſeroient preſque toujours à travers des palis; c'eſt pourquoi il faut un mur pour les arrêter: il faut même des murs de quatorze pieds de haut pour le chevreuil, ou bien que les murs ſoient accompagnés, en-dedans, de profonds & larges foſſés, pour empêcher le chevreuil de les franchir. Il y a pourtant bien des gens qui ſe contentent d'une paliſſade; ils mettent même les palis à ſix pieds l'un de l'autre; mais ils garniſſent les entre-deux d'un bon treillis de branches; ce qui demande de l'entretien.

On comprend dans le parc tel nombre, telle quantité de terres que l'on veut, ſoit de bois taillis ou futaies, ſoit de terres labourables ou pâturages, & cela n'ôte rien de la bonté ou de l'uſage des terres : la clôture ne ſe fait que pour retenir & multiplier le gibier; il ſe plaît même dans la diverſité. Quand le parc eſt un peu ſpacieux, on y fait

auſſi quelques avenues, quelques allées & couverts pour le plaiſir du Maître. Les vrais pares doivent contenir cent arpens au moins.

Les plants qu'on y fait dominer pour la retraite & la bonté du gibier, ſont les chênes, hêtres, châtaigniers, pommiers & poiriers, houx, arbouſiers, genevriers, & autres portant fruits ſauvages, dont le gibier ſe délecte. Il y faut auſſi quelque ruiſſeau, ou du moins quelque mare ou endroit bas qui puiſſe recevoir l'eau des pluies & rafraîchir le gibier.

Dans la ſaiſon ſtérile, on doit jetter dans le pare, pour la ſubſiſtance des bêtes, du grain, des feves, du marc de vin, du foin, & de tout ce qui ſera à bon marché. On donne au menu gibier des chicorées, des laitues, des pois, & de l'orge détrempé dans de l'eau de pluie; car les levreaux n'aiment guere le grain ſec.

Pour que les bêtes ſauvages connoiſſent qu'on leur donne à manger, il faut en avoir une ou deux apprivoiſées, les mettre dans le parc; elles y courront de tous côtés, & meneront les autres à la pâture. Ce n'eſt pas ſeulement en hiver qu'il eſt néceſſaire de leur donner un peu à manger; c'eſt auſſi quand elles ſont pleines, ou qu'elles ont nouvellement mis bas, & ſur-tout pendant que la terre eſt couverte de neige.

Il eſt encore à propos de ſemer de l'orge, de l'avoine & du ſarraſin dans les plus mauvaiſes terres du parc; ces grains y ſervent de nourriture au gibier, qui y peuple & en attire d'autres, comme faiſans & perdrix.

On chaſſe le gibier de ſon parc, ſuivant l'envie ou le beſoin qu'on en a, pour manger, donner ou vendre, ſans regarder âge ni ſaiſon, excepté les tems de ponte, de couvée & de nourriture des petits de la bête qu'on chaſſe. Il n'y a que le ſanglier qu'il faut prendre en ſa force & bonté, c'eſt-à-dire, quand il a quatre ans, parce qu'il croît juſqu'à cet âge, & qu'il dépérit enſuite. Nous parlerons de toutes ſortes de Chaſſes dans la quatrieme Partie de cet Ouvrage; nous y parlerons auſſi des droits de Chaſſe, de Garenne, Parc, & de Colombier.

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE,
DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.
LES TERRES AUX CHAMPS.

LIVRE QUATRIEME.
Les Plants Champêtres ;
ET
Les Haies, Foſſés, Chemins, Bornes, &c.

IL ne faut point ici confondre les plants champêtres avec ceux du jardinage ; les productions du jardin ſont des éleves domeſtiques, des plants délicats & choiſis, qui doivent preſque toute leur bonté à l'art & à l'homme, comme nous le verrons au Traité du Jardinage. Nous n'en ſommes encore qu'aux Terres aux Champs & les plants groſſiers dont il s'agit ici, qui en ornent & enrichiſſent la ſurface, ſont des productions volontaires de la nature, que l'homme n'aide preſqu'en rien.

CHAPITRE PREMIER.
Utilités & culture générale des Plants champêtres.

LA culture des terres aux champs n'a rien de ſi noble, de ſi varié, de ſi agréable & de ſi fructueux que les plants. Il y en a une grande quantité, tous de différentes eſpeces ; & rien n'eſt plus aiſé, plus amuſant, ni plus beau, que de jouir chez ſoi de cette

admirable diverſité. Les arbres champêtres ne ſervent pas ſeulement à embellir une maiſon, ſoit par les bois, boſquets & bouquets, ſoit par les avenues, les routes & l'abri qu'ils y forment; ils ſervent encore à l'enrichir par les moiſſons de fruits qu'ils rapportent d'eux-mêmes; par les bois qu'on y trouve toujours, ſoit pour chauffer ou pour bâtir & réparer; par quantité de douceurs & de profits qu'on en tire ſans rien débourſer, ni ſans rien riſquer; & enfin par la vente des plants de futaie.

Les plants ſont de tous pays, & il n'y a pas de terroir qui n'en puiſſe nourrir, heureuſement, de pluſieurs ſortes: on en peut mettre par-tout, principalement en beaucoup d'endroits qui ne ſervent à rien, même en pleins champs, ſans que cela faſſe tort aux grains & autres productions des terres: par-là le Maître ſe fait un nouveau revenu de la ſuperficie de ſon bien, outre le revenu du fonds même; & ce fonds renaît, pour ainſi dire, pour donner de lui-même à ſon Maître une ſeconde récolte volontaire, après qu'il lui a déja donné la récolte forcée des grains. On voit même bien des terres, qui pour être, par exemple, trop humides ou trop ſeches, ne réuſſiſſent preſque point en grains, & ſont merveilles en fruits ou plants. Il n'y a qu'à conſulter le genre de la terre, & y mettre les plants propres, ils réuſſiront toujours. Ainſi nous voyons des campagnes entieres couvertes de cerifiers, d'autres de noyers; d'autres aiment les châtaigniers, d'autres les pommiers & poiriers; d'autres ne veulent que des oliviers.

Quand le fruit donne (& il donne ordinairement d'année à autre, & ne paſſe guere la troiſieme année), la récolte en eſt quatre fois plus abondante & plus lucrative que celles des plus beaux grains, par exemple, un ſeul poirier donnera de quoi faire trois pieces de cidre, qui ſe vendront dix livres piece; les oliviers, les noyers, les marronniers & les châtaigniers fourniſſent de même des dépouilles abondantes, outre celles des fonds de terre qui les nourriſſent. C'eſt pourquoi, en multipliant ſes plants, on multiplie ſes richeſſes: & ſi le domaine que l'on a eſt d'un fonds aſſez bon ou aſſez diverſifié pour qu'on puiſſe y avoir pluſieurs ſortes de fruitiers champêtres, il faut y en faire les plus beaux plants que l'on pourra: ſi une eſpece manque, l'autre ne manquera point; ou en tout cas, ces fruits faiſonniers donnent du moins de tems à autre. On évalue ordinairement à vingt ſols de revenu, chaque pied d'arbres fruitiers, l'un portant l'autre, ſoit châtaignier, noyer ou prunier. Ainſi une terre qui a deux mille pieds de fruitiers, eſt dès-là de deux mille livres de rente, au dire du Fermier même, ſans la valeur des fonds.

Les arbres qui ne rapportent pas de fruits, ſervent toujours à l'ornement & à l'utilité; & nous voyons, par des exemples fréquens en Normandie, que quelques arpens plantés de chênes, d'ormes ou de hêtres, même de trembles, vendus dans leur tems, valent depuis le quadruple juſqu'au centuple du fonds, & qu'ils ſont à leur Maître une reſſource importante pour l'établiſſement d'un fils, pour le mariage d'une fille, pour le payement d'une dette qui donneroit lieu au décret du bien, &c. Une terre n'eſt point noble, à moins qu'elle ne ſoit bien boiſée: le plant eſt toujours d'un produit conſidérable qui vient tôt ou tard, preſque ſans ſoins, puiſqu'il n'y a qu'à labourer le pied de l'arbre, & en ôter le bois mort; & preſque auſſi ſans dépenſe, puiſqu'il n'y a que celle du premier achat des plants; encore épargne-t-on cette dépenſe, en mettant dans un coin de l'héritage quelque arpent de terre en pépinieres qui fourniront de quoi garnir tout le domaine; enſorte qu'outre l'épargne, on a le plant à ſa commodité, & on l'a sûr & choiſi.

Auſſi-tôt que l'on eſt maître d'une terre, il faut s'appliquer à la bien planter, & à faire d'abord les pépinieres des différens plants convenables, parce qu'ils croiſſent inſenſiblement, & qu'au bout de quatre ou cinq ans on en jouit; au-lieu que ſi on néglige ce tems, cela remet à dix ans. On doit donc planter de tous les plants propres aux différens terroirs du domaine, ſoit futaies, arbres fruitiers, aquatiques ou autres; en planter le plus que l'on peut, & par-tout où il peut en venir, ſoit vergers, terres ou pleines campagnes, bordures de chemins, haies & foſſés; même faire quelques touffes ou bouquets de plants, dans les endroits des terres labourables qui ſe trouvent le moins bons; cela garnit un mauvais terrein, & donne toujours un bel aſpect qui devient abri & reſſource: il faut enfin ſoigner & entretenir ſon plant, en remplaçant ou en faiſant remplacer les morts par le Fermier, que vous obligerez pour cet effet, par ſon bail, d'avoir une pépiniere bien fournie pour l'entretien de vos terres, ou à mettre de nouveaux arbres en la place de ceux qui manqueront, qu'on lui abandonne quelquefois, à la charge d'en fournir un certain nombre de jeunes pour un mort.

Rien

Rien n'eſt plus riant, plus agréable & plus eſtimé qu'une maiſon de campagne bien plantée. Les fruits ſont, après le pain, la meilleure nourriture de l'homme; & il y a long-tems qu'on a prédit que la France manquera de bois. C'eſt pour les rendre plus communs, qu'autrefois nos Rois faiſoient planter des arbres fruitiers, non-ſeulement dans les foréts aux environs de chaque village, mais auſſi le long des grands chemins: on y en voit encore dans bien des Provinces, comme Normandie, Provence, Dauphiné, Languedoc. L'utilité publique s'y trouve jointe à celle du Particulier: le Propriétaire y a des fruits, du bois, des allées qui embelliſſent ſa terre en l'enrichiſſant; les chemins en ſont plus beaux, plus sûrs, plus aiſés; le voyageur y trouve de l'ombre & des fruits, & l'abondance de chaque Particulier fait celle de l'Etat. On auroit plus de bois & de fruits qu'il n'en faut pour le public, ſi chacun vouloit avoir du plant par-tout où il peut en avoir.

En un mot, c'eſt le plant, & ſur-tout le plant de futaie qui fait la beauté & la richeſſe d'une terre. Ainſi on doit planter par-tout, dans les rideaux, dans les haies, dans les cours & ravines, le long des chemins, dans les terres aux champs, &c. Un rideau, par exemple, ou le bord d'une haie dont le terrein demeure perdu, s'il a cinq pas de large ſur cinq cens de long, peut ſupporter deux ou trois rangs d'ormeaux, & deux cens ormeaux pour le moins à chaque rang, & ces quatre ou ſix cens ormes au bout de quarante ou cinquante ans qu'ils auront acquis leur groſſeur, ſont vendus environ une piſtole chaque pied; ce qui vaut ſouvent mieux que le fonds de la terre, outre le produit que l'ébranchage donne pendant le tems de la crûe de ces arbres.

Quels Plants conviennent aux différentes ſortes de Terres.

Il faut planter *ſur des montagnes*, au levant & au midi, des oliviers, des pins, &c. Au couchant & au nord, des châtaigniers, des pruniers, des cerifiers aigres, des coigners, des cormiers, &c.

Dans des terres fortes, ſoit plaines ou autres, des pommiers & poiriers, des noyers, des mûriers, des chênes, des ormes, des hêtres, des frênes, &c.

Dans des terres légeres, des cerifiers, des meriſiers, &c. de neffliers, cornouillers, des tilleuls, des ſapins, &c.

Dans des terres pierreuſes, des amandiers, du charme, du hêtre, des iſs, &c.

Dans des terres humides, toutes ſortes d'arbres aquatiques & autres dont il ſera parlé au Chapitre IV du préſent Livre.

Dans les lieux humides, les plants croiſſent ordinairement plus vîte, plus haut, & ont plus de feuilles & de fruits; mais ils n'ont point tant de ſaveur & de coloris que dans les autres endroits, & ils ſe gardent moins.

De même pour l'uſage des bois, les arbres qui viennent dans des lieux froids, humides ou trop ombragés, ſont toujours tendres, & ne ſont bons à employer qu'en menuiſerie & non en charpente; mais pour les arbres crus, qui viennent dans des endroits ſecs & bien frappés du ſoleil, ils ſont toujours durs, & très-bons pour les bâtimens & autres ouvrages de charpente.

Les plants, qui ont été élevés en pépiniere, valent mieux que ceux qu'on trouve dans les bois & buiſſons, parce qu'ayant meilleur pied, plus de chevelu & les racines plus épatées, ils traînaſſent davantage ſur la ſurface de la terre & s'y nourriſſent bien; au-lieu que les autres ſont revêches, piquent davantage & avortent ſouvent. Par la même raiſon quand on leve du plant dans des bois, il faut préférer ceux de brin à ceux de ſouche; & des tiges jeunes & foibles reprennent plus sûrement & avancent autant que de plus fortes.

Les arbres viennent plus vîte dans les lieux humides qu'ailleurs; mais ils y durent moins, parce que leurs racines ſe pourriſſent dès qu'elles ont atteint l'eau: c'eſt pourquoi on les y plante ſans foſſe & ſur motte; il n'en faut excepter que les arbres vraiment aquatiques.

Pour avoir des plants qui bourgeonnent & fleuriſſent de bonne heure, on ne doit planter que des arbres qui aient la ſeve hâtive, & qui en aient beaucoup; ce ſont ceux qui reverdiſſent & fleuriſſent les premiers: tels ſont les acacias, les coignaſſiers, les amandiers, meriſiers, pruniers, & généralement tous les fruits à noyau; & après eux, les bois-blancs, le marronnier d'Inde, le ſycomore, &c.

Pour avoir des plants prompts à venir, on ne plante que des arbres dont je viens de parler, & des frênes, des tilleuls, des érables : tous ces plants jettent plus en cinq ans, que le chêne ne fait en dix.

Et encore plus, *pour planter à peu de frais, un bois qui faſſe promptement une ombre agréable*, on choiſit des arbres qui faſſent aiſément des racines ; tels que ſont les ſaules, les oſiers, le peuplier, l'aune ; & on en couche des branches en terre tout de leur long : elles pouſſeront par tous leurs nœuds des rejettons qui feront autant d'arbres en peu de tems.

Au-contraire, *pour avoir de bons plants qui durent long-tems, & qui faſſent bien du profit*, il faut planter des chênes, des châtaigniers, des ormes & du charme : tous ces arbres, à l'exception du châtaignier, ſont longs à venir & jettent peu ; mais ils ſont de longue durée & de grand profit.

Arbres toujours verds.

Les arbres toujours verds ſont les yeuſes ou chênes verds, les lieges, les oliviers, les pins, les ſapins, les cedres, les cyprès & tous les arbres réſineux, à l'exception du mélèſe ; les palmiers, arbouſiers, mirobolaniers, les vrais ſycomores, le buis, l'if, le ſavinier, le genevrier, le houx, les alaternes & le romarin, ſans compter les orangers, citronniers, myrtes, lauriers, thym, &c. Ainſi on peut jouir d'une verdure perpétuelle, en plantant de ces arbres ou arbriſſeaux en plein vent, en buiſſons ou en paliſſades.

Diſtribution économique des Plants champêtres.

On a pour le couvert & pour le bois, les chênes, ormes, hêtres, tilleuls, frênes, ſapins, &c. On met ces plants de haute futaie en avenues & en routieres ſimples ou doubles, en bouquets confus & en quarrés réguliers, ſoit ſimples, en échiquiers ou en quinconces. Les marronniers d'Inde, acacias & ſycomores ne ſont que pour le couvert.

Les oliviers, noyers, châtaigniers, marronniers, pruniers, cerifiers, mûriers, pommiers & poiriers ſe mettent en vergers & en avenues ou routieres, plus pour le fruit, que pour l'ornement, auquel ils ne laiſſent pas que de contribuer.

J'ai marqué ci-devant les terreins propres à chaque ſorte de plant. J'ajoute ici qu'il faut préférer & multiplier les eſpeces qui ſe plaiſent dans le lieu ; & que le long des chemins, pour perdre moins de terre, & pour réſiſter aux inſultes des charois & des paſſans, on plante des noyers, des ormes, des chênes, des hêtres, & des fruits amers ou âcres : mais on doit avoir ſoin que les tiges de ces arbres ſoient hautes, bien foſſoyées & armées de cordons de paille & d'épines, juſqu'à ce qu'elles ſoient en état de ſe défendre.

Les Propriétaires, qui ne tendent qu'à augmenter leurs fermages, ne plantent que des arbres fruitiers, dont le Fermier a tout le profit : d'autres, au-contraire, ne plantent que des arbres de futaie, dont l'ornement & le bois n'eſt que pour eux, ſans que le Fermier s'en reſſente. Mais il vaut mieux pour l'un & pour l'autre, qu'il y ait ſur chaque terre, toutes ſortes de plants ; elle en eſt plus vivante, & chacun y trouve ſon compte, d'autant qu'il n'y a point de domaines dont les différentes parties ne ſoient propres à différentes eſpeces de plants : ceux de futaie occupent ordinairement les dehors, & forment l'abri & l'enceinte des fruitiers.

La vraie ſaiſon pour planter, eſt au mois de Novembre, & encore au mois de Février pour les terres humides. On peut continuer de planter tout l'hiver, pourvu que la gelée n'ait pas pénétré plus d'un demi-pied en terre, & qu'il ne tombe ni pluie ni neige pendant qu'on plante. Si la forte gelée ſurprend durant ce travail, il faut couvrir de fumier les racines des arbres qui reſtent à planter ; & quand il aura dégelé, on les mettra en terre.

Il ne faut planter que des arbres jeunes & vifs : les rebuts de pépinieres & tous les plants vieux ou défectueux n'ont que quelques années de vie, qui ſont autant de tems perdu pour les bons plants qu'on auroit mis en leur place.

Il eſt néceſſaire de connoître le terrein & le climat où l'on veut planter, pour n'y mettre que des arbres convenables. Il faut auſſi être ſûr d'où ils viennent, & prendre garde que des plants élevés en vallée réuſſiſſent rarement en campagne, parce qu'ils ſont accoutumés à une nourriture trop humide & à un air trop mou.

On ne doit planter les arbres de futaie dans la campagne, qu'à sept pieds & demi de l'héritage de son voisin, sur-tout du côté d'où le soleil lui vient à cause du tort que font les racines, l'ombre & l'égout des hauts plants, principalement les ifs, les hêtres, les frênes, les chênes & les ormes. Il est même à propos de laisser environ vingt pieds de distance entre ces sortes d'arbres, & les grains, bâtimens, murs & arbres de moindre tige qu'on veut avoir au-delà, parce que les racines & les têtes des grands arbres affament les plants d'à côté; &, pénétrant sous les murs voisins, ils les ébranlent quand ils sont eux-mêmes ébranlés par le vent: mais on peut semer du sainfoin ou du trefle entre-deux.

Dans les endroits exposés aux gros vents, on met des arbres qui ont peu de tête ou beaucoup de racines, comme chênes, frênes & ormes, & on les plante drus, pour qu'ils se soutiennent mieux, & qu'ils donnent plus d'abri aux bâtimens ou aux vergers qu'on veut mettre à couvert. On ne doit même songer à y planter des arbres fruitiers, qu'après avoir eu la précaution de leur former un abri du côté des mauvais vents, par quelques bouquets ou allées d'arbres de haute futaie, ou du moins par quelque forte & double haie garnie de hauts plants qu'on aura fait en douve, huit à dix ans avant que de planter les arbres fruitiers en vergers, herbages, courtils ou clos.

Tous les arbres, qu'on plante pour futaie, se plantent ordinairement debout & sur terre plate; mais ils viennent plus vîte & sont plus sûrs quand on les plante tout petits *en douve*, c'est-à-dire, horizontalement dans les côtés des digues des fossés qu'on releve exprès pour cet effet: on les y met fort drus sur chaque ligne, & on les garnit d'une contre-haie vive ou seche à l'abri de laquelle ce jeune plant se fortifie, & s'eleve ensuite avec vigueur.

Les fruits à pepins se plantent ordinairement à quinze pieds de distance: on donne deux ou trois pieds de plus d'espace aux fruitiers à noyaux, parce que leurs têtes sont plus larges. L'intervalle des plants dans les terreins sablonneux est de deux pieds de moins que dans les fonds humides, parce que les arbres s'etendent davantage dans ceux-ci. Les arbres de futaie se plantent aussi drus que l'on veut, dans les bons fonds, sur-tout quand c'est pour former des bouquets & du couvert: pour profiter de tout le terrein, on observe les alignemens; & au reste on ne laisse que les espaces proportionnés pour les allées & les autres pieces d'ornement.

L'orme est l'unique arbre de futaie qui souffre volontiers qu'on l'étête, soit en le replantant ou autrement. On l'ébranche souvent & à raz du tronc, pour que la seve recouvre la coupe: il differe en cela des chênes, hêtres, trembles & autres arbres, qui, quand ils sont forts, ne doivent être ébranchés qu'en y laissant des chicots, pour n'y pas causer de chancre.

Le tems le plus propre pour ébrancher ou élaguer les arbres, est au mois de Février, le risque de la gelée & des grosses pluies qui sont très-dangereuses pour les arbres nouvellement ébranchés, étant alors passé. Le chêne, le hêtre & le châtaignier ne s'ébranchent plus quand leur tige est formée. On fait des coupes réglées de l'ébranchage ou tonte des ormes, des tilleuls, des trembles & des peupliers, de même que de la tête des saules & des frênes sauvages.

On peut couper à tête la plupart des arbres fruitiers, les ormes & tous les bois blancs qui ont le corps solide & sans moëlle: cela se fait souvent pour les rajeunir & les redresser; mais le chêne & tous les arbres à moëlle ne veulent pas être étêtés. Il ne faut pas même, en élaguant, couper de gros bras aux arbres qui sont dans leur force ou sur le retour, sur-tout du côté des grands vents; parce qu'outre l'abri qu'on s'ôte, le tronc des arbres s'abreuvant par les grandes plaies qui ne se recouvrent point, ils dépérissent bien vîte & ne sont propres à aucuns ouvrages.

Le frêne est l'arbre de futaie le plus propre à remplacer quelque place vuide, parce qu'il reprend bien à l'ombre, malgré l'égout des autres arbres. Le charme a le même mérite: l'un & l'autre s'étêtent & s'élaguent comme l'orme.

Il ne faut mettre dans les champs & dans les avenues que des arbres forts & hauts de tige, afin qu'ils résistent mieux aux insultes des bestiaux & des passans. On les prend ordinairement à l'âge de sept ou huit ans, parce qu'ils ont alors quinze à vingt pieds de haut sur huit pouces au moins de grosseur.

Quand on plante des arbres de tige fraîchement étêtés, il faut pour que les chenilles & autres insectes n'aillent pas manger le bourgeon, qui doit piquer à la prochaine seve, faire, à la hauteur des trois quarts de la tige, un cerne de tartre ou de vieux-oing détrempé avec du fiel de bœuf & de la suie, & un autre cerne pareil à un ou deux pieds de terre : l'odeur & la viscosité de ces drogues empêchent les insectes de monter le long de la tige.

Si la gelée, pendant quelques gros hivers, a entamé des arbres, on coupe tout ce qui est gelé, & on va jusqu'au vif, ne fut-il que dans les racines : ils repousseront & donneront de nouveaux arbres au bout de cinq ou six ans, sur-tout les châtaigniers ; mais, pour les pommiers, ils se gelent jusqu'aux racines.

Lorsqu'on abat d'anciens arbres de futaie, pour en replanter de jeunes en la place, il faut y mettre des especes différentes de celles qui y étoient, comme des hêtres ou des frênes au-lieu d'ormes, afin que les sels de la terre soient neufs pour le nouveau plant. On doit aussi observer de ne le point mettre dans les places qu'occupoient les anciens arbres, mais dans de nouveaux trous qu'on fera à côté, quand les anciennes souches & racines seront bien pourries & réduites en terreau : pour cet effet on les étouffe en les couvrant de terre, afin qu'elles ne repoussent point.

La conservation des plants est si importante au bien public, que Dieu même en livrant aux Israélites la Terre promise, leur défendit de toucher aux arbres fruitiers de leurs Ennemis : il ne permit à son Peuple choisi d'abattre de ceux de futaie, que ce qu'il en faudroit pour faire les machines de guerre nécessaires à la prise des villes qui voudroient lui résister. *Deut.* 20. C'est aussi ce que nos Guerriers observent encore, autant qu'il se peut, & sauf le droit de représailles. *Grotius.*

Comme les plants sont exposés en campagne à la foi publique, dans les Provinces bien policées il est défendu de les rompre, couper ou briser, de faire aucun délit dans les bois, de scier, charmer, ceinturer, ébouper les arbres, & d'arracher les haies, sous peine de punition corporelle, même de galeres, & de trois cens liv. d'amende, dont les peres & meres sont responsables pour leurs enfans, & les maîtres & maîtresses pour leurs domestiques.

On prétend même, & on pratique dans le Parlement de Rouen, qu'un Seigneur peut planter & continuer des avenues de grands arbres, quoique stériles, dans toute l'étendue de son Fief, non-seulement sur ses terres, mais aussi sur celles de ses Vassaux & Censitaires, & malgré eux, en leur abandonnant les fruits ou l'ébranchage, & la propriété des arbres qui seront placés sur le fonds du vassal, pour les abattre quand ils auront leur âge & perfection : & en cela les Seigneurs de Normandie trouvent que la décoration des terres, & l'utilité générale qu'opere la multiplication des plants, jointes à l'utilité particuliere qu'on en retire par la tonte & l'abattis, surpassent le peu de tort que les arbres font aux terres à grains dans lesquelles on ne plante que fort au large.

Au surplus, voyez pour les bois & futaies, ce qui en sera dit dans la suite de ce Volume, & dans le second Tome, au Traité du Jardinage.

Vergers, Ouches, Courtils, ou Herbages plantés.

Ce sont des clos fermés de murs ou de haies vives, & remplis d'arbres fruitiers à plein vent, *pomaria*. On y recueille beaucoup de fruits, & ils y sont bons, parce que les arbres de haute tige donnent plus de fruits & le donnent plus franc, sur-tout quand le fonds en est bon, bien à l'abri & amendé, comme le sont ordinairement les vergers & courtils de campagne, à cause que les bestiaux, qui en pâturent l'herbe, le fument par leurs urines & fientes. C'est en quoi ces sortes de clos sont de grand profit, parce qu'ils fournissent fruits & pâturages.

On peut y mettre toutes sortes de fruits à haute tige, même pour la table ; comme pommiers & poiriers, sur-tout des rambours, reinettes à pigeons, des rousselets, des cerisiers, pruniers, & y entremêler quelques noyers, abricotiers & nefliers. Les Normands & les Picards plantent la plupart de leurs courtils de fruits à piler ou à faire cidre.

Tant que le plant est jeune & le terrein peu ombragé, ils le labourent tous les ans, y récoltent des mars & des légumes ; &, quand le plant est trop fort pour qu'il puisse venir dessous autre chose que de l'herbe, ils la laissent fortifier pour y mettre leurs bes-

tiaux en pâtures : ſouvent même ils en font une premiere récolte en foin, quand c'eſt un fonds humide. Les bons ménagers font parquer leurs beſtiaux dans ces pâtures, tant pour s'y nourrir & engraiſſer, que pour en fortifier l'herbe & le plant par leurs excrémens : on donne la premiere herbe aux chevaux ; enſuite on y fait pâturer & parquer les vaches, & en dernier lieu les moutons.

Ce qui regarde les pépinieres & la culture des plants, ſera expliqué dans le Tome ſecond au Traité du Jardin fruitier. C'eſt pourquoi je paſſe tout-d'un-coup au détail de nos plants champêtres, d'autant que l'expérience commune y ſuffit.

Les lieux plantés d'une ſeule eſpece de ces plants, ſoit fruitiers ou autres, en prennent le nom. Ainſi on dit une ceriſaie, un olivet, une châtaigneraie, prunelaie, pommeraie, chênaie, hêtraie ou hêtrillet, ormaie, tillet, ſapiniere, frênaie, tremblaie, aunaie, ſauſſaie & oſeraie, pour dire un lieu planté de ceriſiers, d'oliviers, &c.

CHAPITRE II.

Des Arbres champêtres portant fruits.

JE partage ces plants ruſtiques en fruitiers à *pepins*, fruitiers à *noyaux*, fruitiers à *coques*, & fruitiers à *glands*. Dans le grand nombre d'arbres que ce Chapitre préſente, on doit s'appliquer à multiplier les eſpeces qui réuſſiſſent le mieux dans chaque terrein, & celles qui doivent être d'un meilleur produit : mais, ſi on plante des arbres qui ne ſoient bons qu'en fruits. Il n'en faut point mettre au-delà de la conſommation qui peut s'en faire : ainſi on ſent bien qu'il eſt inutile de planter de grandes pommeraies dans un bon vignoble, ou de belles ceriſaies loin des villes.

Article I.

Des Arbres champêtres portant fruits à pepins.

Du Pommier, Pomus ; *& du Poirier*, Pyrus.

I. *Qualités.* Quoiqu'il ne s'agiſſe ici que des fruits ruſtiques & non pas de ceux qu'on appelle *fruits au couteau* ; cependant parmi les pommiers & poiriers qui viennent en pleins champs, il ſe trouve ſouvent quelques fruits de table, comme reinettes, rambours, apis, callevilles & rouſſelets ; mais cela eſt rare. Les pommiers & poiriers de pleins champs ſont proprement des plants à cidre ; & il eſt remarquable à ce ſujet que ceux qui ſont les meilleurs pour manger, ne valent rien pour faire de la boiſſon : ce ſont ſouvent les fruits les plus diſgracieux à la bouche qui font le meilleur cidre, ſans en excepter les étranguillons, qui ſont les pommes ſauvages & extrêmement revêches, que les cochons vont manger dans les bois. Les pommes douces ou ameres ſont pourtant de meilleur cidre que les aures.

II. *Eſpeces.* Les différentes eſpeces de pommiers & de poiriers champêtres ſont peu importantes ; la plupart ne ſont même connues qu'entre les Payſans ; &, qui plus eſt, les noms en ſont tous différens & méconnoiſſables d'une Province à l'autre : par exemple, de la Normandie à la Bretagne, à la Picardie ou au Hurpoix, qui ſont les Provinces de France où l'on plante le plus en pleines campagnes. Les meilleures pommes pour faire du cidre, ſont celles qui ont la chair ferme & beaucoup de ſuc. Les plus communes ſont les pommes d'éroet, rouveau, malingre, muſcadet, rambour, belle-femme, garelet, clagner, gros-œil, de vert, curtin, groſſe ente, de recque ou roquet, de long, cunoué ſûr & doux, barberie, rougelet & ſandouille. Les courtpendus, paſſe-pommes, francatu, & pluſieurs autres, quoique franches & très-bonnes au goût & à l'odeur, ne valent rien en cidre ; elles ont la plupart la chair trop tendre, & peu de ſuc.

Les poires, qu'on plante ordinairement en pleins champs, ſont les cirettes, les carifis, les tahou, l'écuyer, gromenil, muſquettes, conillart, d'angoiſſe, certeau à deux têtes,

rouſſeau, bois-jerôme & autres, ſur-tout de celles qui ont la chair ferme, beaucoup de ſuc, & la peau dure.

III. *Deſcription.* Le pommier eſt ordinairement bas, ſouvent tortu; il jette beaucoup de branchages qui s'étendent en long & en large; il a la feuille groſſe, cendrée par-dehors & jaune par-dedans; ſes racines ſont à fleur de terre, & ſon bois eſt nouailleux.

Le poirier a la tige plus belle, plus verte, plus haute & plus nette: il jette moins de branchages, mais ils ſont bien plus droits, plus puiſſans, & chargent beaucoup plus que le pommier: il a auſſi le bois & le fruit plus ferme, & les racines plus profondes; c'eſt pourquoi il lui faut plus de terre. Le pommier en général eſt pourtant plus eſtimé que le poirier, & le cidre de pommes plus recherché, plus agréable & plus ſain que celui de poires.

IV. *Terroir.* Le pommier ſe plait en terre graſſe, & un peu humide, parce qu'il veut avoir le bois moite & ſuant au-dedans; il s'entretient fort bien en toutes ſortes de terres fortes, même dans les montagnes, pourvu qu'il y ait artificiellement ou naturellement la fraîcheur qu'il deſire, & qu'il ſoit expoſé au midi: il n'y a que les terres de pure argille qui ne lui conviennent point.

Le poirier aime les mêmes terroirs que le pommier; ſi ce n'eſt que, comme le poirier eſt plus ſujet à avoir du fruit âpre & pierreux, il vaut mieux, pour corriger ce défaut, n'en point mettre en terre ſeche, maigre ou grouetteuſe: il vient auſſi plus aiſément que le pommier en lieu humide ou même aquatique, & en terre argilleuſe.

On peut encore faire cette différence, donner au pommier les endroits qui ſont le plus à l'abri, parce que le poirier eſt plus enraciné, & moins ſujet à être abattu par le vent.

Il ne faut jamais planter ſur la crête des rideaux, mais dans le milieu, afin que le plant, ayant racine de tous côtés, ne ſoit pas culbuté par le vent ou par les eaux.

On entremêle toujours les plants fruitiers de différentes eſpeces de fruits, de hâtifs & de tardifs, afin qu'il y en ait toujours une partie qui réſiſte aux différentes révolutions de tems, auxquelles tout arbre eſt expoſé depuis la naiſſance du bourgeon juſqu'à la récolte du fruit, & que l'on en ait chaque année.

On doit mettre les plants fruitiers à l'abri des gros vents, autant qu'on le peut, en plantant des arbres de haute futaie autour des vergers, ou du moins du côté d'où viennent les mauvais vents.

Dans les vallées, le plant dure moins que dans les plaines & montagnes; mais auſſi il y vient plus vîte & charge davantage: ainſi, s'il faut le renouveller plus ſouvent dans les vallées, on en a le plaiſir & le profit double.

V. *Multiplication.* Le pommier ſe multiplie principalement par les pépinieres qu'on en fait des pepins de marc de cidre, ou par plants enracinés, & par boutures de pommiers; ou encore de pommiers ſauvages de trois ou quatre ans qu'on trouve dans les bois, à qui on coupe le pivot, & qu'on greffe l'année d'après qu'on les a mis en pépiniere; ou bien de jeunes plants qu'on fait venir de Normandie. La voie du pepin eſt longue, & le plant qui en vient, veut être greffé & tranſplanté pour être bon: celui qui vient de rejettons, va un peu plus vîte, mais le fruit en eſt tardif & de peu de valeur; le meilleur eſt de le greffer ſur pommiers ſauvages, ou ſur pruniers, pêchers, coignaſſiers, & principalement ſur poiriers.

On a du poirier par les mêmes voies; il eſt plus long à venir que le pommier: on peut de même en greffer ſur des pêchers, des coignaſſiers & des amandiers, même ſur des mûriers. Le meilleur, le plus sûr & le plus prompt, eſt de greffer le poirier ſur quelque ſauvageon de ſon eſpece, ou ſur coignaſſier. Ce dernier vaut mieux dans les jardins pour deux raiſons. 1°. Parce que les poiriers greffés ſur coignaſſiers portent plutôt que ceux greffés ſur francs. 2°. Les pepins ou francs pivotent ordinairement; au-lieu que les coignaſſiers jettent force chevelu entre deux terres: enſorte qu'ils prennent une plus grande nourriture, qu'ils profitent mieux des amendemens, & qu'ils demandent moins de fonds de bonne terre; mais le coignaſſier n'eſt que pour les tiges baſſes. Ainſi le meilleur, pour les pommiers & poiriers champêtres, eſt d'avoir des pépinieres de pepins de graine, ou de rejettons & de ſauvageons.

Il faut avoir deux pépinieres, l'une de plants fruitiers, & l'autre d'arbres propres en futaie, dans chaque cenſe, pour peu qu'on ait de plant à y faire ou à entretenir. On fait ces pépinieres, ou de marc de pommes & de poires, de glands, feines, châtaignes &

noix, & de billes ou rejettons d'ormes & de peupliers ; ou bien on les forme tout-d'un-coup de jeunes plants, pepins ou billes, qu'on achete au millier & au cent dans les pays qui en abondent. On greffe les ſujets fruitiers au bout de quatre ans, plus ou moins, ſelon leur force ; deux ans après on les met en place : il n'eſt rien tel que de trouver tout chez ſoi. Chaque pépiniere doit être garnie de plants de différens âges, & entretenue ſur le même pied, afin qu'il y ait du plant qui réſiſte à tous les tems, & qu'elle fourniſſe de quoi remplacer par-tout.

Quand on achete des entes dans une pépiniere, il faut préférer celles qui ont de belles racines, & les bien ménager en levant le plant. Celles qui ont crû dans des lieux humides réuſſiſſent rarement dans des terreins ſecs, à moins qu'elles ne ſoient puiſſantes en racines.

Dans les endroits qui n'ont point aſſez de fond, on plante ſur motte, le fumier recouvert d'un pied de gazon ; ou bien on creuſe en terre des trous larges & profonds, dans leſquels, au-lieu du tuf, on met de bonne terre avant d'y planter.

Si les lieux ſont expoſés aux beſtiaux & au paſſage, on doit avoir ſoin d'armer les entes de liens de paille qu'on entortille autour de la tige, & on l'environne d'épines & de ronces, pour qu'elles ne puiſſent pas être écorchées ni ébranlées.

Dans les terres labourables, on plante fort au large ; &, afin que la charrue n'approche point trop près des arbres, ce qui enleveroit d'un ſeul coup de ſoc une belle ente de quinze années, il faut mettre autour de chaque tige, à un pied & demi de diſtance de l'arbre, trois pieux de chêne de cinq pieds de long, & gros comme la cuiſſe, qu'on diſpoſe en triangle, & qu'on enfonce trois pieds en terre : ces pieux ſe font reſpecter, & la charrue va par-tout, autour des arbres ſans les offenſer. On ne ſeme ni trefle ni ſainfoin parmi des arbres fruitiers, à cauſe qu'ils leur font du tort ; on les plante fort dru dans les lieux expoſés au vent, afin qu'ils ſe ſoutiennent mieux.

Dès la ſeconde année de la pouſſe des greffes, de peur que le vent ne les faſſe éclater, on doit les enfermer au large dans un cercle de paille ou d'écorce lié au bout d'une latte, qu'on attache par l'autre bout au tronc de l'arbre, au-deſſous du collet de la greffe.

VI. *Culture.* Le pommier & le poirier veulent être labourés deux fois l'an leurs premieres années : le poirier aime de plus à être déchauſſé juſqu'aux racines, depuis Noël juſqu'à la fin de Janvier : on en ébarbe les racines pendant ce tems ; on y mêle du terreau en le déchauſſant ; on tient ſon pied net, ſa tige bien élaguée à hauteur d'homme, tout ſon corps ſans mouſſe & ſans chenille ; & s'il produit du fruit pierreux, après l'avoir déchauſſé, on répand ſur ſes racines de la lie de bon vin vieux tous les jours pendant quinzaine. A l'égard des pommiers, le fumier, ſur-tout celui de mouton, même celui d'âne trempé dans l'eau, l'urine d'homme, la cendre & la pouſſiere des chemins leur eſt bonne, de même que la fougere & le chaume, le marc de raiſin & de pommes qui ſort des preſſoirs. Les égouts de fumiers & de mares y ſont auſſi bons, mais un peu trop chauds ; c'eſt pourquoi on ne les met que dans les plants dont le terroir eſt humide ou froid. Les amendemens qu'on donne aux arbres doivent toujours être mis en rond, à quelque diſtance du corps de l'arbre & à fleur de terre ; car c'eſt principalement de-là que les racines tirent leur ſubſiſtance.

Les Curieux font couper aux pommiers & poiriers les branches qui ſe croiſent ou qui foiſonnent trop, parce que ces arbres, qui ſont de nature à jetter beaucoup de bois, en deviendroient mouſſeux & moins fertiles : ils ſont fort ſujets aux fourmis & aux vers. Il y a des gens qui prétendent que, pour les en préſerver, il n'y a qu'à planter auprès un oignon marin, ou leur mettre ſur les racines de la fiente de cochon mêlées d'urine d'homme.

Tous les ans au printems il faut nettoyer les brindilles des jeunes entes de quatre ou cinq ans qui commencent à former leur tête ; enſuite écheniller les arbers exactement.

On fait aux entes nouvellement plantées, trois ou quatre inciſions dans l'écorce perpendiculairement au tronc : cela ravive la ſeve, lui donne de l'air & de la force, & fait groſſir l'arbre.

Pendant l'hiver, on laboure & on amende le pied de tous les pommiers & poiriers, au moins tous les trois ans, & en même tems on les déchauſſe & on les laiſſe ainſi découverts pendant l'hiver, en cas qu'ils ſoient dans un fonds de terre où les racines pénetrent

en bas ; car ſi c'eſt un terrein dur où les racines ne faſſent que courir à fleur de terre, il ne les faut jamais toucher au pied, on offenſeroit les fibres & traînaſſes précieuſes aux arbres ; il y faut ſeulement répandre les engrais par-deſſus le gazon. On doit ſur-tout avoir grand ſoin d'ôter tous les rejettons qui pouſſent au pied & à la tige au-deſſous de la greffe ou tête des arbres, juſqu'à ce que leurs têtes ſoient formées : on coupe les brindilles & les branches qui tombent trop bas ; on arrête encore celles qui s'emportent ou qui ſe jettent trop en-dehors, & on coupe toujours tout le bois mort.

Les plants élevés dans un endroit qu'on a coutume de labourer, dépériſſent tout-d'un-coup lorſqu'on ceſſe de le faire : c'eſt pourquoi il faut, ou continuer toujours d'y labourer, & pour cet effet, planter aſſez au large, pour que les arbres en épaiſſiſſant, n'offuſquent pas le grain qu'on ſeme deſſous ; ou réparer le défaut de labours par les engrais & les ſoins, quand on a ceſſé de labourer deſſous.

Si les arbres fruitiers ſont plantés dans des herbages on a ſoin d'y faire parquer les vaches de tems en tems, comme je l'ai dit, pour renforcer le plant & l'herbe.

La fiente & le parcage des moutons, ainſi que les eaux de fumiers & de mare, ſont excellens pour les arbres mouſſeux qu'on n'a point voulu ou pu émouſſer avec un couteau de bois, ou avec le dos de quelqu'inſtrument de fer ; car c'eſt l'humidité du terrein ou les gros brouillards qui cauſent la mouſſe aux arbres.

Comme la vieilleſſe & la ſéchereſſe font ſouvent mourir aux arbres quantité de branches, il faut toujours couper & échicoter juſqu'au vif, en hiver ou au printems, tout ce qu'on trouve de bois mort, ſur-tout au pommier, prunier, pêcher & abricotier ; il faut faire de même du bois gelé, pour que le mal ne gagne pas le reſte de l'arbre.

On greffe en fente aux branches, les forts pommiers & poiriers qui ſont d'une mauvaiſe eſpece, ou qui rapportent peu ; de cette façon ils ſont en peu d'années une nouvelle & forte tête.

VII. *Cueillette.* Les pommiers & poiriers commencent à rapporter à la troiſieme année, & ils paſſent ordinairement la vie de l'homme : le poirier, comme le plus tardif, dure plus long-tems que le pommier. Ces deux ſortes de plants ſont faiſonniers comme le noyer, le châtaignier & l'olivier, quoiqu'ils ne le ſoient pas tant, parce qu'ordinairement ils rapportent tous les deux ou trois ans abondamment : ils ſont quelquefois chargés extraordinairement deux ou trois années de ſuite ; on ne les a guere vu être ſtériles pendant tant de tems, comme le châtaignier & le noyer.

Les pommiers & les poiriers fleuriſſent tous au printems, mais le pommier fleurit quinze jours plus tard que le poirier : cependant le pommier eſt plutôt mûr ; on le dépouille vers la Sainte-Croix en Septembre, & le poirier quinze jours plus tard, ſouvent même après les premieres gelées, ſuivant la qualité du plant. On remarque dans preſque tous les fruitiers champêtres, que ceux qui fleuriſſent plus tard, ſont ceux qui mûriſſent plutôt.

VIII. *Uſages.* On tire du pommier & poirier, du fruit & du bois. L'uſage de ces bois ſera expliqué ci-après au Chapitre du Commerce du Bois. Quant aux pommes & aux poires, on les trie pour en faire le pommé & le poiré, comme nous le dirons au Chapitre des Boiſſons ; & l'on réſerve quelques-uns des meilleurs de ces fruits, pour les faire cuire ou les mettre en compote pour le ménage : on en fait auſſi des pommes & poires tapées. Les fruits au couteau, comme reinettes, callevilles, pigeons & rouſſelets, ſe gardent dans la fruiterie ou autre lieu bien clos, qui ne ſoit, ni trop chaud ni trop froid ; mais ceux de ces fruits qui ſont crûs dans les vallées ou autres lieux humides, ſont bien moins de garde que ceux de montagnes ou de plaines : il faut auſſi prendre garde s'ils ont été cueillis à la main. Il n'y a que les fruits à faire du cidre, qu'on abat à coups de gaules, ou en ſecouant les branches ; ou bien on les laiſſe mûrir aux arbres, juſqu'à ce qu'ils tombent d'eux-mêmes. On les laiſſe quelque huitaine ſur l'herbe, où on les met en monceaux, pour qu'ils achevent de ſe nourrir & de ſe perfectionner. Ceux qui tombent avant la fin d'Août, & qu'on appelle en Normandie du *grouin*, ſe mettent à part pour en faire du cidre de primeur. Les fruits verds, gelés ou pourris ne ſont bons que pour les cochons.

Du Coignaſſier, Cydoneum.

I. *Uſages.* Le coignaſſier eſt un arbre très-utile dans les champs & dans les jardins ; ſon fruit ſe mange crud, cuit & confit ; on en fait du cotignac, de la gelée, de la pâte, du

du vin, des syrops & autres compositions : cet arbre est un sujet bannal, sur lequel on greffe toutes sortes de pommiers & poiriers ; ils y réussissent à souhait, & les fruits en sont considérablement meilleurs, plus beaux & plus gros, sur-tout le fruit beurré. Le coignassier, de même que l'azerolier, le grenadier & le framboisier, fait son fruit à l'extrêmité des petites branches qui sortent des grosses, aux mois de Mars & d'Avril : cependant le poirier greffé sur coignassier, ne porte le sien que sur les branches d'un ou de deux ans.

II. *Especes.* Le coignassier ressemble assez au pommier ordinaire, mais il a la feuille plus petite, plus unie, plus épaisse, plus dure & plus blanche à l'envers ; il jette une fleur blanche, & a cinq feuilles comme le rosier sauvage : il ne croît jamais haut, & son fruit fait pencher ses branches vers la terre.

Il y a trois sortes de coignassiers, comme de coings. L'un s'appelle *coignier*, & c'est le pommier de son espece : il a la feuille ronde & petite ; le bois bas & mince, & peu uni ; l'écorce grise, tirant sur le blanc ; les branches fourchues, & le fruit petit, plat, rond à-peu-près comme la pomme, moins jaune & plus tardif que les autres coings, & peu en usage. Quelques-uns appellent cet arbre *coignassier sauvage* ; il croît effectivement dans les lieux pierreux : on ne peut l'employer tout-au-plus qu'à greffer quelques pommiers ; le poirier n'y réussit pas, parce que sa nature n'y est pas conforme, & que sa seve est trop revêche.

La deuxieme espece de coignassier est le poirier-coing : il a l'écorce plus noire & velue, la feuille beaucoup plus large, les branches plus droites, & le fruit plus gros & moins pierreux que le coignier. Les greffes de poirier y réussissent fort bien, parce que la seve y est conforme, & qu'elle y monte toujours avec abondance sans faire le bourrelet, comme font ordinairement les greffes entées sur coignassier-pomme.

La troisieme espece de coignassier est encore meilleure : elle se connoît à son fruit, qui est plus long & plus gros que celui des deux autres ; à son écorce, qui est plus nette, plus noire & plus claire ; & à sa feuille, qui est plus longue & plus grande. Si l'on greffe un pied de cette bonne espece, & un autre pied de l'espece précédente, celui-ci ne grossira pas à proportion de la greffe ; il se formera un nœud en façon de bourrelet dans la jointure de la greffe, ce qu'on appelle un *cul-de-poule* ; au-lieu que l'autre se liera parfaitement à la greffe, & ils grossiront également ; ce qui prouve que cette troisieme espece de coignassier est la véritable, & qu'elle a la seve plus douce, plus abondante & meilleure pour le poirier : c'est pourquoi on n'en aura que de beaux, si l'on greffe de bons fruits sur cette bonne espece de coignassiers.

III. *Lieux.* Les meilleures especes de coignassiers viennent de Nivernois, d'Orléans & de Lyon : ceux du Portugal sont aussi fort beaux, mais très-sujets à la coulure.

Le coignassier aime les lieux froids & humides ; & si on le met en terroir sec ou argilleux, on doit le secourir par les arrosemens, & lui labourer le pied au soir, pour en avoir de bons, beaux & gros fruits.

IV. *Multiplication.* Le coignassier se multiplie par pepins, par boutures, par rejettons & par provins.

1°. On peut élever du plant de coignassier, en en semant des pepins sur des planches de terre bien ameublie & façonnée par rayons, qu'on arrose & qu'on sarcle avec soin pendant environ un an, que ces jeunes plants sont assez forts pour être transplantés & gouvernés en pépinieres, comme nous le dirons au Traité du Jardinage.

2°. La meilleure maniere & la plus prompte, est de les élever de bouture. Pour cet effet, il faut planter de gros pieds de coignassiers de la bonne espece, à quatre pieds les uns des autres, & au mois de Mars, en nouvelle lune, les couper à un pouce de terre, afin qu'ils jettent quantité de nouvelles boutures, qu'on ne doit, ni éplucher, ni émonder pour ne les point altérer ; mais, après qu'elles auront poussé environ un pied & demi de haut, on doit les buter, d'un pied de hauteur, de bonne terre, & y mêler un peu de terreau de couche, pour leur faire jetter des racines plus promptement.

L'hiver suivant, si ces petits coignassiers ont des racines, on peut les lever, quelque foibles qu'ils soient, pour les planter en pépinieres ; mais après que toutes ces boutures auront été levées, il faut recouvrir les souches d'un peu de terre pendant l'hiver, & au mois de Février les découvrir, afin qu'elles repoussent de nouvelles boutures, pour les buter ensuite comme les premieres ; de cette sorte on aura toutes les années quantité

3°. On peut encore élever des coignaſſiers par le provignement dans les bonnes terres ; en couchant leurs branches pendant l'hiver dans des rayons, comme la vigne : elles provigneront à merveille ; & quand les provins auront pris de racines aſſez fortes, on les coupera pour les ſéparer de leurs meres-branches, & on les tranſplantera enſuite. Un coignaſſier ainſi élevé de plant enraciné, porte fruit dès la deuxieme année.

Ou bien, pour faire une bonne mere-coignaſſe, choiſiſſez un beau & vigoureux coignaſſier ; plantez-le à l'écart dans un jardin ou autre bon fonds ; coupez ſon tronc à ſix ou ſept pouces de terre, depuis le quinze Février juſqu'au ſix ou ſept Mars, afin que le coignaſſier ainſi étêté, pouſſe quantité de jets, à cauſe que ſa ſeve commence à s'émouvoir dans ce tems, & continue avec force juſqu'au vingt-cinq Juin qu'elle ceſſe : alors coupez tous les nouveaux ſions à cinq ou ſix pouces du tronc, ils en produiront eux-mêmes d'autres, peut-être trois ou quatre chacun ; ce qui eſt d'une très-grande utilité.

V. *Culture.* Comme le coignaſſier ſert de ſujet pour greffer toutes ſortes de poires, & même de pommes, on le greffe lui-même ſur différens ſujets, comme poirier ſauvage & aube-épine ; mais le poirier vaut mieux, parce qu'il a la ſeve plus douce, plus abondante & plus conforme à celle du coignaſſier. On le greffe ordinairement en fente ſur la fin de Février ou pendant tout le mois de Mars : on le plante auſſi en nouvelle lune, au mois de Février ou au mois de Novembre, ſuivant que le terrein dans lequel on le met, eſt humide ou ſec.

Au reſte, il vient ſans façons, & on en voit tous les jours dans des haies en pleine campagne, qui ſont chargés de bons & beaux fruits. Il eſt pourtant bon de lui donner quelques labours, & de le ſarcler au pied dans les commencemens : quand il languit, il faut l'arroſer de lie d'huile mêlé d'autant d'eau, ou bien de chaux vive & de craie détrempées.

Le coignaſſier, de même que l'azerolier, le grenadier & le framboiſier, fait ſon fruit à l'extrêmité des petites branches qui ſortent des groſſes, aux mois de Mars & d'Avril ; & cependant les poiriers greffés ſur coignaſſiers, ne font du fruit que ſur les branches produites un an ou deux auparavant.

V I. *Cueillette.* Le coignaſſier ne mûrit qu'en Octobre ; ſon fruit aime à être frappé des gelées, & on ne le cueille que le plus tard que l'on peut, & quand il approche de la couleur d'or : alors on le cueille par un beau tems & en décours ; on ôte le coton qui le couvre, & on le met dans un lieu ſec ſur le ſable, ou bien on le fait ſécher au ſoleil ſur des claies ; & ſi l'on veut qu'il ſe garde au-delà de Noël, on le met dans de la lie de vin. Il ne faut pas mettre de coing auprès des autres fruits, parce que ſon aigreur & ſon odeur les gâtent. La maniere de faire le vin de coing ſera expliquée au Chapitre du Vignoble de Bourgogne.

Du Mûrier, Morus.

I. *Utilités.* Le mûrier eſt un arbre fort beau & fort utile dans une maiſon de campagne ; ſon fruit eſt ſemblable à celui de la ronce, mais plus grand & plus longuet, verd d'abord, puis rouge, & noir quand il eſt mûr ; il jette quantité de jus couleur de ſang, il charge beaucoup, il eſt agréable & ſain : on en mange long-tems, & on en fait des bons ſyrops pour les maux de gorge. Le bois de mûrier eſt propre à toutes ſortes d'ouvrages comme l'orme, & réſiſte à l'eau comme le chêne ; ſon écorce ſert à faire des cordes, des étoffes, & à teindre ; il ne ſouffre ni venin, ni inſecte : on l'ébranche & on l'étête ſans l'endommager ; ſes racines ne ſont point ſujettes à la pourriture ; ſes feuilles, outre le bel & ſain ombrage qu'elles fourniſſent, donnent la nourriture des vers à ſoie, d'où l'on peut tirer beaucoup de profit ; elles ſont bonnes auſſi pour engraiſſer toutes ſortes de beſtiaux, de même que les mûres, qui engraiſſent merveilleuſement la volaille, & dont toutes les betes ſont très-friandes ; les hommes même, du moins les pauvres gens & les enfans, s'en nourriſſent : on en fait des confitures liquides ; elles guériſſent les maux de gorge & les ulceres des dents, lâchent quand on les mange ſeules à jeun, & entrent dans quantité de remedes.

II. *Eſpeces.* Le mûrier jette de groſſes branches qui s'étendent plus en largeur qu'en hauteur ; ſon bois eſt jaune juſqu'au cœur, maſſif, & néanmoins ſouple ; ſes racines ſont peu profondes, & s'étendent à fleur de terre, quoique groſſes, ſur-tout celles de mûrier blanc ; ſes feuilles ſont fort dentelées, vont en aiguiſant, & il y en a qui ont la forme

de feuille de vigne. Cet arbre hait fur-tout le froid : on l'appelle l'arbre *ſage*, parce qu'il bourgeonne le dernier de tous, après que tous les froids ſont paſſés, & qu'il quitte ſes feuilles de bonne heure, & aime l'abri.

Comme il y a trois ſortes de mûres, les noires ou rouges, les blanches & les mûres ſans pepins, il y a auſſi trois ſortes de mûriers : celui qui porte des mûres ſans pepins eſt plus rare & plus curieux qu'utile ; pour en avoir, on n'a qu'à greffer du mûrier noir ſur un figuier.

Le mûrier blanc ne ſert, pour ainſi dire, qu'à la nourriture des vers à ſoie, à cauſe de la tendreté de ſes feuilles ; elles ſont, comme ſon écorce, d'un vert naiſſant tirant ſur le blanc ; c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de *mûrier blanc*. Cette eſpece jette davantage & eſt plus hâtive que le noir ; mais auſſi le noir a le fruit plus gros, plus agréable & plus beau, le tronc plus puiſſant, la feuille plus grande, & le bois plus ferme.

III. *Terroirs.* Les terres noires, douces & légeres ſont les meilleures pour les mûriers ; ils viennent auſſi parfaitement bien dans celles qui s'arroſent, & ſur le bord des ruiſſeaux & des rivieres. On prétend même qu'ils réuſſiſſent dans toute terre propre à planter la vigne ; & quoique de leur naturel ils aiment l'air chaud, ils viennent cependant aſſez bien par-tout, même expoſés au nord, pourvu qu'ils ſoient dans une terre graſſe & à l'abri du vent. Ils ſe plaiſent mieux dans les baſſes-cours que dans les jardins, parce qu'ils ſont ſujets à couler : ils veulent être bien labourés, bien fumés, & tenus nets de bois mort & de mouſſe.

IV. *Multiplication.* Le mûrier vient par pepins, par boutures, par rejettons, & par provins ou marcottes. Comme il naît franc, & qu'il jette beaucoup de branchages & de rejettons, il eſt fort aiſé de le multiplier, non-ſeulement de boutures, mais même de plants enracinés & de marcottes, qui ſont les voies les plus courtes & les meilleures.

1°. *Greffe.* On greffe le mûrier, ou de ſa propre eſpece quand on veut la renfoncer, ou ſur le mûrier blanc, qui eſt réputé le ſauvageon du mûrier, ou encore ſur le figuier, pour avoir des mûres plus hâtives & plus groſſes ; & quelquefois ſur le châtaignier, ſur l'orme, qui le fait croître fort grand, & qui jette des boutures de toutes parts ; ſur le tilleul, qui en jette moins, mais qui nourrit mieux ſon fruit ; ſur frêne, alizier, ſur pommier ou poirier ſauvage, ſur cormier & peuplier. On greffe ordinairement le mûrier en écuſſon au mois de Mai.

2°. *Pépiniere.* La voie du pepin eſt fort longue, quoique ce ſoit peut-être la plus sûre. Dans les pays chauds, on fait des pépinieres entieres de pepins. Pour avoir de la graine de mûrier, on choiſit des mûres qui ſoient en parfaite maturité ; c'eſt-à-dire, qui ſoient prêtes à tomber en ſecouant l'arbre. On en extrait la graine en faiſant fermenter les mûres pendant quelques jours dans un baquet ; on y jette de l'eau, & on les preſſe enſuite avec les mains, pour en faire ſortir la graine ; la bonne tombe au fond, & la mauvaiſe ſurnage.

Lorſqu'on veut envoyer de cette graine dans quelques endroits éloignés, on doit la faire ſécher ; mais on prétend qu'elle réuſſit mieux quand elle eſt ſemée auſſi-tôt : ce qui eſt certain, c'eſt qu'il faut au moins quinze jours à celle qu'on a fait ſécher pour lever, & que l'autre leve ordinairement en huit.

Il eſt néceſſaire que la terre où l'on ſeme la graine de mûrier ſoit douce par elle-même ; il eſt bon auſſi qu'elle ſoit préparée quatre mois avant de la ſemer, avec du terreau bien conſommé qu'on y aura mêlé, en obſervant de la bêcher pluſieurs fois dans cet eſpace de tems. Quand la terre eſt en état, on y forme des planches de quatre pieds de largeur, & on y pratique un ſentier d'un pied entre-deux, afin de pouvoir arroſer facilement & arracher les mauvaiſes herbes avec les doigts, de crainte d'endommager les jeunes plantes, encore trop tendres pour ſe ſervir de la bêche : on y trace des rayons ſur ces planches de quatre en quatre pouces ; & ſi la terre eſt ſeche, on les arroſe légérement avant de ſemer la graine, qui ſe ſeme comme celle de laitue : c'eſt ordinairement au printems, quoiqu'on pourroit la ſemer en toutes ſortes de ſaiſons, pourvu qu'on prît les précautions néceſſaires pour la garantir, lorſqu'elle eſt levée, des grandes chaleurs & des grands froids. Elle eſt pourtant ſujette à pourrir quand on la ſeme dans le mois de Mars.

Auſſi-tôt que la graine eſt ſemée, on doit la couvrir de l'épaiſſeur de quatre lignes avec du terreau bien fin, & l'arroſer légérement, deux fois par ſemaine, & même plus

ſouvent, ſi la ſéchereſſe eſt grande. Il faut auſſi avoir ſoin de la couvrir avec des paillaſſons ou des feuillages, pour la garantir des grandes chaleurs & des grands froids.

Le jet de la graine qu'on nomme *pourette*, ne ſe leve qu'au bout de deux ans quand elle a été ſemée au printems ; mais pour celle ſemée en été, on la leve au bout d'un an & demi, ayant attention, pendant cet intervalle, d'en bêcher ſouvent la terre, & d'arracher les mauvaiſes herbes, qui l'empêchent de profiter. Toute ſorte de terrein peut ſervir de batardiere à la pourette, pourvu qu'il ne ſoit pas aquatique, que la terre en ſoit franche & non glaiſeuſe, & qu'il ſoit, autant que faire ſe peut, à l'abri du vent de biſe, & à l'expoſition du ſoleil. La terre en doit avoir été bien fumée & labourée à la beche.

Quand on leve la pourette pour la mettre en batardiere, il faut lui rafraîchir les racines, lui couper la pointe de ſon jet, & enſuite la planter en échiquier à deux pieds de diſtance l'une de l'autre ; pour cela on fait un trou à chaque place où l'on doit planter, avec un plantoir d'un pouce de diametre, on lui donne un pied de profondeur, on plante la pourette, & l'on joint parfaitement la terre au pied. Il eſt néceſſaire d'arroſer la batardiere, au moins une fois en huit jours, s'il fait chaud ; d'en arracher avec la main, de tems à autre, les herbes, & d'en labourer la terre avec la beche trois fois par an, au printems, à la fin de Juin & en Septembre. On ne doit commencer à émonder le jeune plant qu'à l'âge de trois ans, c'eſt-à-dire, un an après qu'il a été mis en batardiere, après quoi on en coupe tous les ans, au mois de Mars, les fauſſes branches & tout ce qu'il y a de petits rejettons, & on ne laiſſe que celles qui ſont néceſſaires pour former un bel arbre. Les plants qui ne viennent pas bien, doivent être coupés au pied, dès l'âge de trois ans avant la ſeve ; & s'ils ne pouſſent pas vigoureuſement, il faut les arracher.

Lorſque les mûriers ont acquis une groſſeur raiſonnable, & cinq à ſix pieds de hauteur, qui eſt ordinairement au bout de quatre à cinq ans, ſuivant qu'ils ont pouſſé, on les tranſplante à demeure, après en avoir taillé les racines & coupé une partie des branches. Il y a pourtant des perſonnes qui penſent qu'il eſt inutile de couper les branches ; ils diſent qu'en ayant planté avec toutes les leurs, ils ont parfaitement réuſſi, & que cela ne peut être néceſſaire qu'aux arbres qui viennent de loin, & qui ont ſouffert.

Pour planter les mûriers à demeure, on fait des trous de quatre pieds de large ſur trois de profondeur, un ou deux mois avant, afin de donner le tems à la terre d'être bien préparée. On les éloigne les uns des autres d'environ vingt pieds dans les terres graſſes, & de douze à quinze dans les maigres, à cauſe que cet arbre jette beaucoup de branches ; & on obſerve de ne point faire ces trous en face l'un de l'autre, mais qu'un d'une rangée ſoit placé vis-à-vis le vuide d'un autre, pour que les arbres aient plus d'air. Quoique les trous que l'on fait ſoient profonds, ce n'eſt pas à dire pour cela, qu'on plante les mûriers bien avant ; on ne les met en terre qu'un pied environ au-deſſus des racines, & on remplit le ſurplus avec de la bonne terre que l'on prend ſur la ſurface d'un champ qui a été labouré, & qui eſt purifié par les influences de l'air, ou avec de bon terreau bien conſommé : on poſe l'arbre ſur cette terre ou terreau, & on en garnit auſſi les racines que l'on arrange proprement avec la main, afin qu'elles ne s'entretouchent point. Quand elles ſont bien couvertes (ce qui eſt néceſſaire, car on dit que le moindre air eſt capable d'y mettre la gangrene), on foule cette terre & on acheve de remplir le trou avec la terre qui en a été tirée, laiſſant une rigole autour des arbres, pour recevoir l'eau des pluies & les arroſemens qu'on leur donne, ſi c'eſt au printems qu'on les plante ; car c'eſt en Mars ou en Décembre qu'on fait ces ſortes de plantations. Au-lieu de terreau ou de terre priſe d'un champ labouré, il y a des gens qui mettent au fond du trou du chaume, ou de la paille, & une couche de terre neuve par-deſſus, ſur laquelle ils placent l'arbre ; enſuite ils couvrent les racines de la même terre, puis ils mettent une autre couche de chaume par-deſſus, & ils achevent de remplir le trou avec la terre qu'ils en ont tirée : l'arbre s'affaiſſe avec le chaume qui pourrit & qui lui tient lieu de terreau.

Quand on plante les mûriers, peu de tems après les avoir arrachés, il ne faut que rafraîchir un peu le bout des racines, & retrancher tout ce qui a été endommagé ; mais s'ils ont reſté pluſieurs jours ſans être replantés ; il eſt néceſſaire de couper un peu plus de racines, après quoi on les met tremper quatre ou cinq heures dans l'eau, puis on les met en terre. On doit prendre garde, en arrachant les jeunes plants de la batardiere, d'en endommager les racines.

La premiere année que les mûriers ſont plantés à demeure, on les arroſe de tems en tems; on leur donne trois labours par an, & on ébranche le bois ſec & mort; puis, de trois ans en trois ans, on les fume pour en avoir plutôt du fruit.

3°. *Boutures.* A la mi-Octobre, ou pour le plus sûr, à la fin de l'hiver, on choiſit ſur un mûrier de bonne eſpece & bien vif, des branches des plus unies & des plus droites, de la longueur d'un pied & demi, & on les coupe net. Il eſt bon qu'il y ait un peu de bois de deux ans, parce qu'il reprend mieux que le nouveau bois qui eſt ſujet à pourrir.

Pour que la fraîcheur faſſe reprendre ces boutures plus vîte, on les plante à l'ombre, en terre graſſe & bien labourée, dans des rigoles profondes d'un pied, & longues d'un fer de beche, au fond deſquelles on met un peu de terre plus fine, afin que les boutures y faſſent plutôt du chevelu. Avant de les planter, on leur fait avec le couteau, à l'extrêmité d'en bas, une entaille en croix, de la longueur de deux travers de doigt, & on y met quelques grains d'avoine pour qu'elle ne ſe referme pas, & que les boutures prennent plus vîte. Il faut les poſer un peu en pente dans la rigole, & en les recouvrant, preſſer auſſi un peu la terre, afin que le plant s'y lie mieux. Il n'y a point de mal de l'arroſer auſſi-tôt, & de tems en tems pendant les chaleurs. Bien des gens font ainſi des pépinieres de mûriers de boutures.

4°. *Rejettons.* Le mûrier jette beaucoup de rejettons du pied; mais pour en avoir plus commodément & plus abondamment, il faut coucher en terre quelque bon mûrier, en découvrant toutes ſes racines d'un côté; & de l'autre, qui eſt celui par où l'on veut abattre l'arbre, lui couper ſes plus groſſes racines à un pied du tronc; enſuite faire une eſpece de rigole & une foſſe au bout, pour loger le tronc & les branches de l'arbre, l'y tirer à bas, & le coucher; puis le couvrir de bonne terre & le buter par-tout, en étendant les branches de tous côtés, & n'en laiſſant ſortir que les petits bouts. On fait ce travail immédiatement après la chûte des feuilles de l'arbre. Sur la fin du printems on y donne un léger labour, pour remplir les fentes de la terre, & détruire l'herbe qui étoufferoit les jeunes jets. De cette maniere, on en aura bientôt une grande quantité qui ſeront bons à tranſplanter quand ils auront un bon pouce de groſſeur; & pour qu'ils viennent à plaiſir, on n'aura qu'à y mettre tout-autour de la tige, de la meilleure terre de ſon jardin, qu'on ſoutiendra avec des petits pieux fichés en terre tout-autour & à deux pieds de chaque tige, pour leur donner de la fraîcheur en été.

Si on veut continuer à élever du plant ſur ce même arbre couché, on n'aura qu'à le découvrir après que tous les ſions en auront été ôtés, & il en jettera de nouveaux dont on profitera encore.

Si on veut même rétablir l'arbre en ſon premier état, il n'y a qu'à le déterrer, le relever & l'appuyer avec quelque fourche de bois: il reprendra, & ſera du moins auſſi agréable qu'auparavant; mais il faut l'étêter entiérement à deux doigts près du tronc.

De même, ſi le vent abat quelques mûriers, on ne doit pas pour cela les compter perdus, quelque gros qu'ils ſoient; mais on fait un grand trou en terre du côté que les racines ont été arrachées: on en coupe tout le chevelu, les moindres racines, & même ce qu'il y en a de groſſes éclatées; enſuite on ébranche tout l'arbre juſqu'au tronc, n'y laiſſant que deux pieds de longueur à trois ou quatre des plus groſſes branches qui formeront la tête de l'arbre; puis on le releve bien droit, on remplit le trou de gazons hachés, & de la meilleure terre qu'on peut trouver, on la foule bien, & on appuie l'arbre du côté de ſa chûte.

5°. *Marcottes.* Au mois de Mars, quand tous les froids ſont paſſés, & avant que le mûrier commence à bourgeonner, on en fait paſſer une jeune branche dans un mauvais mannequin, qu'on emplit enſuite de bonne terre & qu'on attache à l'arbre, afin que le vent ne l'agite point: on l'arroſe dans les grandes chaleurs, & on le garnit de terre. Au bout de l'année, les branches emmanequinées ont aſſez de chevelu pour être ſéparées de leur mere. C'eſt pourquoi, au mois de Mars, ou même dès le mois d'Octobre, on les coupe & on les tranſplante avec leurs mannequins, même dans l'endroit où ils doivent reſter juſqu'à leur mort. Il ne faut point étêter les marcottes, pour qu'elles forment une belle tige: ce qui eſt différent des mûriers, dont on coupe le bout quand on les tranſplante.

Pour marcotter ſans mannequin, il n'y a qu'à coucher en terre un jet du pied d'un mûrier dans une foſſe profonde d'un demi-pied, & longue d'un pied, enſorte que le reſte du jet ſoit hors de terre: ce qui eſt enterré, étant un peu foulé, & enſuite arroſé de tems en tems, prendra racine, & on le coupera au bout de l'année.

V. *Culture.* Le mûrier aime beaucoup les labours & le fumier, mais il n'aime point à être battu des vents ; il ne porte point de fruits quand on lui ôte ſes feuilles : il faut le tenir net de tout bois mort & de mouſſe ; & , s'il a quelques branches mortes, éclatées, mal-faites & endommagées, on doit les couper ſans héſiter, quelque groſſes qu'elles ſoient, il en repouſſera de plus belles & plus vîte.

VI. *Fruits.* Le mûrier ne bourgeonne ordinairement qu'en Mai, & il donne ſes fruits en Août & Septembre : on ne mange que les mûres noires ; on les cueille à la main avant le lever du ſoleil, à meſure qu'elles mûriſſent, c'eſt-à-dire, qu'elles noirciſſent : elles ne ſont point de garde, & on ne peut les conſerver quelque tems, qu'en les mettant, dans leur jus, dans quelque vaiſſeau de verre bien bouché.

Il a été dit ci-devant, page 364, quelque choſe ſur le mûrier, en parlant de la nourriture des vers à ſoie : on peut encore y avoir recours.

De l'Arbouſier, Arbutus.

L'arbouſier eſt un petit arbre aſſez ſemblable au coigner par ſa grandeur, qui fait cependant beaucoup d'ombre, & qui jette de grandes & fortes branches : ſa feuille eſt moyenne entre celle du laurier & de l'yeuſe : elle eſt un peu épaiſſe, plus pâle que verte, ayant la côte du milieu rougeâtre. Cet arbre eſt verd toute l'année ; ſon tronc a une écorce rougeâtre, rude & comme écaillée, ſes branches & ſes rameaux ſont fort gros & unis : il fleurit en Juillet & Août ; ſes fleurs, qui ſont petites, blanches, & ſemblables à celles du muguet, ſe tiennent enſemble comme des raiſins, n'ont qu'une ſeule queue, & ne ſont point compoſées de feuilles ; mais elles ſont creuſes & caves comme un œuf vuide, ayant la bouche ouverte : le fruit qui en naît, s'appelle *arbouſe* ; il eſt rond & gros comme une prune, ſans noyau, verd au commencement, puis jaune & enfin rouge, & aſſez ſemblable à la fraiſe dans ſa maturité, quoiqu'il ſoit fort âpre au goût : il eſt une année entiere à mûrir, & il demeure ſur l'arbre juſqu'à ce que la fleur nouvelle ſoit venue & ſortie.

L'arbouſier eſt très-commun dans les collines & dans les bois du Languedoc : il vient aiſément ; ſes feuilles ſervent à la préparation des cuirs ; mais ſon fruit eſt peu d'uſage, parce qu'il eſt fort âcre & qu'il fait mal à l'eſtomac & à la tête : les grives & les merles en ſont friands. On peut écuſſonner l'arbouſier ſur le noyer, & le noyer ſur l'arbouſier, & le fruit en ſera mixte.

ARTICLE II.

Des Arbres champêtres portant fruits à noyaux.

Ces arbres demandent en général une terre bien meuble, un terrein léger, & plus de chaleur que d'humidité.

Du Ceriſier, Ceraſus ; *& du Meriſier*, Ceraſus ſilveſtris.

I. *Eſpeces.* Le mot de ceriſier eſt un mot général qui comprend les vrais ceriſiers, les guigniers, les bigarreautiers, les cœurets, les guindoliers, les griottiers & même les meriſiers.

Il y a pluſieurs eſpeces de vrais ceriſiers, ſoit hâtifs ou tardifs, à longue ou courte queue, même de blancs. La ceriſe *hâtive*, & celle qu'on appelle *coulars* ou ceriſe de *Montmorency*, ſont les meilleurs plants.

Les *guignes* ſont blanches, rouges ou noires, & elles paroiſſent les premieres entre les fruits rouges : les meilleures viennent du Maine, où l'on en fait ſécher au four & mettre par bouquets.

La *griotte* eſt une groſſe ceriſe noire, douce & excellente, dont le noyau eſt rouge, qui charge par année, & fait un très-bel arbre qui a le bois plus gros, & la feuille plus large & plus brune que les autres ceriſiers.

Le *bigarreau* eſt une autre eſpece de ceriſe plus longue & plus dure, qui noircit &

durcit en mûriſſant : ce fruit eſt pourtant aſſez bon & eſtimé, quoiqu'il ſoit ſujet aux vers, & qu'il ait peu de chair.

Le *cœuret* eſt une eſpece de bigarreau plus tendre, fait en cœur & d'un goût relevé : ſon bois eſt plus gros & ſa feuille plus large.

Le *guindolier* eſt fort commun en Languedoc, en Gaſcogne & au Pays d'Aunis : c'eſt un bel arbre qui s'éleve & qui prend telle forme que l'on veut, comme le griottier ; ſa feuille eſt plus petite, brune, courte & plus ronde que pointue ; les guindoux ſont très-doux & agréables, plus gros que les griottes, & moins noirs, tant en-dedans qu'en-dehors.

Le *meriſier*, qu'on appelle en quelques pays *feches*, naît communément dans les bois ; il devient gros & de belle tige ; il a le bois dur, & néanmoins ſonore ; l'écorce blanche, liſſe & unie : ſon fruit, qui eſt blanc, rouge ou noir, eſt peu de choſe, mais on ne laiſſe pas que de le manger à la campagne ; on en fait auſſi du ratafiat : en automne, ſes feuilles, avant de tomber, deviennent toutes rouges. Il y a deux ſortes de meriſiers, le *ſimple*, & le meriſier à *feuilles doubles*, qui ſont ſi belles & ſi grandes, que le printems en a peu de pareilles. La fleur du ceriſier n'eſt pas ſi eſtimée que celle du meriſier, parce qu'elle s'ouvre moins, qu'elle n'eſt pas ſi blanche ni ſi large, & qu'elle a toujours un peu de verd dans le milieu de ſon bouton. Le meriſier ſert principalement à recevoir des greffes de ceriſiers : il a beaucoup de ſeve & de force, & il ne réuſſit qu'en plein vent. Le meriſier à fruits noirs eſt le plus indocile pour la greffe ; & celui à fruits blancs eſt le plus traitable. Au ſurplus, voyez dans le Tome ſecond ce qui en ſera dit au Livre qui traite du Jardinage.

II. *Terroir.* Toutes ces différentes eſpeces de ceriſiers demandent une terre légere, ſeche & ſablonneuſe, pour être d'un meilleur rapport ; dans les terres franches, graſſes ou humides, elles ſont plus ſujettes à couler ; le fruit y eſt pourtant plus beau, mais il y en vient moins, & il eſt d'un moindre relief.

III. *Multiplication.* 1°. On peut élever toutes ſortes de ceriſiers & de meriſiers, de noyaux qu'on ſeme à la fin de Février, après les avoir fait germer dans du ſable pendant l'hiver : on les greffe ou dans les premiers jours de Septembre de la même année, lorſque la plus grande force de la ſeve eſt paſſée, ou dans la deuxieme année, s'ils ſont trop foibles.

2°. Ou bien, comme tous les ceriſiers & meriſiers pouſſent du pied beaucoup de rejettons ; on leve ces rejettons & on en fait des pépinieres.

3°. Ou bien encore on prend des meriſiers dans le bois (on y en trouve tant qu'on veut), & on y greffe quelque bonne eſpece de ceriſe. Les meriſiers valent mieux pour la greffe que les ceriſiers, ſur-tout pour les bigarreaux & pour les guignes : ils donnent des fruits plus gros & meilleurs, & ils ſont de plus beaux & de plus grands arbres, parce que les meriſiers ont la ſeve plus forte, plus abondante, & que les ceriſiers pouſſent du pied quantité de rejettons qui abſorbent la ſeve de l'arbre.

Cependant le plant de ceriſier eſt meilleur que celui de meriſier, pour y greffer de groſſes griottes ; parce que, comme le griottier fleurit ordinairement beaucoup & rapporte peu, il charge davantage ſur le ceriſier, & y conſerve mieux ſon fruit, à cauſe que ſa ſeve n'eſt pas ſi abondante que celle du meriſier.

J'ai même déja dit qu'il y a du choix à faire aux meriſiers avant de les greffer : il ne faut point enter ſur ceux qui portent des fruits noirs, parce quils ont la ſeve moins douce & moins nourriſſante. Les meriſiers rouges ont le fruit amer ; leur tige ne groſſit preſque jamais à proportion de la greffe, ce qui prouve qu'ils ont la ſeve plus aigre & plus revéche ; mais, comme ils traînaſſent moins en terre, & qu'ils pouſſent plus haut que les ceriſiers, on les met ordinairement en bordures pour donner de l'abri aux ceriſaies ; & quoique ſur toutes les branches d'un meriſier, qu'on aura greffé en *fente* aux branches, il n'y ait ſouvent que deux ou trois greffes qui prennent, c'en eſt aſſez, parce qu'elles ſervent à greffer le reſte en *approche*.

On peut encore greffer des ceriſiers ſur des pruniers & des cormiers. On en éleve auſſi de ſimples boutures. On les greffe en fente ou en écuſſon : mais le meriſier réuſſit mieux en fente qu'à l'écuſſon.

IV. *Culture.* Les ceriſiers n'aiment point le fumier, à moins qu'il ne ſoit bien conſommé ; mais il faut leur ôter avec ſoin les branches ſeches & les rejettons : ils ſe plaiſent dans

des trous & à être ſouvent béchés ; &, pour hâter leur fruit, on peut leur mettre de la chaux au pied, ou arroſer ſouvent leurs racines d'eau chaude.

V. *Fruits.* On cueille toutes les ceriſes à meſure qu'elles acquierent à l'arbre leur véritable couleur ; c'eſt la marque de leur maturité. On en voit depuis le mois de Mai juſqu'au mois d'Août, à cauſe des différentes eſpeces qui ſe ſuccedent : on les mange fraîches & ſeches, & on en fait des confitures, des liqueurs chaudes & fraîches, &c. Voyez au Chapitre du Vignoble de Bourgogne, Tome ſecond, la maniere de faire du vin de ceriſes aigres.

Du Prunier, Prunus ; *& du Prunelier*, Spinus.

Le prunier eſt de tout pays, il vient aiſément, & pullule beaucoup ; ſouvent même il gagne juſqu'à l'autre côté du mur contre lequel on l'a mis.

I. *Eſpeces.* Le prunelier eſt le prunier ſauvage, qui eſt épineux & qui croît parmi les ronces & les épines : il y en a de pluſieurs eſpeces, tant arbres qu'arbriſſeaux, & il y en a même qu'on confond avec les épines noires.

Mais, outre les pruniers ſauvages, il y a différentes ſortes de vrais pruniers qui réuſſiſſent fort bien en plein champ ; entr'autres quelques damas, perdrigons, mirabelles, ceriſette, moyeu, & ſur-tout le ſaint-julien.

II. *Multiplication.* On éleve des pruniers, de noyaux, de boutures, de petreaux ou rejettons, & de ſauvageons.

On en greffe ſur toutes ſortes de pruniers, même ſauvages, comme auſſi ſur le guignier, pommier, amandier, pêcher & cormier : mais les meilleurs plants, pour toutes ſortes de pruniers, même de pêches, d'abricots & de pavies, ſont ceux qu'on leve au pied des pruniers de damas noirs & de ſaint-julien. Ces arbres pouſſent quantité de rejettons ; ils ont la ſeve plus douce & durent davantage que les autres pruniers ; on les greffe en fente & en écuſſon. Le ſaint-julien eſt plus ſûr pour recevoir l'écuſſon, & le fruit qui en vient eſt plus fondant. Le damas noir eſt plus ſec & ne profite pas tant, & la greffe qu'on y fait, excede ordinairement le ſauvageon. La ceriſette, qui eſt la plus hâtive des prunes, le ſaint-julien, qui ſe fane ſur l'arbre & qui y demeure juſqu'aux gelées ; la ſainte-catherine & pluſieurs autre, ont leurs ſauvageons francs & de bon rapport, ſans qu'il ſoit néceſſaire de les greffer.

III. *Terroir.* Les pruniers demandent une terre plus ſeche qu'humide, plus ſablonneuſe que forte ; & ceux que l'on met dans un ſable noir, viennent mieux, chargent plutôt, & donnent de meilleurs fruits. Ils ſont long-tems ſans rapporter dans les terres fortes, & ils y donnent toujours trop de bois : ils réuſſiſſent à toutes ſortes d'expoſitions.

IV. *Culture.* Comme le prunier eſt fort ſujet aux chancres & à la gomme qui alterent la ſeve, il faut le laiſſer pouſſer à ſa volonté, y faire le moins de plaies que l'on pourra, avoir ſeulement ſoin de le bien labourer, en éplucher la gomme, la mouſſe, les chancres, le bois mort, & ôter les bouchons ou branches entortillées & le faux bois, qui eſt long, menu, verdâtre, & qui fait couler le fruit ; &, pour le ranimer, découvrir de tems en tems ſes racines, & y répandre de la lie d'huile & de l'eau, du piſſat de bœuf ou des cendres de ſarment.

Quand un prunier eſt ſur le retour & dégarni, ou quand il s'y forme une confuſion de menues branches (ce qu'on appelle des *bourſes*, & elles préſagent la, ruine de l'arbre), il faut le ravaller pour le rajeunir, l'étêter, & couper toutes les branches à quatre doigts au-deſſus du fourchon où l'on veut qu'il faſſe une nouvelle tête, ou le réceper tout au bas un peu au-deſſus de la greffe ; il repouſſera avec vigueur, & donnera du fruit dès la ſeconde année. A l'égard des pruniers ſauvageons, qui ſont en place, comme ſainte-catherine, ceriſette, damas, diaprée, roche-corbon & autres, on peut laiſſer quelques boutures aux pieds des arbres ; mais il faut en laiſſer peu, parce que ce ſont autant d'enfans qui ſucent leur mere, & qui ſouvent la font mourir.

V. *Fruits.* On a des prunes depuis le mois de Juillet juſqu'au mois d'Octobre, & plus tard ; on les cueille avant le lever du ſoleil ; on les mange fraîches, ſeches, cuites & confites. Les prunes ſeches s'appellent *pruneaux* : on doit les choiſir nouveaux, tendres, moëlleux & charnus : on en fait principalement dans la Touraine & vers Bordeaux. On fait auſſi une eſpece de boiſſon avec les prunelles qui ſont le fruit du prunier ſauvage. Voyez au Tome ſecond le Chapitre du Cidre & autres Boiſſons. On ſe ſert encore des

prunelles

prunelles en les mettant quelque tems dans de la saumure, pour leur faire perdre leur grande âcreté; elles deviennent ensuite si agréables, qu'en plusieurs pays on s'en sert comme nous nous servons ici des olives.

Les bonnes prunes sont émollientes & laxatives: les prunes sauvages au-contraire sont astringentes, & leur suc épaissi est l'*acacia nostra* qu'on emploie dans les occasions pour resserrer, comme pour le cours de ventre, pour le vomissement & pour les hémorrhagies. L'eau distillée des fleurs de prunelier est un remede singulier pour la pleurésie & pour les oppressions de poitrine; ses fruits sont bons aussi pour la dyssenterie.

Outre ces fruits, le bois de tous les pruniers est de bon débit.

Du Mirabolanier.

C'est une espece de prunier toujours verd, qui a le bois & le fruit ronds & fort lisses: il y a des mirabolans rouges, & il y en a de noirs; l'un & l'autre ne quittent pas le noyau, & ils sont excellens en marmelade. Cet arbre fleurit des premiers, & en abondance; mais il noue avec peine: c'est pourquoi on le met plutôt au levant qu'au midi, parce que cette derniere exposition desseche le fruit & le fait tomber quand il noue. C'est aussi pour cela que les Jardiniers ont grand soin de couvrir de paillassons les mirabolaniers pendant qu'ils sont en fleurs, à cause que les brouillards & les pluies froides sont alors très-dangereux pour la coulure. Au reste, il faut cultiver le mirabolanier comme les pruniers. Il porte un petit fruit purgatif.

Il nous vient des Indes orientales cinq sortes de mirabolans, qui sont différens les uns des autres & de vertu & de figure: on les apporte ou secs ou confits. Aux Indes on mange ce fruit verd; &, quand il est sec, il ne sert plus aux Indiens que pour faire de l'encre ou pour verdir les cuirs, comme on fait ici avec le sumac.

Du Cormier ou *Sorbier*, Sorbus.

Le cormier est un arbre qui, d'une très-petite graine, vient haut & grand; mais il est si long-tems à venir, que celui qui le seme en a rarement du fruit: sa racine est grosse, épaisse & profonde; son tronc droit & long; son bois rougeâtre, extrêmement dur & ne gelant jamais; ses branches tendantes en haut; sa feuille ressemblante à celle du frêne, mais plus étroite, blanchâtre par-dessous, dentelée en sa circonférence, & *ailée*, c'est-à-dire, composée de plusieurs petites feuilles rangées sur une même côte: son écorce est raboteuse, jaune & blanchâtre: il donne, en Mars, des fleurs qui sont blanches; les fruits en sont naissans comme les raisins, plusieurs sur une queue: ses fruits, qu'on appelle *cormes* ou *sorbes*, sont comme des petites poires ou neffles, de couleur pâle ou rousse; elles ne mûrissent jamais sur l'arbre; on est obligé de les abattre en automne, & de les étendre sur de la paille: quand elles y ont été quelque tems, de jaunâtres, dures, âpres & désagréables qu'elles étoient, elles deviennent d'un gris fort brun, molles, douces & agréables au goût.

Il y a des cormiers domestiques & d'autres sauvages, & chaque espece a son mâle & sa femelle, qui se distingue aisément, parce que le male ne porte point de fruits. Les cormes domestiques ont la figure d'une poire, sur laquelle on voit la couleur d'une substance mousseuse vers la queue. Les cormes sauvages sont pointues, ont la peau verdâtre, & ne sont pas si bonnes.

Le cormier aime les lieux froids & humides, même les montagnes, pourvu que le terrein en soit plus substantiel que chaud. On en plante d'ordinaire dans des terres à bled.

On peut le greffer sur quelque sauvageon ou franc de son espece, même sur quelque poirier, coignassier ou épine: il se multiplie aussi de marcotte; mais le plus sûr est de l'élever de semence, quoique la chose soit un peu longue.

Pour cela, comme la graine des cormes est enfermée dans une chair visqueuse, d'où on ne peut la séparer pour la semer, on prend une vieille corde à puits faite d'écorce de tilleul; ou bien on fait une corde de joncs en forme de natte, on la laisse un peu pourrir sur terre à l'humidité, afin que le jonc ne seche pas, ensuite on frotte cette corde avec des cormes bien mûres, jusqu'à ce que la graine s'y attache. Après cela on couche cette même corde dans un rayon profond d'un demi-pied, dont la terre a été

bien remuée, & on le recouvre de bon terreau ; on en fait autant de rayons que l'on veut. Avant d'enterrer la corde chargée de graine, il ſeroit bon de la faire tremper dans la *matiere univerſelle*, ou dans quelqu'autre des préparations expliquées au dernier Chapitre du premier Livre de cette ſeconde Partie, & de la faire bien impregner de ſels de la matiere, pour avancer la végétation. Ce travail ſe fait ordinairement à la fin de l'automne.

Il faut auſſi-tôt couvrir les racines de fumier, pour que le froid ne faſſe point de tort à la ſemence. On ôte le fumier au printems, afin que l'air & la chaleur la faſſent bien végéter. Lorſque ces petits plants ſeront levés, on les arroſera ſi le tems eſt ſec, on les ſarclera doucement à la main, on les éclaircira s'ils ſont trop drus, & on les labourera trois fois l'an, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être tranſplantés en terre froide & humide, dans des trous de quatre pieds en quarré & de trois de profondeur, au fond deſquels on aura mis un peu de bonne terre bien meuble, on continuera de les labourer deux ou trois fois l'an. Le cormier cultivé de cette maniere avancera plus en un an qu'il n'auroit fait en quatre.

Les cormes ſont aſſez agréables & aſſez bonnes à manger ; on en fait auſſi une boiſſon ſemblable au poiré ; on l'appelle *cormé* : nous en parlerons au Chapitre des Boiſſons. On garde les cormes, ou confites dans du vin doux, ou dans des pots de terre bien pleins, bouchés avec du plâtre, & enterrés & recouverts d'un pied de terre en lieu frappé du ſoleil.

Le bois de cormier eſt impayable pour ſa ſolidité.

Du Cornouiller, Cornus.

Cet arbre, que quelques-uns appellent *cornier* ou *corniller*, quoiqu'aſſez petit, jette beaucoup de branches ; il a le bois très-maſſif, l'écorce rude & pleine de nœuds, la feuille un peu épaiſſe & madrée, la fleur mouſſue & de couleur d'or, d'où naît la cornouille, qui eſt un fruit longuet & à noyau comme les olives. Ce fruit eſt verd d'abord, & il devient rouge quand il mûrit.

Le cornouiller eſt commun par toute la France : il s'en trouve beaucoup dans les forêts : on le met dans quelque coin de jardin, de parc ou de baſſe-cour, parce qu'il vient aiſément en toutes ſortes de terres, même dans les ſables & à l'ombre, pourvu qu'il y trouve un peu de ſubſtance & de fraîcheur. On le greffe en fente ou en écuſſon ſur l'épine blanche ou ſur le poirier ſauvage : on peut auſſi en prendre dans les bois, ou en élever de graine, comme on fait pour le cormier ; il vient bien plus vîte, & ne demande que quelques labours.

Il y a le cornouiller mâle & le cornouiller femelle : l'un a l'écorce déliée & veineuſe, le tronc épais & maſſif, ſans cœur ni moëlle, & il eſt ferme comme une corne, d'où lui vient ſon nom de *cornier* ; la femelle, qui eſt moindre, jette pluſieurs petites branches comme celles de l'agnus-caſtus ; ſon tronc a de la moëlle & eſt plus tendre ; ſon fruit mûr eſt noirâtre & de mauvais goût.

Il y a un cornouiller qui porte des fruits blancs, mais il eſt rare.

Les cornouilles, ſoit rouges, ſoit blanches, ſe cueillent ou vertes ou mûres : elles mûriſſent en Septembre, & l'on juge de leur maturité à leur couleur. Les communes doivent être d'un rouge écarlate, & les blanches d'un beau blanc bien égal & ſans verd. Les cornouilles mûres ſont agréables à manger & aſſez douces, quoiqu'elles aient une pointe d'aigreur. On les confit auſſi, & on en fait une gelée ſemblable au cotignac. Quand on les cueille vertes, c'eſt pour les mettre dans de l'eau avec du ſel, comme les olives. Il faut prendre garde en les cueillant qu'elles ne ſoient pas trop vertes, mais qu'elles approchent de leur maturité. On les laiſſe un jour ou deux à l'ombre avant de les employer.

Le bois de cornouiller eſt très-dur & de bon débit.

Du Jujubier ou *Gingeolier*, Ziziphus.

Le jujubier n'eſt pas ſi grand que le prunier commun ; il a l'écorce raboteuſe comme la vigne, des racines fermes & entrelacées, force épines longues, liſſes, fermes & bien pointues, noires ou rouſſes comme ſes branches, d'où ſortent de petits roſeaux pâles,

minces, tendres & fouples, longs d'environ douze doigts ; ſes feuilles ſont longuettes, nerveuſes & un peu dentelées ; ſes fleurs naiſſent du même lieu ; elles ſont pâles, mouſſues, & rendent un fruit qui a un noyau comme l'olive, & qui eſt verd d'abord, puis un peu blanc, & roux ou rougeâtre quand il eſt mûr. Il y a un jujubier blanc, qui eſt plus grand que le jujubier ordinaire, & qui porte un fruit dont on fait des grains de chapelet. C'eſt l'*azedarac*, que les Italiens appellent pour cette raiſon, l'arbre de *pater-noſtri*.

On cueille les jujubes au commencement de l'automne, & on en fait des poignées qu'on pend au plancher dans un lieu ſec pour les conſerver, après les avoir fait un peu ſécher au ſoleil. Les jujubes ſe nomment auſſi gingeoles : elles ſont aſſez ſemblables aux cornouilles ; mais elles ſont douces en maturité, & les cornouilles ſont toujours aigrelettes. Les jujubes ne peuvent pas ſe conſerver plus de deux ans ; encore faut-il s'en défaire au plutôt, ſi elles ont été mal ſéchées, mouillées ou dans un lieu humide, ou ſi elles s'échauffent dans les balles.

Le jujubier vient des pays chauds, & il aime les terreins chauds & les belles expoſitions : il croît au reſte en toutes ſortes de terres, même dans les places & carrefours d'Italie, Provence, Languedoc, &c. Dans les Provinces moins méridionales, il faut le placer dans une terre graſſe en plein midi, contre quelque mur qui lui renvoie toute la chaleur.

On en peut élever beaucoup de ſemence, en fichant des noyaux de jujubes dans une planche de bonne terre légere, bien labourée & expoſée au midi ou au levant ; il ſuffit que cette planche ait trois pieds de large ſur quinze pieds de long : il faut faire ce travail au mois d'Avril ou de Mai, & laiſſer tremper les noyaux huit jours dans de l'eau avant de les ſemer : on fume la terre avec de la marne bien conſommée, ou, ſi l'on n'en a point, avec du terreau de fumier de cheval mêlé d'autant de fumier de mouton bien pourri : puis on place ces noyaux dans des trous qu'on fait en plantant en droite ligne : on en met deux ou trois dans chaque trou ; on ne leur donne qu'un peu de terre, & on unit toute la planche avec le rateau. Il eſt néceſſaire de les arroſer de tems en tems avec de l'eau qui ne ſoit point crûe, en plein midi, juſqu'à ce qu'ils ſortent de terre, & le ſoir quand ils ſont lavés ; & pour lors on a ſoin de les labourer & de les ſarcler. Lorſqu'ils ont acquis environ un pouce de groſſeur, on les leve & on les met en place au mois de Novembre ; ils ne demandent qu'un peu de labour & quelques arroſemens.

Du Nefflier ou *Meſlier*, Meſpilus.

Le nefflier & le cormier ont beaucoup de rapport pour la qualité & la forme de l'arbre & des fruits.

Les neffliers ſont longs à croître, viennent de moyenne hauteur, & reſſemblent au prunier quant à l'écorce & à la nature du bois : ils jettent de grandes racines fort difficiles à arracher, & des feuilles longues, preſque ſemblables à celles du laurier, armées d'épines, mais peu aiguës ; ils ont le tronc aſſez gros & le bois fort dur ; leurs fruits reſſemblent à de petites pommes couronnées, & ont cinq nœuds ou oſſelets, quelquefois quatre, mais rarement trois. Les neffles ne ſont bonnes qu'en molliſſant ; elles ne mûriſſent point ſur l'arbre, mais on les abat en automne & on les fait mûrir ou jaunir ſur de la paille, comme les cormes ; elles ſont plus aſtringentes.

Il y a trois ſortes de neffliers. 1°. Le nefflier ſauvage, qui donne des petites neffles ſeches, qui ſont proprement les meſles. 2°. La bonne eſpece eſt le vrai nefflier ; il a les feuilles larges, devient plus grand & donne les groſſes neffles, qu'on appelle des *Saint-Lucas*, parce qu'on les cueille à la Saint-Luc. Et la troiſieme eſpece, qui eſt meilleure, plus rare & plus curieuſe, a le fruit ſans noyaux ; mais il eſt le plus petit & le moins ſec de tous.

L'*amelanchier*, dont nous parlerons au Chapitre des Arbriſſeaux, eſt auſſi une eſpece de nefflier.

Le nefflier eſt aſſez eſtimé, & il n'y a guere de maiſon de campagne qui n'en ait : il eſt fort ruſtique, & vient très-bien dans les jardins & dans les champs, à l'humide & au froid, quoiqu'il aime l'air tempéré, & la terre graſſe & ſablonneuſe. Le plus ſûr eſt de le mettre dans une terre qui ne ſoit ni trop humide ni trop ſeche, dans quelque lieu peu expoſé au ſoleil, parce qu'il a l'écorce ſi mince, que le moindre coup de ſoleil l'altere : c'eſt pourquoi il réuſſit juſques ſur des bords de ruiſſeaux.

On le plante en Novembre, ſoit de plants enracinés ou de boutures : on l'éleve auſſi de noyaux en terre bien fumée ; & pour en avoir plutôt le fruit, on le greffe ſur quelque ſujet de ſon eſpece, ou bien ſur poirier, pommier, coignaſſier, épine-blanche, & ce qui eſt le plus ordinaire, ſur l'épine-vinette, pour laquelle il a beaucoup d'amitié ; & il tient toujours de ſa feve, parce qu'on l'y greffe ordinairement ; mais quand on l'ente ſur pommier-franc ou ſur coignaſſier, les neffles en ſont plus groſſes & meilleures. On le greffe en fente au mois de Mars, ou en écuſſon à la Saint-Jean ; la greffe en fente eſt meilleure, parce que cet arbre a l'écorce maigre : il faut lever les greffes plutôt ſur le milieu du nefflier que ſur les ſommités de l'arbre. On doit pourtant prendre les greffes à l'extrêmité des branches d'une ou de deux feves ; celles qui ont deux feves valent mieux, ſur-tout quand on y peut lever des greffes qui aient des anneaux au commencement du bois de la derniere feve : ces anneaux ſont les marques de certaines fibres tranſverſales qui arrêtent la vivacité de la feve, & qui font qu'au-lieu de ſe porter abondamment au haut de l'arbre, & de former beaucoup de bois & de fleurs qui coulent, elle ſe diſtribue ſagement & donne des productions complettes. Il n'y faut couper que le bois mort & gâté.

On cueille les neffles en Novembre ; on en a après trois années de greffes. Les trois premieres années, il eſt néceſſaire de labourer le nefflier trois fois par an, & enſuite une fois ou deux comme les autres arbres. Quand il eſt attaqué de vers, on arroſe ſon tronc avec du vinaigre, ou bien on y répand des cendres.

Les neffles ne craignent point la gelée, & elles ne tombent point de l'arbre ſi on ne les abat : on les mange ou crues après qu'elles ont mûri ſur la paille, ou confites dans du vin & du ſucre.

De l'Azerolier, Meſpilus aronia.

L'azerolier eſt un arbre ſauvage & épineux, qui eſt une eſpece de nefflier ; ou, pour mieux dire, c'eſt une épine-blanche qu'on appelle *épine d'Eſpagne*. Elle a les feuilles plus larges que l'épine commune ; ſon fruit eſt ſujet à couler, & elle le jette à l'extrêmité des petites branches qui ſortent des groſſes aux mois de Mars & d'Avril de chaque année, comme ſont les coignaſſiers ; mais avec cette différence remarquable, que l'azerolier enté ſur le coignaſſier (car il n'eſt ſouvent qu'un compoſé de deux arbres confondus) pouſſe en automne, quoique le coignaſſier ne pouſſe qu'en Mars. On greffe l'azerolier ſur l'épine-blanche, ſur des coignaſſiers, & quelquefois ſur des petits ſauvageons de poiriers, ou ſur des poiriers greffés qui ne réuſſiſſoient pas bien.

Son fruit, qu'on nomme azerole, eſt bien moins gros que la neffle ordinaire : il a comme elle une eſpece de couronne, & renferme deux ou trois noyaux : au commencement il eſt verd, dur, âpre & déſagréable, & il eſt long-tems à mûrir ; mais en mûriſſant il devient mou, doux, aſſez ſemblable en couleur & en figure à celui de l'épine-blanche, mais deux fois plus gros, & à-peu-près comme une ceriſe : l'œil en eſt fort grand & fort ouvert, la queue courte, menue & enfoncée, la chair jaunâtre & un peu pâteuſe, ayant, comme je viens de le dire, deux noyaux aſſez gros, ce qui fait qu'il n'a pas beaucoup de chair : le goût en eſt aigrelet & aſſez agréable ; mais comme il eſt trop âcre à manger crud, on en fait d'agréables confitures au ſucre, au miel & au vinaigre.

Il aime les pays chauds & vient en toutes ſortes de lieux, mais principalement aux belles expoſitions, parce qu'il eſt ſujet à couler : il y en a beaucoup en Languedoc & en Provence. Il vient en plein vent, en buiſſon & en eſpalier. Sa greffe la plus naturelle eſt ſur l'épine-blanche : on peut auſſi le greffer, ainſi que je l'ai dit, ſur le ſauvageon de poirier au défaut de l'épine ; ou ſur le nefflier & ſur le coignaſſier qui donnent du fruit plutôt, le donnent plus gros & chargent davantage : il n'y a même qu'à appliquer une greffe d'épine-blanche ſur un coignaſſier, pour qu'il en vienne des azeroles.

Il y a une autre eſpece d'azerole plus groſſe de moitié que la commune ; la feuille figure de même, mais elle eſt beaucoup plus large, plus griſe, cendrée & plus épaiſſe.

L'azerolier de Canada forme une troiſieme eſpece : le fruit en eſt auſſi gros que les autres ; mais l'eſpece en eſt plus conſidérable, meilleure & charge davantage : la feuille en eſt très-large, ſemblable auſſi à celle de l'épine, mais peu découpée & dentelée, & les piquans en ſont très-longs. Ces deux dernieres eſpeces ſont aſſez nouvelles & aſſez rares.

Il y a auſſi l'azerole blanche qui eſt très-rare, & qui a la même aigreur & le même agrément que les rouges : elle vient de Florence.

De l'Alizier, Lotus *ou* Crateſgus; *& du Micocoulier*, Lotus fructu Ceraſi.

L'alizier eſt un arbre d'aſſez belle venue, dont la feuille reſſemble au mûrier blanc, & le fruit à l'azerole : il charge beaucoup, & il eſt rouge, aigrelet, de bonne odeur & de bon goût, quand l'arbre eſt au midi ou au levant. Outre le fruit, comme cet arbre jette beaucoup de branches, & que ſes feuilles ne ſont ſujettes à aucune vermine, on en fait de très-belles allées. Le bois d'alizier eſt auſſi fort recherché, parce qu'il eſt dur & noir ; ſert à faire des flûtes, fifres, manches de couteaux & autres ouvrages.

Les aliziers languiſſent dans les terres légeres ou maigres ; ils veulent une belle expoſition, & une terre graſſe ranimée par de bon fumier de mouton & bien labourée. On les éleve de ſemence, & on les plante en allées à quinze pieds de diſtance les uns des autres : il faut les labourer pluſieurs fois l'an pendant leurs quatre premieres années.

On peut laiſſer mûrir le fruit des aliziers ſur de la paille comme les nefles. Il y en a qui n'ont point de noyau : il y en a auſſi qui ſont noirs & doux comme des ceriſes, & c'eſt le micocoulier.

De l'Olivier, Oleaſter.

I. *Deſcription.* L'olivier eſt un arbre touffu & rond qui jette des feuilles longues qui ſe terminent en pointe & vont en diminuant : elles ſont vertes par-deſſus, blanchâtres par-deſſous, groſſes, graſſes & ameres. Il porte en Juin des fleurs blanches & grappues en forme de raiſins, d'où vient l'olive, fruit qui eſt d'abord vert, puis pâle, & noir quand il eſt mûr. L'olivier dure long-tems, & ſon bois eſt beau, veineux & de bonne odeur : il brûle auſſi bien verd que ſec.

II. *Profits.* L'olivier charge beaucoup, & on mange les olives ou mûres & ſeches, ou d'ordinaire vertes & confites en ſalade, &c. Elles ſont de garde. C'eſt avec fruit qu'on fait auſſi l'huile d'olives qui eſt d'un ſi grand uſage, particuliérement en aliment ; & le bois d'olivier s'emploie à quantité d'ouvrages.

III. *Lieux.* L'olivier aime les pays chauds, ou auſſi tempérés que le Languedoc & la Provence : les olives y ſont groſſes comme un gland de chêne ; mais celles d'Eſpagne ſont groſſes comme des muſcades.

Il y a auſſi des oliviers ſauvages qui ſont épineux, & plus petits que les domeſtiques : ils produiſent force olives qui ſont plus ſavoureuſes que les autres, quoiqu'elles ſoient moins groſſes.

Les oliviers demandent un terroir gras, & cependant léger & chaud, expoſé au plein midi ou au levant, comme une colline ou une montagne, & jamais un vallon. Ils ne demandent pourtant point tant de nourriture ni de ſoins que la vigne.

IV. *Multiplications.* Cet arbre ſe multiplie ou de marcottes qu'on ne leve qu'au bout de cinq ans, ou de boutures & de rejettons qu'il pouſſe en nombre, & qu'on choiſit bien ronds, d'une écorce unie, vive & luiſante, ſans branches, de la groſſeur de deux bons pouces, & d'un pied & demi de long. On leve la premiere écorce, & on ne laiſſe que la verte qui eſt plus délicate. On met ces plants en terre au mois de Novembre dans les pays bien chauds, & aux mois de Février & de Mars dans les climats plus doux : on les poſe debout comme ils étoient ſur l'arbre, dans des trous de quatre pieds en tout ſens, ouverts deux mois auparavant, pour que la terre mûriſſe ; on y mêle du fumier & de la cendre : on met quatre doigts de bonne terre au-deſſus de chaque plant, & on le foule ou on le bat, afin qu'il ne ſoit point éventé, & qu'il pouſſe & pullule bien ; il n'y a qu'à les arroſer & les ſarcler. On fait, de cette maniere, des pépinieres d'oliviers dans des endroits bien airés, dont la terre ſoit preſque noire, ſubſtantielle & labourée de trois bons pieds de profondeur. Ce ſeroit perdre ſon tems que de vouloir élever des oliviers de noyaux : il eſt même plus ſûr de les greffer à trois ans, franc ſur franc, & des meilleures eſpeces.

V. *Culture.* Il ne faut les tranſplanter qu'au bout de cinq ans ; pendant ce tems, les labourer d'abord tous les mois, & enſuite au printems & en automne pour le moins ; les amender tous les ans en automne de fumier de chevre, & les arroſer d'eau de pluie

pendant les chaleurs. On ne les taille point les deux premieres années ; la troiſieme on ne laiſſe que deux branches à chaque pied ; on en coupe la plus foible la quatrieme année ; & à cinq ans on les tranſplante à demeure, en Novembre ou en Mars, ſelon que le lieu eſt chaud & léger ou gras & humide.

On les tranſplante en mottes dans des trous eſpacés en terres labourables de cinquante pieds, ou du moins de vingt-cinq à trente, ſi le terroir eſt léger : il eſt néceſſaire que la terre des foſſes, où on les met, ait été fouie & mûrie à l'air pendant deux mois, ou qu'on ait brûlé de la paille dans chaque trou, pour en animer les ſels : il faut qu'il n'y ait point d'eau dedans : il eſt bon auſſi d'y mêler du fumier, & qu'il ne ſorte de terre qu'un petit bout du tronc. On doit les garnir d'épines, afin que les beſtiaux qui paſſent ou qui labourent dans l'*oliver* (c'eſt ainſi qu'on appelle un lieu planté d'oliviers) n'y faſſent point de tort.

On labour les olivets à la houe deux fois l'année, à la mi-Juin & à la mi-Septembre : on fait des rigoles qui conduiſent l'eau & le limon aux pieds des oliviers, ſur-tout quand ils ſont ſur des côteaux : on met en automne le poids de ſix livres de fiente de chevre à chaque pied, & quelquefois de la lie d'olives, pour les engraiſſer & faire mourir les vers qui s'y engendrent : on les laiſſe déchauſſés depuis le mois d'Octobre juſqu'au mois de Février, afin qu'ils profitent des pluies & des fraîcheurs de la ſaiſon ; & on coupe toutes les branches qui y cauſent de la confuſion, les bois morts & les rejettons que l'olivier jette en abondance, tant au tronc qu'au pied, à moins que ce ne ſoit un vieux tronc qu'il faille renouveller ; & en ce cas, on doit y laiſſer un ou deux des plus beaux rejettons.

On ne taille pas les oliviers, qu'ils n'aient huit années, & on ne les taille que de huit ans en huit ans, par un beau tems en décours, & à la fin de l'hiver un peu avant que l'arbre commence à bourgeonner : on coupe juſqu'au vif tout ce qu'il y a de vermoulu, pourri, ſec ou gâté ; & pour que la plaie n'ait point de mauvaiſe ſuite, & qu'elle ſe recouvre plus vîte, on la frotte avec du marc d'huile.

Il y a des gens qui prétendent qu'on ne doit planter aucun chêne dans le voiſinage de l'olivier ; parce qu'il faut, diſent-ils, que l'un ou l'autre périſſe.

Si les oliviers pouſſent avec vigueur, ſans cependant rapporter de fruits, on les déchauſſe, & on en coupe quelque groſſe racine, cela les fait fructifier ; ou bien on y met de la lie d'huile d'olives non ſalée, mêlée avec de la vieille urine d'homme ou de pourceau, huit pintes pour chaque pied de gros olivier. Il y en a qui y mêlent de la chaux, pour raviver les ſels de la terre ; mais le plus sûr eſt de greffer l'olivier.

On greffe cet arbre au mois de Mai, & ordinairement en écuſſon ; il n'y faut rien couper qu'après un an de greffe, & couper net & tout à raz de la tige.

En Provence, quand un olivier eſt uſé, & que l'on compte de l'abattre, on a un moyen de le forcer auparavant à rendre tout ce qu'il peut encore donner de fruit. On enleve de ſes jeunes branches un pouce d'écorce circulairement, & on les recouvre d'une autre écorce enlevée aux branches d'un jeune olivier ; on y met enſuite l'appareil ordinaire des greffes, afin que la plaie ſe guériſſe ; & les branches du vieux olivier, ainſi entées, portent du fruit abondamment. C'eſt à-peu-près de même qu'en Languedoc, quand on ente les oliviers au mois de Mai ; on coupe l'écorce circulairement de la largeur de trois doigts au-deſſus de l'ente, de ſorte qu'on y découvre le bois du tronc ou de la groſſe branche : la ſeve n'ayant plus de paſſage pour retourner aux racines, afflue de plus en plus dans les branches d'au-deſſus de la plaie, enſorte qu'elles jettent le double de fleurs & de fruits de ce qu'elles ont coutume d'en donner ; elles meurent la même année. On aime mieux faire périr ainſi le vieux bois que de le couper d'abord au-deſſous de l'ente, parce que, de cette façon, on en retire encore un profit conſidérable.

En Eſpagne, ils n'élevent point leurs oliviers ſur tige, comme nous ; ils les tiennent bas, & leur font faire des cépées comme de gros buiſſons ; le plant en rapporte plus de fruit, il eſt moins expoſé aux vents, & il eſt plus aiſé à cueillir : c'eſt pourquoi il faut toujours, en le taillant, le tenir bas & garni de ſouches ; car le naturel de cet arbre eſt de jetter beaucoup en fruits ou en bois. On plante plutôt des olives de la groſſe eſpece que de la petite, parce que les gros fruits ont plus de chair & d'huile.

VI. *Cueillette.* On cueille les olives à la main en Novembre ou Décembre, & on les cueille bien mûres, c'eſt-à-dire, commençant à rougir, ou même noires, quand c'eſt pour

faire de l'huile : mais ſi c'eſt pour manger, on les cueille vertes en Juin & Juillet ; & alors elles ont un goût âpre, amer & inſupportable. Pour leur ôter ce mauvais goût, on les prépare de pluſieurs manieres.

1°. Voici celles dont on ſe ſert pour les picholines, qui ſont de l'eſpece la plus petite, mais la meilleure. Après qu'on les a cueillies, on les étend ſur des draps, & on les laiſſe eſſorer à l'air pendant quelques jours ; enſuite on en remplit des barils, on y mêle un boiſſeau de cendre de ſarment ou de chêne, & un demi-boiſſeau de chaux tamiſée, avec de l'eau par-deſſus, pour que les olives baignent dedans : on mêle bien le tout, prenant garde de ne point meurtrir les olives : cela fait, on les laiſſe dans cette leſſive pendant douze heures ; puis on prend une olive, on la fend pour voir ſi la chair quitte le noyau ; & ſi cela eſt, il eſt tems de confire ce fruit.

Il y en a qui mettent de la chaux vive dans cette leſſive ; elle prend une couleur rouge, & elle communique aux olives une ſaveur âcre & piquante. Pour les adoucir parfaitement, au ſortir de la leſſive, on les met tremper dans de l'eau douce que l'on change tous les jours, juſqu'à ce que les olives aient perdu leur âcreté, & qu'elles ſoient même devenues fades ; ce qui arrive ordinairement en huit ou neuf jours. Quand elles ſont en cet état, on les met, avec de la ſaumure, dans d'autres barils, où elles acquierent leur degré de perfection dans l'eſpace d'environ un mois : cette ſaumure ſe fait en faiſant fondre, dans de l'eau, autant de ſel qu'il en faut pour qu'elle puiſſe ſoutenir un œuf ; on y ajoute du thym, du ſerpolet, de l'anis ou quelque branche de fenouil ; & il faut changer la ſaumure de trois en trois mois, ſinon les olives perdent leur goût.

2°. Les gens du pays gardent long-tems leurs olives, pour les confire enſuite & les manger quand bon leur ſemble : ils les conſervent dans de la piquette ou dans de l'eau ſalée ; mais la piquette vaut mieux, parce que les olives prennent un mauvais goût dans de l'eau ſalée, & qu'elles y pourriſſent très-ſouvent.

Quand ils veulent les confire, ſoit pour les manger eux-mêmes, ſoit pour les vendre ; ils prennent des olives vertes & nouvellement cueillies, ou bien de celles qu'ils ont conſervées dans de la piquette ou dans de l'eau ſalée ; ils les mettent tremper pendant pluſieurs jours dans de l'eau douce qu'ils changent très-ſouvent : enſuite ils les remettent dans une autre eau préparée avec de la barille ou ſoude, & des cendres d'olives brûlées, ou bien de la chaux : de-là ils les font paſſer dans une ſeconde ſaumure faite d'eau & de ſel, avec laquelle ils les mettent dans ces petits barils dans leſquels ils nous les envoient : pour leur donner la pointe agréable qu'elles ont, ils jettent par-deſſus une eſſence compoſée ordinairement de girofle, de cannelle, de coriandre, de fenouil, &c. C'eſt dans la compoſition de cette eſſence que conſiſte tout le ſecret de confire les olives : au bout de ſept ou huit jours, elles ſont en état d'être mangées.

Dans le Levant, on ne mange que des olives noires & bien mûres : après qu'elles ont un peu ſéché au ſoleil, on remplit des jattes par couches d'olives & de ſel bien preſſées & ſans eau.

Les picholines ſe conſervent plus long-tems que les olives préparées de toute autre maniere. Les olives d'Eſpagne ſont plus groſſes & plus ameres que celles de Veronne : celles de Provence & de Languedoc tiennent le milieu pour la groſſeur entre les picholines & les olives de Veronne. Je parlerai ailleurs de l'huile d'olives.

Du Piſtachier, Piſtacia.

Le piſtachier a les feuilles d'un vert tirant ſur le jaune, & il eſt en tout ſemblable au tébérinthe. Il produit ſon fruit à l'extrêmité des branches : ce fruit ſort en façon de grappe de raiſin, & eſt compoſé de deux écorces avec une jointure qui va par le milieu, & qui s'ouvre quand le fruit eſt mûr ; l'écorce de dehors eſt rouſſe & de bonne odeur ; celle de dedans eſt rougeâtre en-dehors & verte en-dedans, & elle renferme un noyau blanc comme une noiſette, qui eſt doux & fait bonne haleine : c'eſt la piſtache ; les plus lourdes ſont les meilleures.

Le piſtachier, tant mâle que femelle, ſe multiplie de rejettons enracinés que l'on plante en Avril, ou bien on le greffe ſur l'amandier : il demande même terrein & mêmes ſoins que l'olivier. On prétend que, pour les piſtachiers fructifient bien, il faut en mettre un mâle auprès d'une femelle, entrelacer les deux troncs juſqu'aux branches, leur tenir le

pied couvert de fumier pendant trois ans, & les arroſer fréquemment, ſur-tout dans la premiere huitaine.

Le térébinthe & le piſtachier ont une grande ſympathie par leur ſeve réſineuſe : quand on met deux greffes ou deux entes mâle & femelle de piſtachier ſur un térébinthe, elles prennent facilement. Voici un moyen plus sûr pour en avoir : il faut prendre pour cela une piſtache mâle, & la joindre avec une piſtache femelle ; elles produiront deux arbres qui, par leur réunion, n'en feront qu'un, en s'entortillant en maniere de corde. On connoît la piſtache mâle par deux boutons qu'elle a ſur ſon écorce, & la femelle par un petit creux qu'elle a ; il eſt eſſentiel qu'elles ſoient jointes mâle & femelle, ſans quoi l'on n'auroit que des piſtaches vuides : cela prouve que les plantes ont deux ſexes. Le palmier le prouve auſſi.

Du Palmier, Palma.

Le palmier eſt un arbre fort haut qui a le tronc droit & écaillé, & qui ne produit des branches qu'à ſa cime ; elles ſe tournent en rond, parce que leurs extrêmités penchent vers la terre, ſes feuilles ſont longues, doubles & étroites comme une épée : il jette force fleurs attachées à une queue très-mince, arrangées en grappe, & ſemblables à celles du ſafran, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites & blanches : c'eſt de ces fleurs que viennent les dattes, fruits cylindriques, charnus, jaunes, un peu plus gros que le pouce, aſſez agréables au goût, & qui ont un noyau fort dur, long, gris & enveloppé d'une peau mince & blanche. Les dattes ſont un aliment aſſez ſain, & outre cela on en fait du pain & du vin : elles viennent de Tunis à Marſeille ; elles ne ſe conſervent pourtant pas, parce que les vers s'y mettent bien vîte. On fait auſſi du miel avec des dattes, lorſqu'elles ſont dans leur maturité ; & ce miel n'eſt guere inférieur à celui des abeilles.

Le palmier n'aime que les pays chauds ; il croît même ſans culture dans les terres légeres, ſablonneuſes & nitreuſes : c'eſt pourquoi il vient bien ſur les bords de la mer. On le plante de plants enracinés en Avril ou Mai ; ou bien on le ſeme de noyaux frais en Octobre, dans l'endroit où l'on veut qu'il demeure : il eſt bon d'y mêler de la cendre avec la terre, & de l'arroſer ſouvent de lie de vin, ou pour le mieux de ſaumure. Le palmier a ſes deux ſexes, qui aiment à ſe joindre.

ARTICLE III.

Des Arbres champêtres portant fruits à coque ou gouſſe.

Du Noyer, Nux.

Le noyer eſt un arbre fort beau & de grand rapport, qui a la racine veinée, longue & groſſe ; le tronc long, maſſif, & couvert d'une peau cendrée, épaiſſe & pleine de fentes ; les branches fort étendues, les feuilles longuettes, d'une odeur forte, ſortant pluſieurs d'une même queue comme au frêne. Cet arbre fleurit en Mars & Avril ; & il fleurit, non pas comme les autres, mais par chatons, qui ſont des fleurs herbeuſes ayant une couverture verte, dans chacune deſquelles il y a une noix.

I. *Utilité.* Il n'y a point de pays où il y ait tant de noyers qu'en France, & le profit en eſt très-conſidérable ; 1°. on mange les noix confites, en cerneau & en coque, vertes ou ſeches ; 2°. on en fait de l'huile qui ſert à peindre, à brûler, à frire, &c. Les Payſans en font de la ſoupe, de même qu'au Mirebalais on fait une eſpece de chandelle avec le marc des noix preſſurées ; 3°. on ſe ſert du bois de noyer, même de ſes racines, pour faire des poteaux, planches, meubles, ouvrages d'ébéniſtes, monter des armes, &c. 4°. La racine de noyer tirée en hiver, l'écorce ôtée lorſque l'arbre eſt en ſeve, les feuilles & la coque, quand on en tire le cerneau, ſervent aux Teinturiers à teindre en noir ou en fauve. Si on fait bouillir des coques vertes de noix dans de l'eau, & qu'on la jette auſſi-tôt ſur la terre, on en fait ſortir une quantité de vers bons pour la pêche. Il n'y a auſſi qu'à frotter de cette eau toute ſorte de bois blanc, ſur pied ou non, pour qu'il devienne couleur de noyer.

II. *Eſpeces.*

II. *Eſpeces.* Il y a trois ſortes de noyers qui ſe diſtinguent au fruit : l'un a la noix plus agréable, beaucoup plus groſſe, & la coquille bien plus mince que les autres ; mais il charge moins : l'autre eſt long, médiocrement gros, a le bois épais ; mais c'eſt l'eſpece qui charge le plus : & la troiſieme eſt petite, a pluſieurs angles, & n'eſt guere bonne qu'à faire de l'huile.

Il y a une eſpece de noyer de Canada, dont l'amande n'eſt pas ſéparée comme les autres : elle reſſemble au fruit de l'amandier.

III. *Lieux.* On plante ordinairement le noyer dans les terres à bled, & il ſe plaît fort dans les terres graſſes : il ne refuſe cependant aucun terroir ; mais il aime mieux les lieux froids, ſoit humides ou montagneux ; & il vient mieux & rapporte davantage en plein champ, dans les chemins, & même dans les voiries, que dans les jardins, parce qu'il aime à être battu des vents & des gens, pour donner moins de bois & plus de fruit, à cauſe qu'il eſt fort ſéveux. On prétend que ſon ombre eſt mal-ſaine, & que cet arbre attire ſouvent le tonnerre : on dit auſſi que les autres plants, ſoit arbres, grains & herbes, réuſſiſſent difficilement dans ſon voiſinage, parce que le grand ombrage qu'il forme les étouffe, que ſes longues racines les affament, que l'onctuoſité & l'odeur de ſon bois les empoiſonne, & que c'eſt pour cela qu'on le plante fort au large dans les plus mauvais endroits des terres à grains, ſur les chemins, ſur les liſieres, ſur des revers de côteaux, &c.

On peut planter des allées de noyers ſur les avenues des maiſons de campagne ; ils y ſont bien, & cela fait honneur, plaiſir & profit ; mais il n'en faut point mettre dans les jardins, parce qu'outre qu'ils ne s'y plaiſent pas, ils ruinent encore les autres fruitiers.

IV. *Culture.* On ſeme les noix en Février, & on les replante en pépinieres dans le mois d'Octobre, deux ans après qu'ils ſont levés. Pour les avancer, quand les noix ſont mûres & qu'elles tombent dépouillées de leur premiere enveloppe, il faut auſſi-tôt en choiſir des plus belles, non angleuſes & qui aient l'écorce blanchâtre, aiſée à rompre, & le noyau blanc & doux, en mêler quelques-unes de la groſſe eſpece parmi les longues qui rapportent davantage, & les ranger proprement dans un mannequin ou dans un tonneau ſur du ſable de cave, par lits ; ſavoir, un lit de ſable de l'épaiſſeur de deux doigts, & un lit de noix, puis un autre lit de ſable & un de noix, ainſi de ſuite juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit plein : lorſqu'il eſt entiérement rempli, on le met à la cave, ou dans quelqu'autre endroit où il ne gele point, & on l'y laiſſe juſqu'au mois de Mars : de cette maniere le germe avance conſidérablement ; les plants naiſſans ſont à couvert des rigueurs de l'hiver, & ils ne craignent, ni les taupes, ni les mulots, ni les corneilles qui ont coutume de les manger l'hiver. Au mois de Mars, après que toutes les gelées & les pluies ſont paſſées, on tire doucement du mannequin ce qu'on veut planter de noix ; & ſans toucher au germe, que les approches du printems ont fait ſortir, on les met auſſi-tôt par un beau jour, en bonne terre bien labourée de trois façons, à huit ou dix pouces l'un de l'autre, dans des rigoles eſpacées de deux pieds.

Il eſt néceſſaire de les ſarcler avec ſoin quand ils levent, d'en labourer légérement la terre avec la pioche avant qu'elle s'endurciſſe, & de leur donner par an quatre labours que l'on fera plus profonds à meſure qu'ils croîtront ; par ce moyen en quatre ou cinq ans, ou tout-au-plus en ſix, ils ſeront aſſez forts pour être mis en place.

Les plus gros ne ſont pas les meilleurs pour planter : un noyer de trois ou quatre pouces de groſſeur, & haut de ſix pieds, profite plus en un an, qu'un beaucoup plus gros en deux. En les tranſplantant, on leur coupe le pivot, on leur taille les racines en pied de biche, & on n'y laiſſe que les plus belles ; mais on ne les étête point comme les autres arbres, parce qu'il faut qu'ils faſſent une belle tige : puis on les plante au cordeau, à cinq toiſes l'un de l'autre, dans des trous larges de ſix pieds, & profonds de trois, au fond deſquels on jette deux pieds de bonne terre neuve, & on met l'arbre par-deſſus, afin qu'il n'ait qu'un pied de terre, parce qu'elle s'affaiſſe toujours aſſez ; enſuite on garnit chaque arbre d'un pieu & d'épines, pour le défendre contre le vent & les beſtiaux ; on y donne trois labours par an, juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez fort pour s'en paſſer ; ce qui va ordinairement à cinq ou ſix années : il deviendroit creux, s'il avoit beaucoup d'herbe au pied.

Il y a des gens qui levent & tranſplantent leurs noyers dès la ſeconde ou troiſieme année ;

& après quatre ou cinq autres années, ils les tranſplantent une ſeconde fois, pour les mettre dans l'endroit où ils doivent reſter pour toujours. Quoique ces tranſplantations réitérées ſoient contraires à la pratique des Jardiniers, qui ne levent leurs noyers qu'à l'âge de ſix à ſept ans pour les planter à demeure, cependant l'uſage de ces tranſplantations paroît aſſez conforme au génie du noyer qui aime l'agitation; de plus, par-là on lui ôte de bonne heure le pivot, qui groſſit ſi fort dans les autres, qu'il dérobe toute la nourriture des foibles racines, enſorte qu'en quatre ou cinq ans elles deviennent à rien. On a vu des noyers de ſept à huit ans qui n'avoient que le ſeul pivot.

Le noyer a cela de particulier, qu'il ne craint point d'être venté, battu ou briſé; cela ne lui fait point de tort: il n'y a qu'à couper tout le bois mort ou rompu, & le couper en talus, pour que l'eau y ait moins de priſe & que la branche repouſſe mieux. Souvent même on inciſe avec un fer le tronc & les fortes branches du noyer, pour le ranimer.

V. *Fruits.* On mange les noix en trois façons différentes; 1°. vertes, avant que le bois ſoit formé, on les confit au ſucre; 2°. vers la Magdeleine on en fait des cerneaux, juſqu'à ce que la chair de la noix ait acquis ſa conſiſtance & ſa dureté naturelle; 3°. on les mange mûres, après qu'elles ont été abattues.

Il eſt tems de les cueillir quand elles commencent à tomber d'elles-mêmes, dépouillées de leur premiere peau; ce qui arrive ordinairement vers la Sainte-Croix à la mi-Septembre; on les abat par un beau jour à coup de perches, comme les pommes que l'on cueille auſſi dans ce tems; mais on gaule les noix plus rudement que les pommes, parce qu'on ne craint pas d'endommager le noyer.

On met les noix en monceaux dans quelque lieu ſec & bien aéré juſqu'à ce qu'on leur ôte leur premiere robe; enſuite on les répand dans le grenier, pour qu'elles ſechent mieux; car elles ſe moiſiſſent & ſe gâtent en peu de tems, quand on les met tout-d'un-coup par tas, ou toutes humides, dans le lieu de garde. Plus elles ſont vieilles, plus elles ſont déſagréables, dures & mal-ſaines; & quoiqu'elles ſe convertiſſent naturellement en huile, l'huile de vieille noix n'eſt pas ſi bonne ni ſi belle. Je parlerai ailleurs de cette huile.

Pour conſerver les noix dans leur fraîcheur, on les cueille au milieu de leur maturité, & on les enferme ſous le ſable dans un lieu frais. Si l'on n'a pas pris ce ſoin, & qu'elles ſoient devenues trop ſeches, il faut les faire tremper toutes entieres avec la coquille dans un peu d'eau, & les y laiſſer quelques jours; elles deviendront preſque ſemblables à des noix vertes.

De l'Amandier, Amygdalus.

L'amandier vient aſſez gros; ſon tronc eſt rarement droit, & ſon écorce eſt rude; il n'a ſouvent qu'un pivot pour toutes racines: il reſſemble au pêcher; mais il fleurit plutôt, & ſes fleurs ſont blanches; elles produiſent les amandes douces & ameres. L'amandier ſert de ſujet pour greffer toutes ſortes de pêches & d'abricots.

Il y a trois ſortes d'amandes. L'amande de Genes eſt fort tendre & ſans coque, mais elle donne peu de fleurs, & elles ſont fort ſujettes à la coulure. L'amande groſſe, large & fort liſſe eſt celle dont on ſe fournit. On en voit une troiſieme eſpece, qui eſt plus petite, plus ronde & moins bonne, & elle a peine à quitter l'arbre, quoique mûre. C'eſt des amandes douces de la ſeconde eſpece dont on ſe ſert le plus pour multiplier ce plant: les plus belles viennent d'auprès d'Avignon.

L'amandier aime le terrein rude, ſec & chaud, & ſe plaît ſur-tout dans un ſable qui a de la ſubſtance: il eſt ſujet à la gomme dans les terres graſſes; il vient en eſpalier mieux qu'en plein vent. Comme il reprend difficilement, à cauſe qu'ils pivotent ordinairement ſans traînaſſer, il vaut mieux le mettre tout-d'un-coup en place, que de l'élever en pépiniere. Il ſe multiplie d'amandes douces qu'on fait germer dans le ſable à la cave pendant l'hiver, & qu'on plante au printems; ou bien on l'écuſſonne ſur d'autres amandiers, ou ſur des pruniers de petit damas noir.

On met auſſi dans les vergers quelques abricotiers & pêchers à plein vent, parce que le fruit y a plus de goût que dans les baſſes tiges. *Voyez* la culture entiere de ces arbres, au Traité du Jardinage.

Du Pin, Pinus.

Le pin a le tronc gros, haut & fort droit, le bois jaunâtre & pesant, l'écorce fort rude & rougeâtre; il ne jette de branches qu'à son sommet, mais il en jette beaucoup; au-lieu de feuilles, il a des petits brins toujours verds: il fleurit au printems. En vieillissant il se pourrit & se convertit en *torches*. C'est ainsi qu'on appelle la graisse ou résine dont on fait la poix navale.

Par les incisions que l'on fait au pin, il en sort une gomme ou résine liquide, épaisse & blanchâtre, qu'on nomme *galipot* ou *encens blanc*, qui se brûle dans les Eglises de village. Il n'y a point de gomme qui soit d'un plus grand usage, parce qu'elle est la base de quantité de marchandises, comme grosse térébenthine, huile éthérée, ou essence de térébenthine, poix grasse, ou poix blanche de Bourgogne, poix résine, bray sec ou arcanson, poix noire, &c.

Le pin aime les terres sablonneuses, légeres & pierreuses, même celles de rebut, & les lieux élevés, comme les côtes de la mer & les montagnes, où d'autres arbres ne croîtroient pas: on en voit des forêts entieres dans les pays du Nord, aussi-bien que dans les pays chauds.

Toutes sortes de plantes viennent bien sous le pin, ce qui est tout différent du noyer; & outre les bois & la résine que le pin fournit, il donne encore les pignons, fruits oblongs, à demi-ronds, blancs, tendres, doux & nourrissans, enfermés sous une pellicule rougeâtre, dans une coque osseuse qu'on trouve dans les pommes écailleuses du pin. On les en retire à coups de marteaux lorsqu'on veut les avoir cruds pour les semer, & on les garde en coque dans des pots neufs remplis de terre: on les en sépare aussi en mettant les pommes au four; & quand elles sont échauffées, elles s'ouvrent d'elles-mêmes & laissent voir leurs coques. Il y a pourtant une observation à faire, c'est que la pomme du pin maritime est ronde, & qu'elle s'ouvre assez aisément; au-lieu que celle de montagne est plus longue, plus nette & moins ouverte. Le pignon est agréable à manger, & plus doux qu'une amande: on en met dans les ragoûts, on en fait des dragées, & on en confit; ce qui s'appelle du *pignolet*: on en tire aussi une huile qui est pectorale.

On plante les pins en Octobre & en Novembre dans les pays chauds, & ailleurs en Février & en Mars; on met en bonne terre bien labourée cinq ou six pignons ensemble, qu'on choisit bien mûrs, gros, nerveux, sains, tendres & blancs; mais il est nécessaire de les avoir fait tremper auparavant pendant trois jours dans de l'eau, & de ne les pas mettre plus de cinq doigts en terre; il seroit encore mieux de les avoir fait germer pendant l'hiver dans le sable, comme je l'ai dit des noyers. Il faut les sarcler souvent, ne les lever qu'à trois ans, & prendre garde à ne pas blesser leurs racines, sur-tout la principale, parce qu'ils ont peine à reprendre où on les transplante. Lorsqu'on les met dans une terre qu'on fume de fumier de vache, & qu'on cultive comme une terre à bled, ils y viennent bien mieux & durent long-tems, pourvu qu'on ait soin de les écorcer souvent, à cause des vers qui s'amassent sous l'écorce, & qui minent l'arbre.

Les pommes de pin tombent d'elles-mêmes en Novembre, quand elles sont mûres & elles se pourrissent bien vîte, si on n'y prends garde. Les meilleurs pignons nous viennent de Catalogne, de Provence & de Languedoc. On appelle le pin l'arbre du scorbut, parce qu'on l'emploie en Flandre & en Hollande contre ce mal, qui est commun: on coupe par petits morceaux des pommes de pin, & deux ou trois onces de l'écorce; on met infuser le tout dans une mesure de biere; ensuite on le fait bouillir jusqu'à réduction de la moitié ou du tiers, & on en boit un verre de tems en tems: cette décoction empêche les paralysies, les rétractions de membres, les douleurs vagues & les autres symptomes du scorbut.

Lorsque les pins sont sur leur retour, & qu'ils ne peuvent plus servir qu'à brûler, on en coupe l'écorce tout-autour en couronne: par ces incisions il coule assez long-tems une liqueur noirâtre qui est le goudron; & quand elle cesse de couler, c'est une marque que l'arbre est tout-à-fait mort, & qu'il n'est plus bon qu'à brûler. Le goudron ou bray liquide sert à calfater & enduire les vaisseaux: on le contrefait avec des feces d'huile & de la poix noire.

Du Carrouge, Siliqua.

Le carrouge, autrement dit *carrobe* ou *filique*, eſt un arbre aſſez grand, plus large que haut, qui eſt fort commun dans les pays chauds; ſon écorce eſt cendrée, & ſa feuille eſt comme celle du frêne, mais plus large, plus dure & plus ronde: cet arbre fleurit à la fin de l'hiver, & porte ſon fruit en été: il eſt renfermé dans des gouſſes, longues, larges & plates, de couleur de châtaigne. Quand les carrouges ſont fraîchement cueillies, elles ont une odeur déſagréable; mais étant ſéchées ſur des claies, elles deviennent bonnes à manger & d'une odeur agréable, car alors elles ſont pleines d'un ſuc doux qui approche de celui du miel. On prétend que c'eſt-là le miel ſauvage, qui avec des laitues auſſi ſauvages, qu'on appelle en Provence *cardelles* ou *ſenniſſon*, faiſoit la nourriture de Saint Jean-Baptiſte. Les carrouges ſont meilleures pour engraiſſer les cochons que pour tout autre uſage.

Sans s'amuſer à en ſemer, il faut planter des rejettons de carrouge aux mois de Février & de Novembre, dans des foſſes profondes, en terrein ſec & bien expoſé au ſoleil; ou bien en greffer ſur prunier ou ſur amandier, & les arroſer ſouvent.

ARTICLE IV.

Des Arbres à glands.

On comprend parmi les arbres qui portent du gland, non-ſeulement toutes les eſpeces de chênes, même de liege & le hêtre, mais auſſi les marronniers, les châtaigniers & les noiſettiers.

Pour élever ces plants, il faut, à la chûte des glands, prendre des beaux glands, ou des châtaignes nouvelles, groſſes, claires, unies, pleines, non ridées ni piquées, & les faire germer l'hiver dans du ſable par lits, comme je l'ai dit du noyer; puis, au mois de Mars, les répandre fort près l'un de l'autre, & confuſément dans des rigoles de bonne terre bien labourée, eſpacées de deux en deux pieds, & recouvertes de terre de la hauteur de trois ou quatre doigts ſeulement.

Enſuite on les entretient de petits labours fort légers pendant trois ans, ſans les éplucher, ni les émonder; & aprés ces trois ans on les leve au mois de Novembre pour les planter en bois, ſi on les deſtine à cet uſage; mais ſi l'on veut les élever en grands arbres pour en faire des avenues, des routes, des chênaies, des châtaigneraies, il faut les mettre en pépiniere, comme les ſauvageons de poiriers, & en ce cas, les couper à un pouce de terre, puis les laiſſer repoſer en liberté juſqu'au mois de Mars de la ſeconde année, qui eſt le tems de les éplucher d'un demi-pied de haut ſeulement, & de ne leur laiſſer qu'un jet: après cette façon, on ne leur doit plus toucher, ni couper aucune branche, juſqu'à ce qu'on les mette en place.

Du Chêne, Quercus.

Le chêne eſt le roi des arbres, à cauſe de ſa grandeur, de ſon étendue, de la fermeté & de la durée de ſon bois qui n'a point ſon pareil. Le gland, les feuilles, les écorces, les noix de galle & le gui qu'il fournit, ſont auſſi des menus profits, qu'il ne faut point négliger.

Il y a trois principales eſpeces de chêne; le chêne ordinaire ou vrai chêne, *quercus*; le rouvre, *robur*; & l'yeuſe ou chêne verd, *ilex*.

Le *vrai chêne* eſt le grand: il a la feuille plus large, & ſon gland (en Latin *balanus*) eſt plus long & plus gros que celui des autres. Quelques-uns appellent cette ſorte de chêne, *chêne blanc*; il vient plutôt que les autres eſpeces, & il eſt plus haut, plus droit & meilleur, tant en charpenterie que menuiſerie.

Le *rouvre*, qui eſt la ſeconde eſpece de chêne, eſt moins haut que les autres; il a le tronc & le branchage tortu, ſujet à ſe creuſer, & fort dur; l'écorce raboteuſe, & la feuille un peu plus petite que le vrai chêne, découpée à ondes aſſez profondes, & couverte d'une

laine molle. Ses fleurs ſont de chatons, & ſes fruits de glands plus petits que ceux du chêne commun, mais longs, minces & à longue queue ; ils ſont agréables au bétail.

L'*yeuſe* a l'écorce unie & rouſſe, le bois maſſif & dur, d'un rouge noirâtre & d'aſſez belle hauteur ; les feuilles toujours vertes, d'où lui vient ſon nom de *chêne verd* ; elles ſont ſemblables au laurier, mais blanchâtres, rudes en-dehors, liſſées par-deſſous, & ſi dentelées qu'elles reſſemblent à des épines : ſon gland eſt plus petit & plus long que celui du chêne, & il a moins de vertu ; cependant ſon noyau eſt blanc, ferme & doux : on en mange en Eſpagne, comme nous mangeons ici des noiſettes. Les yeuſes épineuſes croiſſent en France, en Italie & ailleurs : celles d'Eſpagne ſont ſans épines.

Il y a pluſieurs ſortes d'yeuſes. Nous en avons dans les Provinces orientales de France une eſpece qu'on nomme *ilex aculeata cocci glandifera*, qui ne monte qu'à la hauteur d'un arbriſſeau. Les Apothicaires l'appellent *kermès*, parce que c'eſt ſur cet arbriſſeau que ſe trouve le kermès, connu par d'autres perſonnes ſous le nom de *graine d'écarlate* ou *vermillon*, dont on ſe ſert dans la compoſition de la confection d'alkermès, & dans les belles teintures d'écarlate. Cette graine, qui vient en maniere d'excroiſſance, n'eſt pas produite par cet arbriſſeau ; mais par de petits inſectes, qui après en avoir piqué les feuilles & les jeunes branches pour y pondre leurs œufs & y élever leurs petits, ſe couvrent d'une membrane blanchâtre, ſous laquelle ſe forme une eſpece de pouſſiere ou de vermoulure rouge, qui eſt le vermillon ou kermès que de pauvres Payſans vont recueillir dans le mois de Mai aux collines des environs de Marſeille, principalement vers Caſſio, très-ancien village & port de mer à trois lieues, du côté du Levant. Il ne faut point trop tarder à le recueillir, parce que certaines mouches, qui ſont d'une autre eſpece que l'inſecte dont nous venons de parler, piquent ces membranes ou coques, & y inſinuent leurs œufs, d'où naiſſent les petits vermiſſeaux qui ſe changent enſuite en mouches. Le vermillon a cela de ſingulier, que ſa quantité en augmente le prix : plus il y en a, plus il vaut. Il en ſera encore parlé ci-après au Chapitre qui traite des productions & profits champêtres non ordinaires.

Ces différentes ſortes de chênes ſe diſtinguent aiſément dans les forêts : les unes ſont garnies de chênes gros & noueux, mais courts & fort étendus en racines & en branchages, tortus & étalés : ce ſont les rouvres, & ces ſortes de forêts ſont peu garnies, à cauſe que cet arbre eſt bas de tige, & qu'il s'étend beaucoup en branchages. Son bois eſt plus propre au chauffage, au charronnage & aux navires, qu'aux grandes œuvres. Les deux autres ſortes de chênes garniſſent davantage une forêt, parce qu'ils ont moins de branchages & plus de tige, & qu'ils ſont propres à tout. L'un, qui eſt l'yeuſe, a la tige groſſe & haute communément de trois, quatre à cinq toiſes ; & quelques branches au-deſſus, qui montent droit : il ne s'étend pas au large comme le rouvre, quoiqu'il ait le bois noueux & dur comme lui ; ce qui fait que cet arbre eſt bon en poutres & autres pieces de bâtimens, au ſciage & à la fente. A l'égard du vrai chêne, il a la tige moins groſſe que les autres ; mais elle eſt fort droite & fort haute, ordinairement de ſept à huit toiſes, ſans branches, ſi ce n'eſt quelques-unes qui font le bouquet au haut de l'arbre. Les forêts de ce plant ſont les plus garnies & les plus conſidérables pour le débit.

Il y a une eſpece de chêne qu'on appelle cerre, *cerrus*, dont les feuilles reſſemblent à celles du chêne commun ; mais elles ſont plus longues, & ont des découpures plus fines & plus profondes : ſon gland eſt fort amer, & preſque tout engagé dans une calotte entourée d'aiguillons larges & de couleur cendrée à-peu-près comme la châtaigne. Ce gland paſſe pour être celui qui rend la chair du porc plus ferme ; mais auſſi il la rend dure. On appelle cette ſorte de glands des *galons* ; & on s'en ſert au-lieu de galles pour teindre les draps en noir, mais la teinture ne tient pas.

Nous ne connoiſſons point en France l'eſpece de chêne que les Latins nommoient *eſculus*, dont on mangeoit le gland, *unde eſculum*, qui a la feuille large, & qui eſt plus bas & moins abondant en fruits que le hêtre, avec d'amples racines, & portant deux ſortes de galles, l'une approchante de celle du vrai chêne, mais inutile, & l'autre noire, qui ſert à teindre les laines & à corroyer les cuirs. Quelques-uns ſoupçonnent que cet arbre eſt le *phellodrys* dont nous parlerons ci-après.

Chaque chêne a ſa femelle, que l'on diſtingue par l'abondance du fruit.

Le chêne, en général, eſt le plus fertile & le plus durable de tous les arbres ; mais c'eſt auſſi le plus long à venir : on dit communément qu'il eſt cent ans à croître, cent

ans au même état, & cent ans à dépérir. Un chêneau de trente ans n'a encore, en groſſeur, que ſix à ſept pouces de diametre. On tient que le pivot du chêne perce toujours en terre juſqu'à ce qu'il trouve le tuf, & qu'alors il jette, entre deux terres, autant de racines qu'il a de branches. Les Anciens croyoient que ce pivot étoit toujours égal à la tige. Bien des gens croient encore qu'en tranſplantant les chênes qu'on veut laiſſer croître en futaie, il faut prendre garde de ne pas rompre leur pivot; qu'autrement ils ſe rabougriroient.

Le chêne aime la terre graſſe & non aquatique : il ne croît dans les autres terres qu'à proportion de leur bonté. Il ſe plaît aſſez dans le ſable & au nord.

Les chênaux élevés de glands que l'on a fait germer dans le ſable pendant l'hiver, ſont de plus belle venue, & ont ſix années d'avance au-deſſus des autres : on les tient en pépiniere juſqu'à ſix ans; & dans les terres qui ont beaucoup de ſubſtance, on leur y donne deux doigts de ſable tous les deux ans, juſqu'à ce qu'on les tranſplante. Il eſt bon de leur labourer le pied juſqu'à quinze ans, quand ils ſont en plants ſéparés; c'eſt un petit ſoin qui profite pour toujours. Ils viennent bien en toutes ſortes de terres, pour peu qu'elles aient de fond.

Au reſte, *voyez* ce que nous avons dit de la qualité, de la culture & de la coupe des chênes, page 577, au Chapitre des Bois; & pour le débit de ce plant, *voyez* le Commerce du Bois ci-après, Livre V, Chapitre II.

Du Liege, Suber.

Le liege eſt une eſpece de chêne verd qui croît dans les lieux ſablonneux de Béarn, Foix, Languedoc, Provence, Italie & autres pays chauds : il n'eſt pourtant pas ſi haut que la véritable yeuſe; mais ſon tronc eſt plus gros, ſes feuilles ſont plus courtes, & elles vont en arrondiſſant : ſon écorce eſt beaucoup plus épaiſſe; elle ſe fend & ſe ſépare de l'arbre, ſi on n'a ſoin de l'en ôter, parce qu'elle eſt pouſſée par une nouvelle écorce qui vient deſſous. Cette écorce eſt le liege dont nous nous ſervons pour faire des ſemelles de pantoufles, des bouchons, des ruches, des filets, &c. Il repouſſe une autre écorce quand on l'a enlevée, loin d'en mourir, comme font les autres arbres. Les uns diſent que ſon gland eſt ſpongieux, & qu'il ne vaut rien pour le bétail : les autres aſſurent que c'eſt de ce gland qu'on nourrit les cochons, dont on fait les fins jambons de Bayonne. Au reſte, le liege a le bois dur, & on l'éleve comme le chêne. Pour lever l'écorce du liege, on le fend depuis le haut juſqu'en bas, en faiſant une inciſion coronale aux deux extrêmités : on met cette écorce en pile dans l'eau, & on la charge de pierres pour l'applatir, puis on la fait ſécher pour s'en ſervir. Le beau liege doit être léger, uni, d'une moyenne épaiſſeur, ſans crevaſſes, avec peu de nœuds, & facile à couper. Le liege d'Angleterre eſt plus ſerré & moins ſpongieux que le nôtre, & il eſt incomparablement meilleur pour boucher des bouteilles.

Outre nos deux eſpeces de lieges, le grand & le petit, qui ne ſe diſtinguent que par le volume des feuilles, nous avons le *liege-chêne* ou *phellodrys*, qui porte du gland & qui a la feuille comme le liege, & l'écorce & le bois comme le hêtre. Le liege de France eſt blanchâtre, & celui d'Eſpagne eſt noir.

Du Hêtre, Fagus.

Le hêtre, anciennement fouteau ou fau, ſe met encore par quelques-uns, au rang des chênes. C'eſt un arbre de futaie qui a la tige haute, droite & belle; l'écorce unie & blanchâtre; la feuille petite, mais d'un beau verd gai & un peu luiſante. On en fait des allées & des paliſſades, & on a, à préſent, l'art de le tailler en haute tige : ſon bois eſt d'aſſez bon débit; le fruit qu'il porte, qu'on nomme *faine*, eſt un petit gland triangulaire, qui peut ſe manger; il ſert à engraiſſer les cochons, les pigeons, les merles, grives, tourterelles & autres oiſeaux; les loirs, les écureuils & les ſouris en ſont très-friands : on en fait de plus, de l'huile qui ſert à brûler, & qui s'emploie auſſi en friture & en pâtiſſerie : on fait même du pain de faine en tems de cherté : ce gland a le goût de la noiſette; il tombe de lui-même en automne, & il s'en trouve ordinairement trois dans chaque bourre, qui s'ouvre quand le fruit eſt mûr.

Le hêtre vient bien par-tout, principalement dans les terres ſeches & ſablonneuſes : on en trouve dans les bois & ſur les collines, ou bien on en éleve de feines, comme on fait les noyers & les chênes : il fleurit en Avril & Mai. Ses feuilles ſont aſſez bonnes à brûler & à amender les terres : on les donne en verd aux beſtiaux.

Du Châtaignier, Caſtanea.

Le châtaignier approche fort du noyer pour le feuillage, & du chêne pour le volume & la qualité du bois : il a, de plus que le chêne, la bonté du fruit ; il croît une fois plus vîte, jette beaucoup, vient dans des diſpoſitions & des terreins moins bons, & n'eſt pas ſi ſujet aux inſectes. Il a le bois blanc ou rougeâtre, & ſe plie facilement.

Il vient en toutes ſortes de terroirs, même dans les ſables & ſur les montagnes, & il ſe plaît au nord : un fond un peu humide & un peu gras le fait pourtant mieux fructifier ; mais il a plus de peine à reprendre & à s'élever dans les terres fortes que dans les ſeches.

On fait, avec les châtaigniers, des taillis, des futaies, des allées & des routes. Après les avoir élevées de châtaignes enſablées, on les tranſplante à demeure quand ils ont ſix pieds de haut, ſans les étêter, à moins que ce ne ſoit pour mettre en taillis : on les met en plein champ, à quatre toiſes les uns des autres, & on ne les émonde plus quand ils ont une fois un pouce de groſſeur. On peut leur faire pouſſer des rejettons & en élever des plants enracinés. On coupe les châtaigniers à l'âge de ſix ou ſept ans, quand on veut en faire des perches & des cercles. Pour avoir de gros fruits, on greffe les châtaigniers en fente au mois de Mars, & plus communément en flute au mois de Mai, ou en écuſſon, ſur-tout à la pouſſe. Il y en a qui en greffent ſur le hêtre & ſur le ſaule, mais ils ne réuſſiſſent guere.

Dans les pays où les châtaigneraies ſont communes, la récolte des châtaignes eſt une eſpece de moiſſon ; elles ſont renfermées dans une même bourre qui eſt fort piquante : ce fruit ſe mange crud, bouilli & rôti ſous la cendre, ou dans une poële criblée ; on en fait de la farine & de la bouillie : les montagnards vivent tout l'hiver de châtaignes ; ils les mettent ſécher ſur des claies, & après les avoir pelées, ils les font moudre pour en faire du pain. Mais, comme la farine qu'on peut tirer des châtaignes n'eſt point aſſez liante pour en faire du pain aiſément, ils mangent les châtaignes même au-lieu de pain. Leur maniere de les préparer, eſt d'en ôter d'abord la premiere écorce à ſec, & de les dépouiller enſuite de la ſeconde peau, en les faiſant bouillir légérement ; après quoi ils les réduiſent par une entiere cuiſſon, en une eſpece de bouillie fort épaiſſe, à laquelle ils s'accoutument aiſément, & qui donne de la vigueur & des forces même à ceux qui n'ont point d'autre nourriture. Il eſt conſtant que les châtaignes engraiſſent & qu'elles ſont d'une aſſez bonne nourriture ; mais elles reſſerrent & produiſent des vents. Dans le Limouſin, où preſque toutes les terres ſont couvertes de châtaigniers, on s'en ſert aux uſages ci-deſſus ; ou bien on les dépouille de leurs peaux, & on les fait ſécher pour les réduire en poudre, & enſuite les mettre en bouillie quand on veut ; elles ſervent auſſi à engraiſſer les porcs. Les feuilles de châtaigniers étant ramaſſées auſſi-tôt qu'elles tombent & avant qu'elles ſoient mouillées, ſervent de litiere aux beſtiaux, & font un bon fumier ; on en garnit auſſi des lits de plume, qu'ils appellent dans le pays, lit de parement, parce que les feuilles de châtaigniers crient & ſe relevent d'elles-mêmes comme le crin.

On en fait la récolte en automne ; la bourre s'ouvre & les châtaignes tombent quand elles ſont mûres, & en ce cas elles ne ſont point de garde : il faut les manger dans quinzaine ; à moins que, pour les conſerver long-tems fraîches, on n'ait ſoin, auſſi-tôt qu'elles ont été cueillies bien mûres, de les porter au grenier en un monceau, & de les couvrir avec des noix ; les châtaignes ſe gardent ainſi long-tems fraîches, parce que c'eſt le propre des noix d'attirer à elles toute l'humidité & le ſuc groſſier des choſes voiſines : les châtaignes en valent mieux & ſont plus ſaines, lorſqu'elles ont été un peu gardées.

Une autre maniere pour les avoir long-tems fraîches, eſt de les abattre doucement à coups de gaules un peu avant leur maturité, puis les mettre dans un lieu frais & non pourriſſant, & enſuite les y couvrir de ſable, pour qu'il n'y entre pas d'air ; autrement elles ſe gâteroient bien vîte.

Les châtaignes fraîches ſont bien plus agréables & plus ſaines que les ſeches ; mais ceux

qui ne ſe ſoucient pas de les avoir fraîches, ou qui veulent les garder long-tems, les font ſécher à la fumée ſur des claies; après ils les battent pour leur ôter leur premiere enveloppe, & ils les vannent comme on fait le bled, pour en ſéparer les peaux; enſuite ils les ſerrent dans un endroit bien net & bien ſec.

Il y a auſſi une châtaigne d'eau, qu'on appelle autrement *macre* ou *ſaligot* (*tribulus aquaticus*), elle vient ſur une plante qui croît dans les rivieres & dans les lacs. Il y a des endroits où l'on mange les châtaignes d'eau comme les autres châtaignes. Dans le Maine on les réduit en farine pour en faire du pain.

Du Marronnier de France, Balanus; *& du Marronnier d'Inde*, Hippo-caſtanum.

Il y a deux ſortes de Marronniers; le marronnier ordinaire de France, & le marronnier d'Inde.

Le marronnier de France eſt une eſpece de châtaignier, & il en a le bois & les feuilles; mais ſon fruit eſt plus gros, plus agréable & meilleur: il nous en vient beaucoup de Lyon, de Limoges & du Vivarais. C'eſt un mets agréable, mais peu ſain, que des marrons rôtis, bien dépouillés de leur membrane intérieure, & aſſaiſonnés de jus d'orange & de ſucre. Les marrons ſe mêlent avec pluſieurs ſortes d'alimens; ils conviennent ſurtout avec le poiſſon: & quand on les mange cuits à l'eau, il faut n'en point trop preſſer l'écorce avec les dents, de peur d'en tirer un ſuc mal-ſain & très-aſtringent, qui eſt dans l'écorce intérieure. Cette écorce eſt pourtant ſpécifique contre les fleurs blanches, le crachement de ſang & le dévoiement.

Le marronnier d'Inde eſt plus beau que celui de France. Il y a été apporté des Indes au commencement du dix-ſeptieme ſiecle; & un marron d'Inde ſe vendoit alors juſqu'à cent ſols piece au Jardin royal, où étoit le premier marronnier d'Inde. Ce qui le mit tout-d'un-coup en vogue, c'eſt qu'il vient vîte dans toutes ſortes de terroirs: il a la tige & la tête belles, la feuille large, les fleurs pyramidales, odorantes & nombreuſes: il bourgeonne & fleurit de bonne heure, & forme un bel ombrage; mais il ne ſert que pour le couvert; car ſon bois n'eſt ſeulement pas bon à brûler, & les cochons même ne veulent point de ſon fruit.

On l'appelle cependant châtaigne de cheval, à cauſe qu'on s'en ſert pour guérir les chevaux de la pouſſe. Quelques-uns en font de la poudre à poudrer: d'autres en tirent une huile qui eſt aſſez bonne à brûler: d'autres encore en nourriſſent & en engraiſſent leurs volailles. Pour cela, ils dépouillent les marrons d'Inde de leur peau, les concaſſent & les trempent dans une leſſive avec un peu de chaux en poudre; enſuite ils les lavent bien dans ſept ou huit eaux différentes, & ils les font bien bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits en pâte; après quoi ils la donnent aux poules & aux dindons qu'ils veulent engraiſſer. Le bois du marronnier d'Inde s'emploie en planches, qui ſervent aux ouvrages groſſiers de la campagne, même à l'air, pourvu qu'elles ſoient goudronnées. Mais le profit le plus aſſuré qu'on peut tirer de ces arbres, c'eſt d'en avoir des pépinieres dans les lieux où l'on peut en vendre, pour former des allées & du couvert: on les replante à cinq ans.

Au reſte, les marronniers, ſoit d'Inde ou francs ſont du même naturel, & demandent même culture que les châtaigniers.

Du Noiſettier, Corylus.

Le noiſettier, qu'on appelle autrement *coudre* ou *coudrier*, eſt un grand arbriſſeau qui vient par touffes; il jette pluſieurs petits troncs qui ſont ſans nœuds, & qui ſe terminent en branches, ayant des verges longuettes. L'écorce du noiſettier eſt légere & marquetée de taches blanches; ſa feuille eſt aſſez ſemblable à celle de l'aune, mais plus large & plus madrée, mince & découpée tout-autour; ſa racine eſt profonde en terre, & elle y tient fortement, quoiqu'elle ne ſoit pas bien groſſe: il ne porte point de fleurs; mais ſeulement quelques flocs qui reſſemblent au poivre long; & de chaque queue, il ſort de petites pellicules où la noiſette eſt renfermée.

On fait avec ce plant, des boſquets, des haies & des paliſſades; on le cultive auſſi pour ſon fruit qu'on mange & dont on fait de l'huile: ſon bois ſert encore à pluſieurs ouvrages légers.

Il

Il y a trois eſpeces de noiſettiers ; 1°. le noiſettier ſauvage, tel qu'il croît ſans culture, dans les bois & les haies ; ſes noiſettes ſont ordinairement rondes, blanchâtres & mollaſſes ; 2°. le noiſettier domeſtique ou franc : il donne les noiſettes franches, qui ſont rouges, fermes, longuettes & bien meilleures que celles de bois ; 3°. l'avelinier qui produit les avelines ; ce ſont les noiſettes des pays chauds ; elles ſont bien plus groſſes, plus fermes & meilleures, & ont la coque plus dure que les autres. Il y a même deux ſortes d'avelines, les lacadieres & les communes : les lacadieres ſont groſſes, rondes & fort liſſes, les communes ſont longuettes & approchent plus de la noiſette.

Le noiſettier vient en toutes ſortes de terres, d'air & d'expoſition : il aime cependant mieux les lieux maigres, ſablonneux & humides, ou ceux que l'on peut facilement arroſer ; il en porte plus de fruit, dure davantage, & fournit plus de rejettons ſi néceſſaires à multiplier le plant. On met ordinairement les coudriers dans quelque coin de jardin, au frais, ou bien on en fait quelque paliſſade de mur au couchant : on peut encore les mettre près de quelque riviere & dans les bois ; mais on doit prendre garde qu'ils n'y ſoient étouffés & affamés par les grands arbres ; car alors ils chargent peu & rarement. L'eſpece qui donne les avelines veut être labourée & cultivée, & avoir plus d'air que les autres : on tient auſſi qu'elle vient mieux de ſemence que de toute autre maniere.

On multiplie les noiſettiers par ceux qu'on trouve dans les bois ; & on en éleve de noyau, de bouture, de marcotte & de plant enraciné.

Quand on en plante de boutures, il les faut choiſir belles, hautes de trois à quatre pieds, groſſes comme le doigt, d'une écorce très-unie, garnies de nœuds bien près les uns des autres, & qu'il y ait plus de bois de deux feves que de la derniere pouſſe. Lorſque le choix eſt fait, on les coupe en talus à la hauteur d'un demi-pied d'un côté ſeulement ; & après les avoir élaguées on tord le bout qui doit prendre racine, & on les met un peu en pente dans les rigoles dont on preſſe la terre avec le pied, pour qu'elles s'enracinent mieux ; ou bien, au-lieu de les tordre, on les fend en croix par le bout, comme je l'ai dit ci-deſſus des boutures de mûrier.

On plante les noiſettiers en automne ou à la fin de l'hiver : ceux qui ont le plus de racines & quelques branches au haut de la tige, reprennent mieux & fructifient davantage. On les laboure tous les printems ; & comme ils viennent par touffes & qu'ils drageonnent beaucoup, il eſt bon de ne laiſſer, ſur chaque ſouche, que quatre ou cinq belles tiges qui garniront aſſez ; & même pour qu'elles viennent bien droites & qu'elles fructifient davantage, il ne faut laiſſer aucune branche qu'à deux pieds de la tête de chaque petit tronc : ſi on les laiſſoit pouſſer, ils ne jetteroient que du bois & des feuilles, & le fruit couleroit preſque toujours, comme on le voit dans les bois.

Les noiſettes & les avelines ſont un fruit d'automne qui ſe conſerve aſſez bien, pourvu qu'on le tienne dans un lieu où il n'y ait aucune humidité. Nos Anciens les conſervoient une année entiere fraîches & blanches, en les mettant en terre dans quelque poterie.

CHAPITRE III.

Des Arbres agreſtes ſtériles.

IL ne s'agit pas ici des plants aquatiques ; j'en parlerai au Chapitre ſuivant : il n'eſt queſtion que des agreſtes, & je les partage en trois claſſes ; bois communs, bois oléagineux, & bois blancs.

Article I.

Des Bois communs.

Je mets au rang des bois communs, champêtres & ſtériles, les différentes eſpeces d'ormes, l'érable, le charme, le frêne, le plane, l'if, le ſycomore & l'acacia.

De l'Orme, Ulmus; *& de l'Ypreau*, Yprenſis ulmus.

L'orme eſt un fort bel arbre de futaie, qui a le tronc haut & droit, l'écorce raboteuſe, les racines groſſes & longues, la feuille crenelée, longuette, rude & crépue, & le bois jaune, dur & bon, ſur-tout pour le charronnage : on l'émonde ſouvent ; on peut même l'étêter tous les ſix ans, pour en faire du bois de chauffage : ſes feuilles ſe donnent volontiers en nourriture aux beſtiaux ; on peut même mettre les plus tendres au pot comme des herbes. L'orme fleurit en Avril, & eſt aſſez long à venir. En Italie, où l'on n'a que des vignes hautes, on y plante des ormes pour les ſoutenir. L'écorce d'entre-deux qu'on appelle *teille*, eſt excellente à bander les bleſſures. L'humeur qu'on trouve dans les veſſies qui ſont ſur les feuilles d'orme, nettoie le viſage.

On trouve par-tout beaucoup d'ormes dans les bois, & on en éleve de graine ou de rejettons ordinairement en pépinieres : il eſt très-propre pour faire des boſquets, des allées & de grandes avenues ou plants, que l'on appelle ormaies. Nos Anciens avoient ordinairement une ormaie derriere leur maiſon, pour leur ſervir d'abri, de vue, de promenade, & leur fournir le bois de chauffage & de charronnage dont ils avoient beſoin, ce ce qui n'eſt pas à négliger pour notre économie champêtre. Les feuilles d'ormes engraiſſent la terre ; mais ſes racines pouſſent & traînaſſent beaucoup.

Il y a trois eſpeces d'ormes ; 1°. l'orme *montagnard* ; ou, ſuivant les anciens Auteurs, l'orme *italique*, qui a la feuille petite, la tige noire, les branches écartées & peu garnies, le bois ruſtique & la tige baſſe ; 2°. l'orme *champêtre* ou de *Gaule*, qui a la tige blanchâtre & plus belle, la feuille plus large, le branchage plus garni, qui vient plus haut, & qui porte plus de fruit que le précédent, ſur-tout notre orme femelle ; 3°. l'*ypreau*, ainſi nommé, parce qu'il nous vient d'*Ypres* en Flandre : il a la feuille large, verte & belle ; la tige haute & droite, & preſque toujours blanche ; l'écorce claire & unie : il croît beaucoup plus vîte & jette plus que l'orme ordinaire, mais il meurt auſſi plutôt. Il ſe multiplie de ſemence, de plants enracinés & de boutures : on en emploie beaucoup pour faire des allées, des berceaux, des cabinets, &c. parce que, quoiqu'il ait la feuille plus petite que notre orme femelle, il eſt facile à tranſplanter, qu'il traînaſſe moins entre deux terres, qu'il fait un beau couvert, & qu'il prend telle forme qu'on veut, ainſi qu'il eſt aiſé de le voir par les beaux portiques de verdure qui ſont à Marly.

Le *franc-orme*, qui eſt l'orme champêtre à petites feuilles, a le bois jaunâtre, & eſt le meilleur de tous pour le charronnage : les autres ormes, ſoit femelles ou à feuilles larges, ſoit ypreaux ou autres, ſont plus propres au jardinnge & à la ménuiſerie, qu'aux forts ouvrages.

L'orme aime les terres graſſes, & il vient dans toutes ſortes de terroirs, pourvu qu'il y ait de l'humidité : c'eſt pour cela qu'on voit plus d'ormes dans les vallées & dans les belles plaines qu'ailleurs. Pour en élever, on préfere les ormes des deux dernieres eſpeces à l'orme de montagne, parce qu'ils viennent plus vîte, & qu'ils jettent davantage.

Lorſqu'on veut en former une pépiniere, ſoit pour les débiter, comme on fait aux environs de Paris, ſoit pour garnir les bois, avenues & jardins, ou pour en faire du bois de chauffage & de charronnage, il faut amaſſer, au mois de Septembre, de la graine qui ſe forme dans les petits boutons de feuilles de chaque orme : il eſt bon que cette graine ſoit déja un peu rouge & bien menue, ſans cependant qu'elle ait rien perdu de ſa forme. On peut auſſi cueillir cette graine au mois de Mars, quand l'orme commence à jaunir, que ſes bourgeons ne ſont encore qu'en grappes, d'où les feuilles naiſſent enſuite, & où la graine eſt auſſi renfermée. On la fait bien ſécher à l'ombre pendant pluſieurs jours ; & en quelque tems qu'on l'ait amaſſée, on la ſeme à plein champ au mois de Mars ſur des planches de terre graſſe & humide, bien labourées : après quoi on la recouvre de menu terreau & de feuilles de bois pourries : on l'arroſe durant les hâles & les chaleurs, & pendant trois ans on l'entretient de petits labours, ſans aucunes herbes, ayant ſoin d'éclaircir le plant quand il ſort de terre & qu'il eſt trop dru.

Il eſt bon à lever après trois ans, pour le planter en bois ou en pépiniere, afin d'en élever de grands arbres propres à faire des avenues.

On peut encore prendre des *billes* ou rejettons qu'on trouve en abondance au pied de tous les ormes, & les mettre en pépinieres comme les boutures de coignaſſiers : la pé-

pinière eſt bien plutôt faite de cette façon, & le plant bien plutôt grand que par la voie de la graine ; il n'y a même qu'à plier en terre & motter les branches les plus baſſes des jeunes ormeaux, pour les faire pulluler autant qu'on voudra : ou bien, lorſqu'on y a levé quelques ormeaux, il n'y a qu'à laiſſer les racines qui reſtent dans la foſſe ſans les combler de terre, elles ſe repeupleront d'elles-mêmes (il en eſt de même des trembles, des peupliers & des tilleuls) : & à cinq ou ſix ans, tous ces rejettons ſeront bons à lever pour mettre en place. Ces ſortes de pépinieres ſe perpétuent ainſi juſqu'à cent ans & au-delà ; & comme elles ſont d'un profit conſidérable, on en fait dans les meilleures terres.

On plante les ormes ou ormeaux au mois de Novembre, ou pour le mieux, au mois de Février, après l'écoulement des eaux, parce que la ſeve de l'Orme dure ordinairement juſqu'aux fortes gelées, & que les racines ſont ſujettes à ſe chanſir, quand on les tranſplante en Novembre, ſur-tout dans les terres humides.

Lorſqu'on veut les mettre en avenues, on les place à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre, dans des trous peu profonds, mais fort larges, à cauſe que les racines de l'orme s'étendent beaucoup entre deux terres, & piquent peu. Hors les avenues, on peut les planter auſſi drus que l'on veut, ſur-tout dans un bon fonds, parce qu'ils trouvent toujours bien de quoi ſe nourrir & groſſir. On taille aux ormeaux la racine courte, & on coupe le bout de l'arbre avant de le mettre en terre : on peut ne les point étêter, ſi l'on veut, ou bien ne leur laiſſer que cinq à ſix branches taillées à la hauteur d'un pied, pour que leur tête ſe forme plutôt. Quand on les a mis en place, il n'y faut plus toucher qu'au bout de deux ans pour leur labourer le pied, & les élaguer de trois ans en trois ans, juſqu'à ce qu'ils aient acquis leur hauteur naturelle & une belle tige : alors on peut élaguer les ormes de ſix ans en ſix ans ; ils en repouſſent plus de bois, font une plus belle tête, & ce qu'on leur abat, ſert à faire du fagot.

Il n'y a point d'orme qui, à douze ou quinze ans, ne fourniſſe en brindilles ou branchages un bon fagot de cinq ſols au moins, en le coupant tous les cinq ans : au double de cet âge, il produit le double en fagotage, & ainſi à proportion de ſa crûe ; c'eſt pourquoi on l'appelle l'*arbre au pauvre homme*. La plupart des Maîtres qui entrent dans un certain détail, aiment mieux planter des ormes que des fruitiers, parce que l'ébranchage des ormes eſt à eux, outre le corps & la tête de l'arbre : les Fermiers, au-contraire, aiment mieux les fruitiers, par la même raiſon que le fruit en eſt à eux. Ceux qui ont beaucoup d'ormes, les ébranchent par coupe réglée & par portions en différentes années ; ou bien ils adjugent au plus offrant la tonte de tant de pieds, ou de tels & tels rangs ou avenues d'ormes. Depuis quarante juſqu'à ſoixante ans, ils ſont dans leur force, & on les vend au moins une piſtole chaque tronc d'arbre.

De l'Erable, Acer ; *du Charme*, Carpinus ; *de la Charmille*, Carpinea Virgulta.

L'érable eſt un arbre de futaie fort dur, peu droit, qui jette de grandes branches & fort peu de verdure, qui a la tige blanche, mais rude & crenelée, la feuille pâle & à cinq pointes, & le bois ſouvent tacheté & marqueté en guiſe d'yeux. On appelle érable *commun*, ou érable *de plaine*, celui qui a le bois blanc & veiné, & qui eſt de petite eſſence : par exemple, ceux qui croiſſent ſous de grands arbres, ſelon quelques-uns, c'eſt l'érable femelle ; & l'érable de *montagne*, ou l'érable mâle, eſt celui qui vient en grand arbre, & qui a le bois fort dur.

On appelle plus communément ces deux ſortes d'érables, le grand & le petit érable. Le grand érable ou faux platane a le bois fort uni ; ſa partie blanchâtre eſt recherchée par les Ouvriers ; ſes feuilles ſont oppoſées & grandes, ſes fleurs petites, verdâtres ou jaunes ; & le piſtille, qui en occupe le centre, eſt compoſé de deux noyaux gros comme de petits pois. Le petit érable eſt commun dans les bois : il eſt plus ordinairement arbriſſeau qu'arbre ; ſes feuilles ne ſont guere plus grandes que celles du lierre, & leurs nervures & leurs queues deviennent ſouvent rougeâtres.

Outre ces deux ſortes d'érables, il y a une ſeconde eſpece de grand érable qu'on éleve dans les jardins, & qu'on nomme à Paris *Sycomore* ou *Erable de Canada* ; ſes feuilles ſont d'un verd plus clair, plus tendres & plus aiguës, & ſes fleurs ſont par bouquets,

au-lieu que celles des deux premieres viennent par grappes ou épis. En Canada, où cet arbre eſt fort commun, on en tire la ſeve par inciſion au pied de l'arbre pendant le printems ; & un arbre de deux à trois pieds de circonférence, rend juſqu'à quatre-vingt livres de ſeve ſucrée, qui, étant purifiée, clarifiée & cuite, donne quatre livres de bon ſucre, peu inférieur à celui des cannes de l'Amérique.

Ces trois ſortes d'érables donnent un ſuc laiteux lorſqu'on coupe leurs jeunes branches ou leurs feuilles.

Il croît auprès de Grenoble & de Montpellier une quatrieme eſpece d'érable, qui a les feuilles plus petites & à trois pointes égales & arrondies, au-lieu que celles des autres ont cinq pointes.

Le brouſſin d'érable, *molluſcum*, qui étoit d'un ſi grand prix parmi les Romains, & qui ſert à faire des caſſettes, des tablettes, & autres ouvrages eſtimés, n'eſt qu'une excroiſſance ondée & madrée fort agréablement, qui vient communément ſur l'érable.

Le charme que l'on prétend être une eſpece d'érable, eſt auſſi un arbre de haute futaie, qui a le bois dur, & l'écorce blanche & raboteuſe comme l'érable ; mais il a une groſſe tige, ſouvent tortue, qui pouſſe dès le bas des branches qui s'étendent en rond, & qui ſont toutes garnies de feuilles aſſez larges, ridées, dentelées & pointues. Il fleurit en Mai, & alors du pied de ſes feuilles pendent certaines queues qui ſe terminent en un bouquet par d'autres petites feuilles triangulaires & pâles, d'où ſortent pluſieurs étamines ; elles renferment de petites têtes comme des pois chiches, qui eſt la graine qui devient quelquefois un fruit oſſeux. On voit des charmes dans tous les bois ſous les grands arbres, & il y en a même des forêts entieres.

L'érable & le charme ſervent à faire des bois, boſquets, paliſſades & allées ; le bois de ces arbres eſt bon à pluſieurs uſages. Le charme s'emploie en paliſſade plus qu'aucun autre plant : alors il change de nom, & on l'appelle *charmille*, qui n'eſt autre choſe que de petits charmes, dont les plus petits ont environ deux pieds de haut, & ſont gros comme des brins de paille ou comme le doigt, & les plus grands ſont de dix à douze pieds de hauteur ſur une groſſeur proportionnée.

L'érable & le charme approchent de la nature de l'orme, & ſe plaiſent comme lui en terre graſſe, humide & bien labourée : ils viennent pourtant plus aiſément que l'orme en terre ſablonneuſe ou pierreuſe. L'un & l'autre ſe multiplient de ſemence & de jettons ou de plants enracinés, qu'on trouve dans tous les bois ; mais ils ſont plus sûrs, viennent plus vîte & plus beaux, quand on les éleve de graine : on les ſeme en Septembre ou Octobre. Auſſi-tôt que la graine eſt recueillie, on la met en rigoles ou en planches à claire-voie, de peur que le plant ne *s'étiole*, s'il vient trop épais ; c'eſt-à-dire, qu'il ne devienne trop mince & trop maigre. On les leve au bout de deux ans pour les tranſplanter ſans les étêter : on les emploie en paliſſades depuis un pied juſqu'à ſix, douze & même dix-huit de haut.

Le charme eſt le bois qui fait le feu le plus chaud & le meilleur charbon, c'eſt pourquoi les Verriers le recherchent : ce bois ſert auſſi aux Charrons & aux Sabotiers. La décoction des feuilles de charme guérit les bleſſures des chevaux.

L'érable eſt particuliérement propre aux Armuriers, aux Tourneurs & aux Ebéniſtes ; il fait auſſi bon feu & bon charbon.

L'érable leve vîte, reprend facilement & vient également à l'ombre & au grand air.

Le charme leve fort lentement, & reprend un peu difficilement ; mais quand il a une fois repris, il fait beaucoup de branches & d'ombre : on l'échoupe de tems en tems comme l'orme, pour lui donner une nouvelle vigueur, & profiter du bois ; il eſt beaucoup plus ſujet aux hannetons & aux chenilles que l'érable.

Du Frêne, Fraxinus.

Le frêne eſt un arbre de futaie qui a la tige haute & droite ; la feuille à-peu-près comme le laurier, mais pâle, un peu large, pointue & dentelée, attachée double à une ſeule queue, par nœuds tout de ſuite, enſorte qu'une branche ſemble n'être qu'une ſeule feuille ; il produit en ſa gouſſe un noyau petit & amer, ſemblable au noyau d'amende. Il donne auſſi la manne purgative ; j'en parlerai ailleurs. Quoique les cantharides s'engendrent ſur cet arbre, & qu'il ſoit extrêmement ſujet aux chenilles, hannetons & autre vermine,

il y a cependant des perſonnes qui prétendent que ſon ſuc eſt un antidote contre tout poiſon, particuliérement contre la morſure du ſerpent. Le bois de frêne eſt bon à beaucoup de choſes, ſur-tout pour les Charrons & Carrolliers ; mais ſa feuille n'eſt bonne à rien, & ſa racine eſt ample & vorace.

Il y a deux ſortes de frênes : l'un fort haut, qui a le bois blanc, mou, tendre, flexible & madré, garni de groſſes veines ſans aucun nœud : & l'autre raboteux, plus petit, plus dur, plus roux, & ayant la feuille un peu plus large ; c'eſt le frêne ſauvage, *ornus*.

Quoiqu'on en voie ſur les montagnes, dans les ſables & dans les pierrailles, cependant il aime les terres fortes ; mais il réuſſit rarement dans les lieux aquatiques, quoiqu'il ſe plaiſe au frais. On prend de ce plant dans les bois, ou bien on en éleve de graine ou de boutures ; il vient vîte, tant de graine que de plant, il ne demande pas grands ſoins, & forme naturellement une belle & haute tige ; mais il eſt dangereux pour les fruits & plantes voiſines, tant à cauſe de l'étendue de ſes racines, que pour l'ombre & l'égout de ſes branches.

Quand les frênes n'ont pas une belle tige, on les étête à douze ou quinze pieds de haut, pour leur former, comme aux ſaules, une tête qui fourniſſe des perches, des échalas, du cerceau, ou du moins du bois à fagots, qu'on coupe tous les quatre à cinq ans. C'eſt le frêne à feuilles rondes qui fournit le plus de manne.

Du Plane, Platanus.

Le plane eſt un arbre qui vient fort haut, & qui jette beaucoup de bois : il a la feuille large, à queue rouge, & aſſez ſemblable à celle de la vigne, excepté qu'elle eſt plus épaiſſe, & blanche deſſous : il a le bois blanchâtre, mais dur, & l'écorce fort unie : il aime un lieu humide & un climat chaud : il vient aiſément de rejetton. Les Anciens en étoient ſi curieux, à cauſe du beau couvert qu'il donne, qu'ils l'arroſoient de vin. Il produit une petite fleur blanche tirant ſur le jaune, & un grain rond, rude & mouſſu, dont on fait de l'huile. Il y a pluſieurs eſpeces de planes, & une entr'autres dont on ôte l'écorce ſans lui faire tort, comme au liege.

De l'If, Taxus.

L'if eſt un arbre toujours verd, moins grand que le ſapin, qui a la feuille diſpoſée de même, la racine courte, menue & preſqu'à fleur de terre, & le bois plein de veines, rougeâtre & quelquefois noir, mais peu ſujet à la pourriture. L'ombre de cet arbre paſſoit autrefois pour être mal-ſaine, ainſi que ſon fruit, qui eſt un grain doux, vineux, & rouge comme celui du houx. Il y a des gens qui prétendent que l'odeur des feuilles ou le parfum de l'if fait mourir les rats.

Cet arbre croît dans les montagnes, & en lieu ſec & pierreux, comme le ſapin. On en ſeme la graine à l'ombre dans une terre légere : on n'en cultive guere que pour l'ornement des jardins ; encore commence-t-il à n'y être plus en regne, quoiqu'il prenne toutes ſortes de formes par la tonte : il eſt long-tems à lever ; on en éleve auſſi de boutures & de marcottes.

Du Sycomore, Sycomorus *ou* Ficus Ægyptia.

Le ſycomore vient abondamment en Syrie, où on l'appelle *jumeſy* : c'eſt un fort bel arbre dont le tronc eſt fort gros : on en a vu à Seide de quinze pieds de circonférence. Le nom de *ſycomore* eſt un compoſé de deux mots, qui ſignifient *figuier* & *mûrier*, parce que cet arbre produit des figues de ſon tronc & de ſes groſſes branches, & que ſa feuille a beaucoup de rapport avec celle du mûrier. Mais il eſt différent de celui que les Pariſiens appellent auſſi *ſycomore*, quoique ce ne ſoit, comme on l'a dit ci-devant, qu'une eſpece d'érable fort commun en Canada.

Le ſycomore qu'on cultive en France, eſt un arbre plus beau que bon ; il a l'écorce belle, la feuille du mûrier, le bois fort tendre, & qui jette du lait comme le figuier quand on le rompt : il croît en peu de tems, vient fort vîte & fait un beau couvert ;

mais il eſt fort ſujet aux inſectes, ne dure guere, & ſon bois n'eſt bon à rien. Il eſt aſſez puiſſant en racines comme l'orme ; il aime une terre légere, & donne une grande quantité de graine qui germe facilement : autrefois on s'en ſervoit beaucoup en allées & avenues. Il reprend de boutures.

De l'Acacia, Acacia.

C'eſt auſſi un arbre de futaie, qui porte au printems de grands bouquets de fleur blanche d'une odeur fort douce : il a la feuille pâle, menue & oblongue, & fait un très-bel ombrage : il vient d'Amérique, & a été mis en vogue en France dans le dernier ſiecle, parce que c'eſt l'arbre qui croît le plus vîte, qui pouſſe le plus de bois, & qui fleurit le premier ; mais on l'a quitté, même dans les jardins, pour les marronniers d'Inde, à cauſe que ſa feuille n'eſt pas d'un beau verd, que ſes branches ne ſe tournent pas comme on veut, & que ſa tête eſt ſujette à ſe dégarnir ; ce qui fait qu'on eſt obligé de l'étêter de tems en tems. Il aime la terre légere, mais un peu onctueuſe ; il vient de ſemence & ſans grand ſoin. Le bois de l'acacia eſt dur & raboteux : les Tourneurs s'en ſervent pour faire des chaiſes. Il y a auſſi l'acacia jaune, & l'acacia d'Egypte.

ARTICLE II.

Des Bois oléagineux.

Les bois oléagineux ſont les pins, dont j'ai parlé ci-deſſus, les ſapins & peſſes, le cyprès, le térébinthe, le méleſe, le lentiſque, le ſumac, le ſandarac, le tamaris, le genievre, & ſelon quelques-uns, le frêne & le bouleau. Je n'ai à parler que de ceux de ces plants qui croiſſent communément dans nos champs.

Du Sapin, Abies ; *& de la Peſſe*, Picea.

Le ſapin & la peſſe ſont deux grands arbres réſineux, qui croiſſent en pointe, fort hauts & fort droits, ſur-tout dans les montagnes ; ils ont le bois très-ſec & léger, & ils ſe reſſemblent ſi fort, que les Charpentiers prennent ſouvent l'un pour l'autre. Ils ſont tous deux de même grandeur, & jettent des feuilles longues, dures, épaiſſes, piquantes, rangées en peignes, & les rameaux croiſſent des deux côtés en croix, comme les feuilles ; mais celles de la peſſe ſont plus noires, un peu plus larges, plus tendres, liſſes & moins piquantes. L'écorce du ſapin eſt blanchâtre, & ſe rompt quand on la plie ; celle de la peſſe tire ſur le noir, eſt gluante & pliable comme une courroie : la plupart des branches de la peſſe pendent contre terre ; il n'en eſt pas de même de celles du ſapin : le bois de la peſſe eſt plus beau & meilleur, & les veines en ſont plus droites & avec moins de nœuds qu'au ſapin. Ils donnent tous deux de la réſine & du bois de bon débit : la réſine de la peſſe eſt ſeche ſur l'arbre, & celle du ſapin eſt liquide : celle de la peſſe eſt ordinairement entre le bois & l'écorce. Son fruit mûrit en Septembre ; il eſt long de trois pouces, & fort ſerré par des écailles entrelacées, où la graine, qui eſt blanche, eſt renfermée.

Le ſapin & la peſſe, qu'on appelle autrement *garipot*, *pignot* ou *picea*, & communément *apicia*, aiment les montagnes & les lieux ombragés ; on les éleve de graine ; on en voit des forêts entieres dans les pays les plus froids.

Pour en élever, il faut ſemer la graine au mois d'Octobre, en la répendant ſans aucune façon dans un lieu ombragé & couvert de feuilles, comme dans des bois un peu clairs, & y laiſſer le jeune plant juſqu'à ce qu'il ait trois ou quatre pieds de haut : on les leve alors, parce qu'étant jeunes ils reprennent plus aiſément.

On peut auſſi les élever en pépiniere ; mais, pour cet effet, il eſt eſſentiel de les arracher fort petits ; & s'ils viennent de loin, prendre ſoin de les faire apporter dans des ſacs, leur racine bien enveloppée de mouſſe ou de terre, afin qu'elle ne ſoit point éventée ; il faut les replanter auſſi-tôt dans un bon fonds, à l'ombre, à trois ou quatre pieds l'un de l'autre, pour qu'on puiſſe les élever en motte quand ils ſeront propres à être mis en place.

Du Cyprès, Cupreſſus.

Le cyprès, qui eſt un des grands arbres que nous ayons, vient cependant d'une graine ſi petite, qu'elle échappe, pour ainſi dire, à la vue. Il eſt toujours verd, & a le bois dur, jaunâtre, de bonne odeur, & preſqu'incorruptible; il eſt touffu depuis ſon pied juſqu'à ſa cime qui ſe termine en pointe: ſon feuillage eſt d'un verd blanchâtre & fort épais. Cet arbre produit trois fois l'année, en Janvier, Mai & Septembre, un fruit qui s'appelle *pomme de Cyprès*; ce ſont des noix ordinairement de figure conique, où la graine eſt renfermée: ce fruit eſt mûr en Septembre; il diſtille de ſon tronc un peu de réſine qui égale la térébenthine.

Le cyprès ne vient qu'en pays chaud & ſur les montagnes; le fumier & l'eau lui ſont contraires: on en ſeme la graine bien ſéchée par un beau tems en automne, avant la ſaiſon des pluies; on l'éleve ſous des cloches comme les melons, ou du moins en bonne terre & en belle expoſition; on le plante de même en pépiniere quand il a un pied de haut; on l'arroſe ſouvent, on le laboure légérement, on le ſarcle & on le garantit avec ſoin des fourmis, qui en ſont ſi friandes, qu'on ne voit point de cyprès où il n'y ait quelque fourmilliere. Il faut ſur-tout prendre garde d'offenſer la racine du cyprès dans ſes premieres années: on le tranſplante après cinq ans au printems, & on le met dans des foſſes bien profondes; il ne demande plus aucun ſoin quand il a une fois pris ſon eſſor. Il y a des perſonnes qui prétendent que les feuilles de cyprès, miſes dans des hardes, empêchent les vers d'y venir. Le bois de cyprès eſt ſain, & s'emploie en menus meubles & en ouvrages d'Ebéniſtes.

Article III.

Des Bois blancs.

On met au nombre des bois blancs le tilleul, le bouleau, le ſycomore françois, le tremble, le peuplier & autres plants du Chapitre ſuivant; le ſapin, le plane, l'acacia, le marronnier d'Inde, & même le frêne, dont il a été parlé ci-deſſus.

Du Tilleul, Tilia.

Le tilleul, *tillot* ou *tilleau*, & anciennement *til* ou *tel*, eſt un grand arbre qui a le bois & l'écorce blancs, bien de l'odeur, la tige belle & fort rameuſe, la feuille verte & dentelée légérement tout-à-l'entour, & la tête ample & bien garnie; il n'eſt ſujet à aucune vermine, fait beaucoup d'ombrage, & prend telle figure que l'on veut: on en fait des allées, des avenues, des cabinets; mais il ſe verſe & ſe creuſe aiſément, & ne dure pas long-tems. On fait de ſon écorce la corde à puits, les cables, & de la tille de toute couleur. On ſe ſervoit autrefois de la ſeconde écorce du tilleul, *philira*, au-lieu de papier: on en voit encore des Livres écrits il y a plus de mille ans. Le bois du tilleul eſt bon à quelques ouvrages.

Le tilleul mâle eſt différent du tilleul femelle, & il n'eſt pas ſi commun: ſon bois eſt dur, jaunâtre, maſſif & épais, ayant auſſi pluſieurs nœuds; ſon écorce eſt dure & ſi épaiſſe qu'elle ne ſe peut pas plier; ſa feuille qui eſt plus grande que celle de ſa femelle, eſt dentelée tout-autour, & couverte de petits grains qui y ſont attachés; mais il ne porte, ni fruit, ni fleur. La femelle au-contraire a le bois & l'écorce blancs, unis, ſouples, maniables & odorans: elle jette en Mai une fleur blanche, odoriférante, fermée en bouton, à laquelle ſuccedent certains petits grains verds; ſon fruit eſt long & gros comme une feve, diviſé par cinq angles, comme cinq nerfs élevés, qui accompagnent le grain juſqu'à la cime, toujours en diminuant; ſa feuille eſt comme celle du lierre, ſi ce n'eſt qu'en croiſſant, elle devient plus pointue.

Il y a deux ſortes de tilleuls; le commun, & le tilleul de Hollande qui eſt bien plus recherché que l'autre, parce qu'il a la feuille beaucoup plus large, & qu'il s'étend davantage.

Le tilleul vient fort bien dans les lieux montueux & élevés, pourvu qu'il y ait un peu

d'humidité, car il aime la terre graſſe : on en éleve de graine, de marcotte ou de plant enraciné qu'on trouve dans les bois.

Ceux de graine valent toujours mieux, parce qu'ils ont été cultivés avec ſoin : on les ſeme en Septembre ou en Mars dans une terre bien meuble & bien expoſée, par rayons ou à plein champ, comme je l'ai dit des ormes : à deux ou trois ans on les leve & on les met au large en pépiniere, d'où on les tire au beſoin. Ceux qui ont des pépinieres de tilleuls aux environs de Paris, en font un grand débit. La graine de tillot de Hollande eſt ſix mois en terre ſans lever.

A l'égard des plants enracinés, les plus petits ſont les meilleurs : avant de les placer à demeure, il eſt bon de les mettre quelque tems en pépiniere, pour qu'ils prennent du chevelu ; car la plupart des tilleuls, qu'on arrache dans les bois, n'ont preſque point de racines, ne venant que de ſouche, à cauſe de la coupe des taillis : ceux qui les arrachent, endommagent les racines, ou ils éclatent la ſouche ; ce qui fait que les plants deſſouchés périſſent, ou du moins languiſſent pendant deux ou trois ans. Les meilleurs ſont donc ceux qui ſe trouvent de brin, ſans ſouche ni marcotte ; encore ne valent-ils jamais ceux qui ont été élevés en pépiniere.

Du Bouleau, Betula.

Le bouleau eſt un arbre dont le tronc devient fort gros, & dont chaque branche croît par ſions & menus brins, qui ſont fort minces vers la pointe. Il a l'écorce blanche comme le peuplier auquel il reſſemble ; il a auſſi le bois léger, & il renouvelle ſes feuilles en Avril ; elles ſont ſemblables à celles du tremble, mais plus vertes & crenelées à l'entour ; il ne porte point de fruit, quoiqu'il jette de petits floquets comme le noiſettier. Il ſort de cet arbre une réſine qui brûle comme une torche ; & ſi on le perce, il donne une eau claire qui eſt aſſez agréable & ſaine. Il fournit la premiere verdure du printems, & n'eſt point ſujet à la vermine, mais il verſe aiſément. La premiere écorce du bouleau ſert à faire des ruches & des paniers, & la ſeconde des cordes à puits.

Il vient également bien en terre humide & ſeche, en pays froid & à la plus mauvaiſe expoſition, quoiqu'il s'accommode mieux de l'humidité : c'eſt pourquoi on le met ordinairement dans les fonds & ſur les côteaux, par où les eaux ſauvages s'écoulent : on n'en plante guere que dans les bois. Proche des grandes villes, on voit des quartiers de bois plantés entiérement en bouleaux, parce qu'on en fait des balais, cerceaux, & pluſieurs autres petits ouvrages de débit. Il n'y a qu'à ficher en terre humide, au mois de Mars des plançons ou boutures priſes du haut des branches, pour qu'ils reprennent & qu'ils croiſſent promptement.

CHAPITRE IV.

Des Plants aquatiques.

LEs plants aquatiques ſont une partie conſidérable de l'économie champêtre ; car ils multiplient aiſément, viennent ſans ſoins & fort vîte, fourniſſent beaucoup, & ne font aucun tort aux productions voiſines : on les plante ſouvent de ſimple bouture dans des endroits perdus ; ils y empêchent le ravage des eaux, donnent du couvert & du frais, & par leurs feuilles engraiſſent la terre ; en peu d'années ils fourniſſent tant de bois, qu'on s'en fait un revenu fixe & certain par des coupes réglées, tant en branchages qu'en abattis : c'eſt pourquoi il eſt eſſentiel de multiplier ces plants le plus qu'on peut. Les tremblaies, les aunaies, les ſauſſaies & les oſeraies coûtent peu à planter & à entretenir ; cependant ils rapportent beaucoup en bois de toutes ſortes, tant futaies que perches, fagots & autres. J'expliquerai au Chapitre du Commerce du Bois, à quoi ſert celui des plants aquatiques : il ne s'agit ici que de leurs eſpeces & de leur culture.

Le peuplier eſt l'arbre de futaie ou de haute tige ; le ſaule eſt celui de moyennetige ; l'aune eſt comme la cépée de haute taille ; & l'oſier eſt l'arbriſſeau de l'eſpece aquatique.

On

On les multiplie tous par plants enracinés ; ou ce qui eſt plus aiſé & plus ordinaire, par les boutures & plançons qu'on coupe ſecs par un beau tems : on ne fait que les ficher en terre baſſe & humide, au mois de Février plutôt qu'en automne, afin que les gelées auxquelles ces jeunes plants ſont fort ſenſibles, ne les endommagent pas : il eſt bon de les étêter ou ravaler en les plantant, & de les émonder la premiere année, pour qu'ils ſe fortifient en racines, qu'ils ſoient enſuite de plus belle venue, & plus aſſurés contre les vents.

On peut faire de ces ſortes de plants en lieux élevés ; mais il faut ſuppléer aux eaux par l'arroſement, ce qui coûte beaucoup ; & encore les plants n'y viennent jamais ſi promptement, ni ſi beaux, ni ſi féconds à beaucoup près.

De l'Aune, Alnus.

L'aune ou verne vient naturellement droit, & médiocrement haut ; il jette pluſieurs branches caſſantes, & a la feuille ronde ſemblable à celle du coudrier, mais plus épaiſſe & plus nerveuſe ; ſon écorce eſt d'un rouge-brun ; ſon bois tendre, frêle & rougeâtre, ſur-tout quand il eſt fraîchement coupé : ſes feuilles commencent à boutonner en Avril, & il porte un fruit verd qui mûrit en automne, & qui a la figure d'une mûre ; enſorte que ſes petites écailles ſont jointes l'une à l'autre, & il y a au-dedans une graine fort petite & d'un rouge-noir.

L'aune noir, *frangula*, eſt un arbre qui ſe trouve dans les bois, & qui jette, dès ſa racine, pluſieurs jets gros comme le doigt, branchus & garnis de feuilles aſſez ſemblables à celles du cerifier, mais plus petites & oppoſées.

L'aune eſt celui des plants aquatiques qui aime le plus l'eau ; & comme il ne profite bien qu'autant qu'il a la plupart de ſes racines dans l'eau, il faut le planter le long des rivieres & ruiſſeaux, ou dans des marécages.

On l'y plante de boutures & tronçons pris ſur de gros aunes, ou de marcottes, ou encore de plants enracinés qu'on arrache ou qu'on éclate adroitement des vieilles ſouches. On en met la moitié des racines au fond de l'eau avec deux ou trois doigts de terre par-deſſus. Quand on fait des aunaies, on les met à un pied & demi de diſtance, dans des rigoles profondes d'un pied, & éloignées l'une de l'autre de trois : on les recouvre de terre en dos d'âne ; puis on environne l'aunaie de bons foſſés, qui, dans ces endroits marécageux, s'empliſſent bientôt d'eau, enſorte que, ni les beſtiaux, ni les malveillans ne peuvent nuire au plant.

L'aune reprend aiſément & jette beaucoup de bois en peu de tems : mais en le plantant, on doit le couper deux doigts au-deſſus de terre, afin qu'il jette davantage du pied ; car il vient par ſouches & jette de cépée comme le noiſettier, ſi ce n'eſt que les tiges ou perches de l'aune ſont bien plus puiſſantes & plus droites. On coupe les aunes à cinq ou ſept ans de crûe, lorſqu'on n'en veut faire que des fagots ; mais on leur donne dix ans, & même quinze & dix-huit, quand on veut les débiter en rames ou perches ; & on laiſſe d'eſpace en eſpace, les plus beaux brins ſur pied, afin qu'ils croiſſent & qu'ils groſſiſſent aſſez pour les vendre aux Tourneurs ; ou pour trouver chez ſoi, quand ils ont trois ou quatre âges, de quoi faire des canaux ſouterrains, & de quoi fournir le menu bois dont on a tous les jours beſoin dans une maiſon de campagne, ſoit pour faire des échafaudages ou des poulaillers, étables & autres bâtimens légers.

L'année d'après que l'aunaie a été coupée, elle pouſſe ſur ſouche, quantité de rejettons dont il faut ôter une partie, & émonder ceux qui reſteront, afin qu'ils ſoient mieux nourris, & qu'ils viennent plus vîte, plus forts, plus hauts & plus droits. Les aunes ſe multiplient ſi fort par leurs cépées, qu'on eſt quelquefois obligé d'en arracher, à cauſe qu'en peu de tems ils s'emparent de tout un pré. Les aunes en perches & en futaies s'abattent au mois de Mai & de Juin en pleine ſeve, lorſqu'on veut les peler ; mais ceux qu'on ne pele point, ſe coupent en hiver.

Une maiſon de campagne bien fournie ne doit pas être ſans aunaie, quand on peut y en avoir une ; parce qu'outre l'argent qu'on tire du bois & des écorces de l'aune ; on y trouve ſous ſa main, de quoi faire la plupart des outils & menues choſes qui ſont d'un détail journalier, & néceſſaires à l'agriculture ; & qu'au ſurplus, on ne met en aunaie que des lieux marécageux qui ne peuvent pas ſervir à autre choſe. Bien des gens en

ramaſſent les feuilles, pour en engraiſſer leurs terres. On attribue aux feuilles d'aune beaucoup de vertus : on prétend que lorſqu'elles ſont fraîches, elles éteignent les inflammations ; qu'elles délaſſent ſi on en met ſous la plante des pieds ; que ſi on en répand l'été dans la chambre quand elles ſont encore chargées de roſée, elles font mourir les puces ; qu'elles ſervent auſſi à deſſécher les vieux ulceres ſur leſquels on les applique ; que ces mêmes feuilles d'aune ramaſſées dans un ſac s'échauffent, & font beaucoup tranſpirer les parties du corps qui en ſont enſuite enveloppées ; enfin que c'eſt un remede uſité pour les rhumatiſmes opiniâtres. L'écorce d'aune ſe vend aux Teinturiers & aux Chapeliers : elle ſert auſſi, de même que le fruit au-lieu de noix de galle, pour faire de l'encre. Nous parlerons encore de cet arbre dans le Chapitre du commerce & débit du Bois.

Il croît, dans les montagnes d'Auvergne, une autre eſpece d'aune, *frangula*, qui a les feuilles blanches & l'ecorce ſi jaune en-dedans, qu'en la mâchant elle rend les levres jaunes comme fait la rhubarbe ; cette écorce eſt laxative & aſtringente, elle lâche le ventre, purge la bile & le flegme, & elle fortifie comme la rhubarbe : c'eſt le jaune de l'écorce qui eſt laxatif, le dehors eſt aſtringent.

Du Saule ou *Saux*, Salix.

Le ſaule a le bois blanc & léger, l'écorce vilaine, & les feuilles étroites & longuettes. Il y a des ſaules grands qui croiſſent en perches, & des petits qui croiſſent en oſiers : il y en a de blancs, de noirs, de jaunes, de verds & de rouges, & quoiqu'ils ſoient plus communs dans les endroits humides, il y en a cependant qui viennent dans des lieux ſecs, comme bois & plaines. Les ſaules francs ont la feuille d'un rouge tanné, plus blanchâtre en-deſſous qu'en-deſſus & plus étroite & plus longue que les autres ; ce ſont les meilleurs. Il y a, à Marſeille, une eſpece de ſaule muſqué, qui produit dans le mois de Mai, une petite fleur d'une très-bonne odeur muſquée ; le ſaule blanc eſt le plus commun. Il y a mâle & femelle : le mâle ne porte que des fleurs qui paroiſſent en Avril ; ſes chatons ſont des épis longs compoſés de quelques feuilles, de la baſe deſquelles naiſſent des étamines : & le ſaule femelle ne porte que des fruits, qui commencent par des épis chargés d'embrions, leſquelles deviennent enſuite des capſules membraneuſes & oblongues, contenant des ſemences fort déliées & aigrettées.

Tous les ſaules viennent vite & jettent beaucoup de bois ; mais ils ne durent pas longtems, & ils ſont ſujets à ſe creuſer & à ſe renverſer. Ils ſe renouvellent aiſément de plançons & de boutures.

Ordinairement on étête les ſaules à ſept ou dix pieds de hauteur ; & lorſque leur tête eſt formée, elle jette quantité de bois, qu'on coupe tous les trois ou quatre ans, pour en faire des cerceaux, des perches, des échalas, des fagots & du charbon, qui ſert aux Peintres, aux Graveurs, aux Orfevres, & encore plus aux Salpêtriers. Quelquefois on réduit les ſaules en cépées baſſes pour en avoir du taillis. Dans les fonds où ils ſe plaiſent, on les laiſſe pouſſer en perches ſans les arrêter, & on en fait des pieux & palis, des perches à houblon, &c. Les groſſes tiges de ſaules, priſes dans leur force avant qu'elles commencent à ſe creuſer, ſervent à faire des planches & ais qu'on emploie au ſec dans l'intérieur des bâtimens ; mais quand on n'en veut faire que du bois à brûler, on les coupe par tronçons qu'on laiſſe ſécher à l'air pendant un été, afin qu'ils brûlent bien. Pour tous ces uſages, l'économie champêtre demande qu'on multiplie ce plant le plus que l'on peut, ſur-tout dans les fonds & places qui ne produiroient rien. Les ſauſſaies ſont d'un grand rapport, principalement pour les cerceaux, pour les perches à houblon, pour le treillage, & pour le fagotage que donnent les têtes de ces arbres, & c'eſt ce qui en fait le plus grand profit.

Quoique le ſaule ſoit un arbre aquatique, il ne veut pas cependant avoir, comme l'aune, ſes racines dans l'eau ; il en aime ſeulement le voiſinage, & ſe plaît dans un lieu un peu plus élevé, ſur quelque foſſé, chauſſée, prairie ou autre terre humide, mais non baignée d'eau. On met les aunes ſur le bord de l'eau, les ſaules un peu plus loin en terre, & les oſiers au-deſſus des ſaules ; d'autant plus que les ſaules & les oſiers, qui ont le feuillage fort mince & aſſez rare, ne font point de tort à l'herbe ni aux autres productions du champ, quand on les y a mis au large. On voit même beaucoup de ſaules dans les forêts.

Pour faire une belle saussaie, on choisit sur un beau saule bien placé, des plançons droits, d'une écorce unie & bien colorée, gros comme le poignet, & longs de six à huit pieds, afin qu'ils repoussent mieux. Puis on les coupe par un beau jour & en plein soleil, parce que, s'ils étoient mouillés, ils ne reprendroient pas : après quoi, sans leur donner le tems de s'éventer, & aussi-tôt qu'ils sont coupés, on les taille en talus par le gros bout, & on les plante en échiquier dans des trous profonds de deux pieds, qu'on fait avec une pince de fer, ou avec un pieu long de trois pieds équisé par le bout, qu'on enfonce à coups de maillet. Dans les bons fonds on plante les saules plus drus, & on les y espace à trois ou quatre pieds l'un de l'autre : mais dans les terres maigres on les met à six & huit pieds de distance ; & pour qu'ils reprennent mieux & qu'ils ne s'éventent point, on garnit chaque trou de bonne terre bien menue, qu'on presse avec le pied tout-autour du plantat. Si le fonds où l'on veut planter des saules, est trop pierreux ou trop rude pour y pouvoir faire des trous avec la pince ou le pieu ; il n'y a qu'à y faire des rigoles d'un pied & demi de largeur & deux de profondeur, mettre les plantats au fond à égale distance l'un de l'autre, sans les tailler par le bout, & les bien garnir de terre, puis clorre le plant de bons fossés, pour qu'aucun bétail n'aille l'ébranler ou le brouter.

Il est nécessaire d'émonder les saules, sur-tout dans les deux premieres années, parce que chaque nœud du plançon qu'on a pris sur l'arbre, produiroit autant de branches, qui gâteroient la tige & affameroient la tête ; il faut abattre avec la main toutes ces branches naissantes sur le tronc, jusqu'à la hauteur où l'on veut former la tête ; il faut aussi ne laisser à la tête qu'un certain nombre de belles branches, pour qu'elles fournissent du bois qui soit propre à faire plus que du fagotage. On doit avoir le même soin l'année d'après la coupe des saules, parce qu'ils jettent beaucoup. C'est au mois de Mars qu'on ébranche le superflu des saules, & il est bon de le faire doucement à coups de serpe, sans offenser les branches voisines. Les saules qu'on laisse monter sans les étêter, ne durent point parce qu'ils se sechent ou se rompent, & qu'ils ne fournissent presque point de bois.

Quand les saules sont bien gouvernés & dans un bon fonds, on les étête tous les deux ans : mais il vaut mieux ne les couper que tous les quatre ans, comme on le fait ordinairement, pour que le branchage en soit plus gros & meilleur, & qu'il puisse servir à autre chose qu'à brûler. On étête les saules au mois de Février ou de Mars : il faut les couper le plus près du tronc qu'on peut, toujours par un beau tems, & jamais avant la fin des gelées.

On donne communément, pour tondre les saules, un sol de la botte d'échalas, & dix-huit à vingt sols du cent de bourrées : des plus grands brins, on en fait des plantats qu'on fiche en terre, & qui venant sans racine, augmentent & renouvellent toujours les saussaies.

Quand on veut avoir, de ses saules, de grandes perches, soit pour empercher des houblonnieres, ou pour faire des palis & treillages, on les laisse croître en pied sans les étêter, & on ne fait que les émonder.

Le charbon de saule est celui dont les Peintres & les Graveurs se servent pour faire les esquisses de leurs desseins : on peut le faire dans un canon de pistolet qu'on met au feu, pour faire brûler le bois de saule & le convertir en charbon qui sert à crayonner. Les Orfevres s'en servent aussi pour polir & travailler l'argent & l'or, & les Salpêtriers pour faire la poudre.

De l'Osier, Vimen.

L'osier est un saule nain, qui a les branches longues, menues & pliantes : il y en a de trois sortes ; l'osier *franc*, qui est rond, rouge, plus petit & plus pliable que les autres ; l'osier *blanc*, qu'on appelle *filandre* en quelques endroits, & qui est effectivement d'un blanc jaunâtre ; & l'osier *verd*, autrement dit osier de *riviere*, qui est le moindre & le plus cassant de tous. On les cultive tous trois de la même maniere. L'osier franc est le plus délicat, craint plus les gelées, les guilées & l'eau trop froide : les deux autres sont plus aquatiques, plus grossiers, & s'élevent davantage.

Les osiers ont leurs usages particuliers : les Vignerons s'en servent pour attacher la vigne, les Jardiniers pour palissader les arbres & faire des berceaux, les Tonneliers pour lier les cercles à tonneaux, & les Vanniers emploient les plus fins pour faire des paniers, des corbeilles, &c.

L'osier vient dans toutes sortes de terres fraîches, même dans les gros sables, mais

principalement dans les terres fortes & humides. On le plante ſouvent en bordures autour des vignes ou vergers. Ceux qui n'en ont beſoin que de quelques pieds pour l'entretien de leurs jardins, les mettent dans les places perdues de ces jardins : mais quand on veut en faire commerce & en tirer un profit conſidérable, on fait des oſeraies entieres, ſur-tout dans les pays de vignoble, & proche des grandes Villes, où l'on eſt toujours sûr d'en avoir du débit.

Il faut mettre ces plants, quoiqu'aquatiques, dans un endroit bien frappé du ſoleil, & moins bas encore que le ſaule : car s'ils étoient à l'ombre, ou avoient le pied continuellement humides, ils ne feroient que languir.

Pour en élever, on laboure bien la terre, on en caſſe avec ſoin toutes les mottes, & on la met en rayons ſi l'on veut, pour y pouvoir tenir de l'eau tant & ſi peu qu'on voudra : enſuite on choiſit ſur de beaux oſiers des boutures bien vives d'un pied & demi de long ; on les aiguiſe par le gros bout ; & après les avoir mis tremper pendant quatre jours dans l'eau fraîche, mais pas trop crue, on les pique un pied en terre, entre deux raies, ſi le champ eſt labouré à raies ; on met chaque plant à un pied & demi l'un de l'autre, ſur des lignes droites éloignées entr'elles de deux à trois pieds.

L'oſier aime ſur-tout le ſoleil ; il lui faut pourtant toujours un peu d'humidité pour le nourrir ; c'eſt pourquoi on le plante en terre relevée par rayons, afin qu'il n'ait que bien peu d'eau au pied, & qu'on puiſſe garder ou lâcher l'eau ſuivant les beſoins de l'oſeraie. On plante l'oſier ſur la fin de Novembre, qui eſt auſſi le tems de la coupe.

Il eſt néceſſaire de garantir les oſiers, plus qu'aucun autre plant, du dégât des beſtiaux, parce qu'ils s'élevent en menus ſions fort tendres, dont le bétail eſt friand.

On les laboure ordinairement deux fois par an ; vers la mi-Mai, quand les herbes commencent à y abonder ; & ſur la fin de Novembre, environ quinzaine après qu'on en a fait la dépouille. Dans les bonnes terres on ne les laboure qu'au mois de Mai, pour détruire les mauvaiſes herbes : il y a même des fonds ſi heureux, qu'il ne les faut labourer que tous les trois ans, parce que les oſiers y deviendroient trop forts & trop gros, qui n'eſt pas ce qu'on cherche dans ces plants, parce qu'alors ils ne ſont bons qu'à faire des vanneries groſſieres, ou du feu : ceux qui ſont délicats & forts, produiſent davantage, & ſe vendent plus cher.

Les oſeraies, comme tous les autres plants, ſe dégarniſſent à la longue, & il faut les repeupler par le provignement des oſiers voiſins des places dégarnies. Pour cela on choiſit les ſouches les plus belles, & on en prend les brins les plus gros, les plus vifs & les plus unis ; on les épluche, on les ébranche ; &, ſans les ſéparer de leur mere-ſouche, on les plie bien doucement en dos de chat, & on les couche chacun dans une foſſe longue & profonde d'un pied & demi, en les tenant ſous le pied pendant qu'on les comble de terre bien meuble, qu'on foule enſuite pour mieux y lier le provin ; après quoi on en coupe le bout environ à un demi-pied au-deſſus de terre.

On tond les oſiers tous les ans. Plus ils ſont mûrs, mieux ils valent : il faut toujours attendre que la feuille en ſoit tombée ; ce qui arrive ordinairement vers la Touſſaint : ceux qu'on coupe avant leur maturité, encore chargés de feuilles, ne ſont point de garde ; ils noirciſſent & ſe rident dès avant le printems. L'oſier ſe coupe à fleur de terre & tout près du tronc.

Il y a des gens qui, en coupant leur oſeraie, ne coupent que le tour de chaque cépée, & y laiſſent le maître-brin juſqu'à cinq ou ſix ans : c'eſt la durée de cette plante ; & paſſé cet âge, le brin ſe ſeche & s'endurcit.

En coupant les oſiers, on en fait des bottes qu'on met fraîchement à la cave ou au cellier ; ou bien on les entaſſe à l'air, juſqu'à ce qu'on les veuille délire. Il faut les arroſer par-tout quand il fait ſec.

Elire, ou comme on dit, *délire* les oſiers, c'eſt les trier : on met à part ceux qui ſont gros, parce que pour l'être trop, ils ne ſont point propres à être fendus ; on ne peut qu'en faire du plant, ou les vendre aux Vanniers, ou en ployons pour les Couvreurs & pour les Tonneliers. On ébranche & on épluche les autres oſiers, & on les ſépare en trois rangs, ſuivant leur grandeur & groſſeur : au premier rang ſont les ſions les plus longs & les plus gros ; ils ſervent entr'autres à lier des cercles : ceux de trois à quatre pieds de long compoſent le ſecond rang ; ils ſervent à lier de gros treillages & à d'autres ouvrages ; on les eſtime ſelon qu'ils ſont minces : on fait le troiſieme rang de petits brins

qui n'ont pas plus de deux pieds & demi de long, & on met au rebut ceux qui n'en ont pas un pied & demi.

Les oſiers étant triés & épluchés, on les lie par poignées pour ne les point mêler, & on les fend à loiſir. Pour cela on prend le ſion d'oſier par le petit bout, on le caſſe entre les doigts, ou bien avec un couteau; & on l'ouvre en deux ou trois, juſqu'à ce que la moëlle de l'oſier paroiſſe, & que le corps du brin ſoit aſſez fort pour qu'on puiſſe y introduire le *fendoir*: c'eſt une eſpece de navette de Tiſſerand, ou plutôt un morceau de bois fait en forme de coin rond à trois faces creuſes, qui ſe terminent en pointe comme la lame d'une épée à trois quarres: on s'en ſert pour fendre l'oſier juſqu'au bout, en le conduiſant de la main droite dans le brin qu'on tient de la main gauche, & qui ſe plie & ſe recoquille à meſure qu'on avance.

Tous ces petits ouvrages ſe ſont l'hiver aux veillées, ou quand les domeſtiques n'ont rien de mieux à faire: on fend les plus gros brins en deux ou trois, & on les met en môles.

On peut laiſſer les oſiers expoſés à la neige & à la pluie pendant tout l'hiver, juſqu'à ce que les hâles du printems viennent; car l'oſier n'aime pas moins l'humidité quand il eſt cueilli, que quand il eſt ſur pied. Lorſqu'on en a trié & fendu les ſions, on laiſſe à la même expoſition les moyens & les petits, mais on porte les gros au grenier pour les conſerver. Les gerbes d'oſier & de ployon doivent être chacune de quatre pieds de lien; & il eſt défendu de mettre dans les môles de l'oſier *heudry*, c'eſt-à-dire, gâté & à demi-pourri, pour avoir été froiſſé ou trop preſſé.

Du Peuplier, Populus; *& du Tremble*, Tremula.

Le peuplier vient fort haut; il a la tige droite, unie, belle & blanchâtre, le bois blanc, léger & tendre: ſes feuilles (que l'on dit tourner à tous les ſolſtices) ſont larges, gluantes & d'un verd liſſé.

Nous en comptons de deux ſortes; le peuplier *blanc*, qui eſt le peuplier *ordinaire*; & le peuplier *noir*, qui eſt le tremble.

Le peuplier *blanc* a le tronc gros, l'écorce liſſe & blanche, & les feuilles comme la vigne, mais blanches en-deſſous & mouſſues. Il ne porte point de fruit, quoiqu'il jette en Mars & Avril des fleurs dont on cueille les boutons pour en faire l'onguent *populeum*: de même les yeux du peuplier blanc, qui paroiſſent quand les feuilles commencent à germer, étant pilés & oints avec du miel, ſervent à la foibleſſe de la vue.

Le *tremble* vient plus haut & plus droit; il a l'écorce de couleur cendrée & épaiſſe; les feuilles comme le lierre, vertes, petites & non dentelées, quoiqu'un peu pointues; elles ſont attachées à une longue queue mince & fort tendre, ce qui fait qu'elles *tremblent* toujours, même ſans vent; d'où vient à cet arbre le nom de *tremble*: ſon fruit vient en grappes & par perles, qui s'évanouiſſent & ſe perdent dans l'air quand elles ſont mûres: il donne auſſi de la réſine; & les yeux de ce peuplier, qui paroiſſent quand ſes feuilles commencent à germer, ſont odoriférans & viſqueux. On en voit beaucoup dans les forêts. Le peuplier noir a des racines qui pivotent plus, & qui traînaſſent moins que le blanc.

Il y a une troiſieme eſpece de peuplier ou tremble, qu'on appelle peuplier *libyque*, qui a l'écorce noir, le tronc plus court que les autres, les feuilles plus rondes & plus minces, taillées à coins, & légérement dentelées, tremblantes auſſi, & du reſte ſemblables au peuplier blanc. Il en croît beaucoup en Boheme & en Allemagne. Les Italiens l'appellent peuplier de montagne. Il fleurit auſſi en Mars & Avril; mais ſon bois eſt moins ferme & moins fort que celui des autres peupliers.

Chaque ſorte de peuplier ſe diviſe en mâle & en femelle. Le peuplier mâle ne porte que de chatons à pluſieurs feuilles chargées de quelques ſommets remplis de pouſſiere: & le peuplier femelle ne porte que des fruits, qui ſont des capſules membraneuſes & oblongues, qui, de la pointe à la baſe, s'ouvrent en deux parties recourbées & récoquillées: la cavité de ces capſules eſt remplie de quelques ſemences dont chacune eſt chargée d'une aigrette.

Il y a même des curieux qui prétendent que les trembles ſont différens des peupliers; & ils diſent que les trois ſortes de tremble, le blanc, le noir & le libyque, ont tous la

feuille tremblante, l'écorce plus noirâtre, & qu'ils aiment le terrein ferme ; au-lieu que les peupliers, ſoit blancs ou noirs, aiment l'eau, & ont tous deux l'écorce plus liſſe & plus blanchâtre.

Quoi qu'il en ſoit, tous les peupliers & les trembles ſont beaux, viennent aiſément, & jettent bien du bois qui eſt d'aſſez bon débit ; c'eſt pourquoi on en fait des allées, même des tremblaies entieres qu'on éleve à haute tige, ou qu'on tient baſſes, ſi l'on veut, comme les aunes, & qu'on renouvelle & multiplie aiſément, parce que le tremble & tous les peupliers viennent de boutures ou de marcottes, & qu'ils donnent quantité de rejettons au pied, d'autant que leurs racines tracent au loin à fleur de terre.

Pour avoir un arbre qui forme en peu de tems une belle & forte tige & une groſſe tête, on n'a qu'à prendre, au haut de quelque peuplier, des boutures ou petites branches des plus unies, longues de trois à quatre pieds, les aiguiſer par le bas, & les planter ſur le bord d'une riviere, d'un étang, ou dans quelque terrein marécageux ; car le peuplier ne profiteroit guere dans une terre qui ne ſeroit pas bien humide, à-peu-près comme le ſaule ; & il y croîtra bien vîte, pour peu qu'il y ait de bonne terre, & qu'on ne lui coupe pas la tige.

On ne doit planter qu'avec prudence des peupliers dans les prairies, parce que les racines, qui peuplent beaucoup, & le grand branchage de ces arbres font languir l'herbe : mais elle ne ſera point étouffée, ſi on les plante au couchant du pré ; & leurs racines n'en tireront point la ſubſtance, ſi on les en ſépare par un ruiſſeau en les plantant, ou ſi on fait un foſſé profond entre le plant & la prairie.

Les peupliers & les trembles produiſent, comme l'orme, beaucoup de branchages qu'on coupe tous les quatre à cinq ans, pour en faire des fagots ; & les troncs de ces arbres aquatiques ſont de bonne vente au bout de trente ans. *Voyez* ci-après au Chapitre du commerce & débit du Bois. Ils aiment à être plantés avec de longues racines à fleur de terre.

La coupe des têtes & des cépées des ſaules, marſauts, frênes & aunes, & l'ébranchage des peupliers & des ormes, quand ces coupes ou ébranchage ſont des fruits réglés, que les précédens Fermiers prenoient ordinairement, appartiennent au Fermier actuel du tems ordinaire de la coupe, à moins que le Propriétaire ne ſe la ſoit réſervée par le bail, ou qu'elle ne lui ſoit réſervée par l'uſage des baux précédens.

Arbres amphibies.

J'appelle ainſi certains arbres qui, malgré qu'ils aiment mieux la terre ou l'eau, s'accommodent cependant bien de l'une & de l'autre. Tels ſont le plane, le bouleau, le frêne, l'orme, l'érable & le tilleul, qui, quoique plants terreſtres, réuſſiſſent dans les terres humides, pourvu qu'elles ne le ſoient pas trop : de même que parmi les plants aquatiques, le peuplier, ſur-tout le tremble, viennent bien en pleine terre quand elle n'eſt pas tout-à-fait ſans fraîcheur. Ainſi il n'y a guere de maiſon de campagne où l'on ne puiſſe avoir de toutes ſortes de plants : c'eſt un plaiſir & un profit de le faire, d'autant plus qu'on aſſaye par-là de tout ce qui peut être propre à ſes fonds. Le *noiſettier*, le *marſaut*, le *viorne* & l'*agnus-caſtus*, arbriſſeaux dont nous parlerons au Chapitre ſuivant, ſont auſſi des plants amphibies, ainſi que l'*aubier*, qui eſt une eſpece de ſureau aquatique.

CHAPITRE V.

Des Arbriſſeaux champêtres.

J'Ai parlé des noiſettiers, pruneliers, meriſiers, oſiers & charmille : je renvoie au Jardinage les groſeillers, roſiers, framboiſiers, lilas & autres qu'on a coutume d'y voir. Reſtent ceux qui ſont plus ou moins communs dans les campagnes, ſuivant nos différens climats.

Du Baguenaudier, Colutea ou Staphylodendron.

Le baguenaudier eſt un petit arbre qui a la feuille du fenegré, & qui les trois premieres années n'a qu'une tige ; mais la quatrieme il produit des branches & devient arbre. Il a deux écorces, l'une cendrée & quelquefois lavée de pourpre, & l'autre verte : ſes feuilles ſont rangées par paires ſur une côte terminée par une ſeule feuille ; elles ſont petites, un peu ovales, charnues, molles, liſſes & vertes en-deſſus, plus pâles & un peu pelues en-deſſous, & ameres au goût. Il fleurit en Mai, & ſa fleur eſt jaune & légumineuſe : les fruits qui lui ſuccedent ſont des veſſies vertes, quelquefois rouſsâtres, tranſparentes, faites en maniere de nacelle, qui renferment de petites ſemences brunes taillées en rein : on nomme ce fruit baguenaude ; il mûrit ſur la fin d'Août.

Le baguenaudier eſt joli quand il eſt bien fleuri : ſon fruit ſert beaucoup pour engraiſſer les brebis, & leur faire avoir bien du lait ; il eſt bon auſſi pour les volailles, chevres & vaches ; les mouches à miel en aiment la fleur : on donne des baguenaudes en gouſſes aux enfans, pour qu'ils s'amuſent à *baguenauder*, c'eſt-à-dire, à faire claquer les baguenaudes, en les faiſant crever entre leurs mains, parce qu'elles ſont creuſes.

Ce petit arbre demande un terrein gras & un pays un peu chaud : il ſe multiplie de marcottes ou de ſemence, qu'on met en bonne terre au commencement de Juin, après l'avoir laiſſé tremper dans de l'eau pendant pluſieurs jours, juſqu'à ce qu'elle ait commencé à germer. Il n'y a point à y toucher avant ſa quatrieme année. On le cultive comme l'if.

Il y a une autre ſorte de baguenaudier, qu'on appelle autrement l'*arbre de raiſin*, qui croît dans les forêts & buiſſons. Il eſt petit, a le bois très-frêle, les feuilles comme celles du ſureau, mais blanches, dentelées & rangées en grappes, comme le fruit, qui vient dans des petites gouſſes rouſsâtres, aſſez ſemblables aux pois chiches, quoique plus gros. Il y a au-dedans un noyau tirant ſur le verd, qui eſt doux à manger, & qu'on appelle piſtache ſauvage ; mais il excite à vomir. L'arbre de raiſin fleurit en Mai ; ſes noiſettes ſont mûres en Septembre, & elles ont les mêmes vertus que les piſtaches. Cet arbriſſeau eſt le vrai *ſtaphylodendron* : il eſt épais & a la moëlle blanche : on l'appelle encore *nez coupé*, parce que le noyau reſſemble effectivement à un nez coupé : il y en a une ſorte plus petite, qui a la feuille diviſée en trois.

Du Caprier, Capparis.

Le caprier, qui produit les capres ou capes, n'eſt qu'une plante branchue & épineuſe qui rampe par terre & s'éparpille en rond : il a des épines comme la ronce, recourbées en hameçon : ſes feuilles ſont rondes & ſemblables à celles du coigner ; ſon fruit eſt comme une petite olive, quand il s'ouvre : il produit une fleur blanche ou gris-de-lin, à quatre feuilles diſpoſées en roſe ; & cette feuille, étant tombée, laiſſe une petite boule ſemblable à un gland, au-dedans de laquelle il y a des petits grains rouges & ſemblables à ceux des grenades : il fleurit en été, & produit beaucoup de racines grandes & dures comme du bois.

On confit la tige & le fruit du caprier pour les ſervir en ſalade & en aſſaiſonnement. Ce n'eſt ordinairement que les boutons de la fleur qu'on cueille : on les laiſſe flétrir à l'ombre, puis on les jette dans du vinaigre, qu'on change deux fois, pour qu'elles en ſoient mieux pénétrées ; à la troiſieme fois qu'on les met dans du nouveau vinaigre, on ajoute du ſel pour les conſerver, & amortir en même tems l'acreté du vinaigre. On mange auſſi des capres crûes, mais peu. Il y en a de groſſes & de petites : les groſſes ont plus de chair & de ſuc ; mais les petites ſont plus appétiſſantes, parce qu'elles prennent mieux le vinaigre.

Les capres ſont apéritives, levent les obſtructions, font venir les mois aux femmes, & provoquent l'appétit. L'écorce du caprier & celle de ſa racine ont les mêmes vertus médicinales.

Le caprier vient ſans culture dans les pays chauds : il aime les lieux ſecs, pierreux, ſablonneux & bien expoſés. Il n'y a qu'à l'y ſemer de graine au printems ou en automne, il viendra ſans grande façon ; mais il faut l'enfermer par de bons foſſés, & l'éloigner de tous les grains ou plants qu'on veut conſerver, parce que ſes racines s'étendent & peuplent

beaucoup, & qu'elles ont un certain ſuc revêche qui empoiſonne toutes les productions voiſines.

On cultive le caprier en Provence, principalement vers Toulon ; on le provigne comme la vigne. En-deçà, on le ſeme au printems en lieu ſec & chaud, & on le préſerve des froids : encore porte-t-il rarement du fruit.

De l'Amelanchier.

L'amelanchier eſt un arbriſſeau, eſpece de nefflier, très-commun en Provence, & aux pieds des montagnes de Savoie & de Geneve : il s'en trouve auſſi dans les rochers de la forêt de Fontainebleau.

Il part de ſa racine pluſieurs jets branchus, menus ordinairement comme le petit doigt, couverts d'une écorce brune & liſſe. Ses feuilles ſont alternes, ſeches, arrondies, d'un pouce ou environ de diametre, crenelées ſur leur bord, d'un verd blanchâtre par-deſſous, & ſoutenues par des queues minces, purpurines ou brunes, longues d'un pouce. Ses fleurs naiſſent des œilletons des branches, par bouquets compoſés de huit ou dix pédicules, qui ſoutiennent chacun une fleur blanche à cinq pétales aſſez grandes. Le calice qui ſoutient la fleur, eſt découpé ſur les bords en cinq quartiers ; il devient un fruit rond, gros comme un pois, & qui eſt couronné par les découpures du calice. Ce fruit, qu'on appelle *amelanche*, eſt d'abord violet, & enſuite noir ; pour lors il eſt doux & agréable : ſes ſemences reſſemblent aſſez aux pepins des pommes.

Du Houx, Aquifolium.

Le houx eſt une eſpece de buiſſon toujours verd, qui ſouffre la tonte. Il a le bois dur & peſant, les branches flexibles, & les feuilles luiſantes, fermes & environnées de bons piquans. On en fait des houſſines, des manches de fouet & de mail, &c. Les Payſans font avec l'écorce du houx pilée, de la glu qui eſt regardée comme la meilleure pour prendre les oiſeaux à la pipée. Nous donnerons au Tome ſecond la maniere de la faire.

Cet arbriſſeau aime l'air frais, la terre légere & les pays froids : il vient bien à l'ombre. Il produit une petite fleur ſemblable au cornouiller, & il porte, comme le cedre, un petit fruit rond & rouge, qui mûrit en Septembre, & dont le noyau eſt blanc, gros pour la petiteſſe du fruit, & aſſez agréable à manger.

Du Buis, Buxus.

Le buis eſt auſſi une plante arborée toujours verte, qu'on tond comme on veut. Il fleurit en Février & Mars ; ſa fleur même eſt verte & ſon fruit roux. Le grand buis ſert à faire des paliſſades, des allées, des labyrinthes & des haies. Le petit buis ſe met en bordures de parterre qu'on tond tous les ans. Il y a des perſonnes qui font commerce de plants de buis. Le bois de buis eſt jaune, dur & reçoit un beau poli ; il eſt fort recherché par les Tourneurs, Boiſſeliers, Tabletiers, Graveurs, Sculpteurs & autres : on en fait des peignes, des boules de mail, des toupies, des manches, des planches à graver, & quantité de petits ouvrages : c'eſt pourquoi on l'appelle le gaïac de France. Il y a de deux ſortes de buis ; le buis ordinaire, & le buis nain, qu'on appelle buis d'Artois, qui ne differe de l'autre, que parce qu'il eſt nain, & qu'il a la feuille plus petite : il y en a une eſpece panachée.

Ils viennent tous ſans culture dans toutes ſortes de terres & d'expoſitions, montagnes ou vallées, lieux chauds ou humides, froids, arides ou venteux : ils aiment mieux l'ombre que le ſoleil. On les éleve de ſemence, de plants enracinés & de boutures.

1°. On en ſeme la graine au mois d'Octobre ou de Novembre, dans une terre telle quelle, pourvu qu'elle ſoit labourée & à l'ombre ; & on y répand la ſemence à plein champ, ou ſeulement par raies : lorſque le plant eſt levé, on l'éclaircit, on l'arroſe un peu pendant le premier été, & on le tranſplante quand il eſt aſſez fort : on en fait des batardieres entieres lorſqu'on peut en avoir le débit.

2°. On en fait auſſi des pépinieres de plants enracinés ; car le buis pulluie ſi fort, qu'un brin en donne dix en trois ou quatre ans. Les Jardiniers qui vendent du buis en bottes pour

pour tracer des parterres, & qui les plantent en rayons ouverts, les arrachent par touffes, en ſéparent les brins & en font autant de pieds qui croiſſent & multiplient très-vîte.

3°. Pour avoir des buis de boutures, il n'y a qu'à couper des brins de vieux pieds, leur tondre le bout d'en bas, les mettre en penchant dans des rigoles de terre expoſées à l'ombre & labourées, qu'on preſſe avec le pied, & qu'on arroſe ſur le champ; car il faut de la fraîcheur à ce plant pour reprendre & pour croître: la voie de la bouture eſt la moins sûre.

Pour avoir des buis à haute tige, tels qu'on en voit dans les bois, qui ſont d'un bien meilleur débit, & qui ne doivent pourtant leur riche taille qu'aux ſoins de la nature, il n'y a qu'à prendre des buis *ordinaires* élevés en pépiniere juſqu'à quatre ou cinq ans, qu'on aura eu ſoin de bien élaguer; les tranſplanter dans un terrein humide, y ouvrir des foſſes larges de trois pieds & profondes de deux, & y mettre les plants en automne à quatre pieds les uns des autres: quelque confuſes que ſoient leurs racines, pourvu qu'on émonde les troncs, & qu'on les arroſe dans les grandes chaleurs s'ils y ſont expoſés, on aura aiſément des buis de haute tige: ils ne croiſſent pourtant pas vîte.

De l'Aubour, Laburnum; *& de l'Aubier*, Opulus.

L'aubour eſt un petit arbre agreſte, fort commun dans les Alpes, qui a le bois dur, blanc, & qui ſert communément à faire des perches & palis de clôture. J'en parlerai au ſecond Tome, ainſi que de l'aubier, arbriſſeau champêtre qui approche du fureau.

Du Genevrier, Juniperus.

Le petit genevrier eſt commun, & n'eſt qu'un arbriſſeau: le grand eſt un petit arbre. L'un & l'autre ſont toujours verds & épineux, ayant les feuilles minces, dures, petites & piquantes, le bois odorant, & portant des baies groſſes comme des petits pois, rondes, vertes d'abord, puis noires & odoriférantes quand elles ſont mûres: elles ſont deux ans ſur l'arbre.

Le bois de genevrier ſent bon & dure très-long-tems ſans ſe corrompre; on en brûle; ainſi que de ſa graine, pour diſſiper le mauvais air: il faut le cueillir au mois de Septembre, & le faire ſécher au ſoleil. Les baies en ſont bonnes à manger, ſtomachales & ſaines: on en fait auſſi une boiſſon & du ratafia. Le genevrier, ſur-tout le grand, produit une gomme ſemblable au maſtic: elle eſt blanche lorſqu'on la cueille, & elle devient rouſſe avec le tems: on l'appelle vernis ou ſandaraque des Arabes, comme nous le dirons plus loin.

Le genevrier aime les terres pierreuſes & les montagnes; & on dit que plus il eſt expoſé aux vents & au froid, mieux il vient.

Il y a une eſpece de genevrier ſauvage qui croît en Languedoc, & que l'on nomme *cade*, d'où l'on tire l'huile de cade, que les Maréchaux emploient aux maladies des chevaux.

Du Garou ou *Thimelée*, Thimelæa.

Le garou eſt un petit arbriſſeau dont le tronc eſt ſouvent gros comme le pouce, diviſé en pluſieurs branches garnies en tout tems de feuilles vertes ſemblables à celles du lin, mais plus grandes, plus larges & viſqueuſes. Ses fleurs ſont blanches & découpées en croix: il leur ſuccede un fruit d'abord verd, & enfin rouge, gros à-peu-près comme celui du myrte, qui purge violemment, & qui eſt d'une âcreté corroſive, ainſi que ſes feuilles & ſes racines qui ont pourtant un goût doux au commencement. Les perdrix & pluſieurs autres oiſeaux ſont friands du fruit de cet arbuſte: on ne prend la peine de le ſemer ou planter que pour garnir des boſquets. Sa racine eſt du nombre des drogues médicinales. Le camelea & le mezereon ſont des eſpeces de thimelées, & il y en a pluſieurs autres.

De l'Epine-vinette, Creſpinus ou Berberis dumetorum.

L'épine-vinette eſt un arbriſſeau qui a depuis le pied juſqu'au faîte, des épines longues,

menues, blanchâtres & aisées à rompre : elles sortent trois à trois d'un même lieu ; l'écorce en est blanche, polie & mince, & le bois jaune, frêle & spongieux : il a les feuilles du grenadier, mais plus longues, plus déliées & environnées de petites pointes ; & ses racines sont nombreuses, jaunes, rampantes, & presqu'à fleur de terre : il pousse du pied plusieurs surgeons comme le coudrier ; & au mois de Mai, il jette une fleur jaune, odorante & faite en grappe comme son fruit, qui est longuet, rouge quand il est mûr, & semblable aux pepins de grenade ; mais ceux-ci sont plus longs, ont un goût âcre, & renferment de petits noyaux. En bien des endroits on l'appelle la *noble-épine*, à cause de la ressemblance de ses feuilles, grappes & fruits, avec ceux du grenadier. Il y en a une espece qui n'a point de pepins.

On mange les épines-vinettes quand elles sont tendres, bien mûres & fort rouges ; elles sont aigrelettes, rafraîchissantes, agréables & saines : on en confit aussi, & on en fait du cotignac ; mais elles servent encore plus en médecine qu'en alimens. Le grand profit de ces petits arbres, c'est qu'ils jettent beaucoup, & qu'ils sont de très-bons sujets pour greffer presque toutes sortes d'arbres fruitiers ; ainsi l'épine-vinette est donc un très-bon plant à la campagne, d'autant plus qu'il sert encore à teindre en jaune, & à donner du lustre aux cuirs corroyés.

Cet arbrisseau est fort commun ; il en vient par-tout, au bord des bois & dans les haies. Il aime la fraîcheur & un peu de bonne terre : on le greffe sur l'épine blanche, ou bien on en arrache des rejettons qu'on plante chez soi, pour en multiplier l'espece, & avoir toujours de quoi greffer.

Du Marsaut.

Le marsaut est un arbrisseau aquatique & sauvage, qui est une espece de saule, qu'on appelle communément *saule de bois*, parce qu'il vient dans les bois taillis aussi-bien que dans les vallées. Il monte assez haut, pousse vîte & jette beaucoup : il a le bois blanc, la feuille ronde & d'un vert clair. Il se plaît dans les fonds humides : il croît souvent plus haut que le saule ; &, quand il se trouve au bas de quelque colline, au nord sur l'orée de quelque bois, on coupe ordinairement ses cépées une fois plutôt que le taillis. Le marsaut sert à faire des cercles, des échalas & des perches : on tire pour cet effet les plus beaux jets de ses cépées, & le reste sert en fagotage, à quoi ses tronçons servent de parement. Le marsaut se multiplie de marcottes & de rejettons ; mais il ne reprend point de boutures, & son bois est sec & cassant ; en quoi il est différent du saule.

De la Viorne, Viburnum.

La viorne est un arbrisseau très-flexible, qui croît dans les haies & dans les buissons ; ses rameaux sont gros comme le doigt, & longs de deux coudées ; ses feuilles blanches, semblables à celles de l'orme, mais plus velues, dentelées, & venant des deux côtés de la branche par nœuds & intervalles ; sa fleur est blanche & faite en bouquet, d'où pendent certains grains applatis comme des lentilles, qui sont verds au commencement, puis rouges, & enfin noirs ; & ses racines sont à fleur de terre.

Usages. Les branches de la viorne sont si souples, qu'on s'en sert à faire des hares ou liens de fagots, cotrets, falourdes & trains de bois ; des paniers, berceaux & autres petits ouvrages. De ses branches, quand elles sont pourries, cuites & broyées, on en fait de la glu à prendre des oiseaux : & ses grains qui sont d'abord verds, puis rouges, & enfin noirs, étant séchés & mis en poudre avant qu'ils soient mûrs, guérissent de la diarrhée. Les feuilles de viorne noircissent les cheveux & les empêchent de tomber.

La viorne aime les lieux pierreux & frais ; elle est rampante, & on en peut garnir des palissades & des murs.

De l'Agnus-castus, Vitex.

Cet arbrisseau est célebre, en ce qu'on lui attribue la vertu d'éteindre les mouvemens de la chair ; on en cultive pour cet effet chez les Moines. Je l'y laisse, parce qu'il ne sert à rien dans notre Maison Rustique : je dirai seulement qu'il naît sur les bords des

torrens, & qu'il aime les lieux aquatiques, attendu que c'eſt une eſpece de ſaule ou d'oſier ; car il y en a de deux ſortes : le grand, qu'on appelle le blanc, croît preſque comme le ſaule ; ſes feuilles ſont comme celles de l'olivier, mais plus tendres ; & ſes fleurs, qu'il produit en Juillet & en Août, ſont blanches-rouges : le petit ou le noir a les rameaux plus épais, longs & fort difficiles à rompre ; ſes feuilles ſont blanches, cotonnées & ſimplement purpurines, & il ne croît que comme l'oſier.

Autres Arbriſſeaux de Haies & Buiſſons.

L'*aubépine* (*alba ſpina*) qu'on appelle autrement *épine blanche*, & anciennement *aubépin*, eſt l'épine aiguë, connue de tout le monde par les fleurs blanches & odorantes qu'elle porte au commencement de Mai : c'eſt le meilleur plant qu'il y ait pour bien fermer un champ, parce qu'il jette beaucoup de bois d'épines qui garniſſent ſans trop s'étendre, comme font l'épine noire & les ronces, & qu'il dure long-tems : il ſert auſſi de ſujet pour greffer pluſieurs arbres à fruits, comme neflier, azerolier, épine-vinette & cornouiller : on y peut même greffer la plupart des fruits à noyau ; il attire le roſſignol. On trouve des pieds qui ont la fleur double. On en fait des haïes entieres qui ſont agréables à la vue, & sûres.

L'épine blanche, outre les utilités rapportées ci-deſſus, donne encore un grand nombre de petits grains qui ſont rouges étant mûrs, aigrelets & bons à manger & à confire après les premieres gelées : ces mêmes grains ſervent l'hiver à nourrir les grives, les merles, & même les coqs d'Inde. Les vieilles ſouches d'épine blanche ſont foi, quand il n'y a point d'autres bornes ; & en ce cas elles ſervent de regles pour redreſſer & aligner les haies où elles ſe trouvent.

Les épines noires au-contraire ne ſervent à rien qu'à pulluler, & infecter les environs par leurs racines qui traînaſſent & jettent beaucoup en peu de tems. Elles rapportent pourtant une eſpece de prunelles bâtardes, dont la plupart ſont à-peu-près comme la prune de ſaint Julien ; les autres ſont plus groſſes, & d'autres beaucoup plus petites : ces trois ſortes de prunelles bâtardes ne mûriſſent à l'arbre qu'après les gelées ; & alors les pauvres gens les mangent, ou ils en font une eſpece de pruné ou raiſiné. On en fait auſſi une boiſſon, comme nous le dirons ailleurs au ſujet des prunelles. Dans la Baſſe-Picardie ils appellent les plus gros de ces fruits des *créques*, & l'arbre qui les porte *crêquier* ; d'où vient le *crêquier* de la Maiſon de *Crequy*.

Il y a auſſi des *épines jaunes* qui ſont des eſpeces de chardons, dont je parlerai, Tome II, au Jardinage.

Le *noir-prun*, *nerprun*, ou *bourg-épine* (*rhamnus*) a le tronc gros ſouvent comme la jambe, le bois jaunâtre, l'écorce blanche & unie, les branches hautes de cinq coudées, épineuſes & droites comme l'épine-vinette ; & les feuilles longues, olivâtres, graſſettes, molles & un peu rouges : ſon fruit eſt rouge & vient en bourſe ; il eſt à noyau & gros comme le genievre ; c'eſt de ſes grains qu'on fait le *verd-de-veſſie* & la *graine d'Avignon*, qui ſert aux Enlumineurs pour faire le jaune, le bleu & le vert, principalement ſur les cartes à jouer. Les Teinturiers ſe ſervent auſſi de baies de nerprun. Le verd-de-veſſie, qui ſe garde dans des veſſies de porc ou de bœuf ſéchées à la cheminée, ſe fait de ces baies bien mûres détrempées dans de l'eau où l'on a diſſout de l'alun ; &, ſi on les détrempe dans l'eau ſimple avant leur maturité, il s'en fait une couleur jaune : on en fait encore un ſyrop purgatif. On trouve ſur le noir-prun des anneaux dont les Payſans ſe ſervent quand les manches de leurs couteaux ſe rompent ou ſe fendent ; & c'eſt à l'imitation de ces viroles naturelles, *viriæ Celticæ*, qu'on en fait de fer & d'autre métal.

Quoiqu'on diſe communément, comme je viens auſſi de le faire, que le noir-prun fournit la graine d'Avignon, cependant les habiles gens aſſurent qu'elle vient d'un autre arbriſſeau tout différent, qui eſt le *lycium* & le *pyxacantha* des Anciens. Il eſt commun dans le Dauphiné, la Provence & le Languedoc : il ſe plaît dans des lieux âpres & pierreux : ſes branches ſont parſemées d'épines, longues de deux ou trois pieds ; ſon écorce eſt noirâtre ; ſes feuilles petites, épaiſſes, ſemblables à celles du buis, & arrangées comme celles du myrte ; ſa graine d'un vert tirant ſur le jaune, eſt de la groſſeur d'un grain de froment, d'un goût aſtringent & amer, & ſes racines ſont jaunes & ligneuſes. Quelques-uns l'appellent *buis-épineux*. Il y a pluſieurs ſortes de *rhamnus*.

Le *fuſain* ou *fuſier*, en latin *fuſarus evonimus*, a la figure du grenadier, la feuille de même, mais un peu plus large, & le bois pâle & léger : il commence à pouſſer au mois de Septembre, & il fleurit en Avril; ſa fleur approche des violettes blanches, mais elle eſt d'une odeur déſagréable & mal-ſaine ; ſon fruit, que le vulgaire appelle *bonnets-de-Prêtres*, eſt rouge & partagé en quatre : il mûrit en Septembre & renferme ſa graine. On tient qu'il purge par haut & par bas ; qu'il eſt mortel aux beſtiaux, ſur-tout aux brebis & aux chevres, à moins qu'elles ne ſe purgent; que la poudre ou décoction de ſes grains, quand on s'en lave la tête, rend les cheveux blonds, ôte la craſſe & fait mourir les poux; qu'étant appliqué extérieurement en décoction, il guérit la grattelle ; & que bouilli avec de fort vinaigre, il ôte la gale des chiens & des chevaux.

On fait des lardoires de ſuſain pour larder les groſſes viandes ; on en fait auſſi des fuſeaux, des aiguilles pour faire des filets, & du charbon qui ſert à deſſiner ou à faire des remarques ſur des livres ſans les gâter, parce qu'il s'efface aiſément : les écoliers font ce crayon en mettant des branches du ſuſain dans des canons de piſtolets rougis au feu.

Le *puine*, que les Ordonnances mettent au nombre des neuf eſpeces de mort-bois, eſt un arbriſſeau de haie qui garnit beaucoup, parce qu'il donne quantité de branches ſouples & minces avec bien des petites feuilles ; mais il n'eſt pas de défenſe, à moins qu'on ne le mêle avec de l'épine-blanche. Il porte des baies noires qui ne ſont bonnes qu'à faire de l'encre : ſon bois eſt pliant & ſert à faire des cages.

Le *ſureau*, *sûr* ou *ſuin* (*ſambucus*) eſt trop connu, pour que je le décrive. Le vinaigre, où l'on a mis infuſer des fleurs de ſureau ſeches, eſt agréable, ſtomachal & ſain : les abeilles aiment beaucoup ces fleurs : les enfans font des ſarbacannes ou canonnieres des branches de ſureau, dont ils ont ôté la moëlle : on en fait auſſi des échalas, mais ils ne durent guere. Pour avoir de beaux ſureaux, il faut en ôter toutes les branches menues, chiffonnes ou ſuperflues ; & pour qu'ils ſe garniſſent du pied, après les avoir plantés de boutures fichées en terre, ombragées à deux pieds & demi l'une de l'autre, on ne doit laiſſer aux jets montans que deux ou trois doigts de hauteur pendant les trois premieres années.

Le *genêt ſauvage* (*ſpartum*) jette quantité de verges qui n'ont point, ou très-peu de feuilles; il y en a une eſpece épineuſe : ces verges ſont bonnes à lier la vigne, à paliſſer les arbres & à faire des balais. Il donne en Juin une fleur ſemblable à celle du violier jaune, qui purge beaucoup, auſſi-bien que ſa graine qui reſſemble aux lentilles, & qui vient dans des gouſſes. Le genêt aime les collines & les bois : on ne le trouve guere que dans les jeunes taillis, parce que la futaie l'étouffe. Les Ventiers & les Fermiers des bois taillis en font des fagots ſéparés qu'ils vendent aux Boulangers pour chauffer le four, parce que le genêt chauffe bien & fait bonne cendre.

Dans les lieux où il eſt bien commun, les Laboureurs & les Payſans vont dans les jeunes taillis, aux mois de Juin & de Juillet, couper les petites branches de genêt avec les gouſſes & le grain qui y tiennent ; ils les mettent ſécher au ſoleil, puis ils en font des bottes & des amas qu'ils donnent à manger l'hiver aux moutons & aux autres beſtiaux : chacun en fait ſa proviſion l'été pour l'hiver.

Le genêt ſert encore, aux Payſans, à couvrir des étables & des paillers ; à brûler & à chauffer le four; à faire des nattes, des petits échalas ou paliſſades, & à garnir des ſacs de charbon. Le genêt d'Eſpagne & le genêt blanc ſe cultivent dans les jardins.

Le *jonc-marin* eſt encore une eſpece de genêt épineux. J'en ai parlé ci-deſſus, de même que du *cytiſe*.

La *genette* (*geniſta*) & la *geneſtrole*, qu'on appelle autrement le *genêt des Teinturiers* (*geneſtella*), ne different du genêt ci-deſſus, qu'en ce qu'elles ont des feuilles & point d'épines. Elles donnent, dès le mois de Mai, des fleurs jaunes qui ſont en croiſſant comme les gouſſes de pois : leurs feuilles ne ſont jamais par trois comme celles du genêt, quand il en porte ; & elles ſont plus minces & plus courtes, ainſi que leurs verges, leurs fleurs & leurs gouſſes. Elles ſervent à teindre en jaune. On fera attention que quand on veut en garder pour la teinture, il faut qu'elles ſoient bien mûres avant de les cueillir, parce qu'autrement elles ne ſe conſerveroient pas ; mais pour celles qu'on emploie fraîchement, il n'importe qu'elles le ſoient beaucoup. La genette ſert auſſi aux mêmes uſages. Les Anciens faiſoient une eſpece de lin avec l'écorce de la geneſtrole : on fait encore comme autrefois, avec des genêts d'Afrique & de Murcie, des cordes de navire qui ſont de bon uſage, tant ſur mer que ſur les rivieres.

Le *redoul*, *rodoul* ou *rodou* (*rodulus*) a dix étamines à sa fleur mâle, & la femelle est baccifere; toutes deux sont sans pétales; ses feuilles sont entieres, lisses, trois ou quatre fois plus grandes que celles du myrte & opposées deux à deux le long des tiges; ses baies ou fruits ressemblent beaucoup aux mûres des ronces. Le redoul est un poison, & même un des plus singuliers: son fruit, qui est agréable au goût, cause l'épilepsie aiguë aux personnes qui en mangent, & les conduit en peu de tems au tombeau; & les animaux qui broutent ses jeunes rejettons, tombent dans le vertige; mais s'ils broutoient les feuilles anciennes, ils tomberoient aussi en épilepsie. Le remede dont se servent les Bouchers en pareil cas, est d'arroser ces animaux avec de l'eau bien fraîche. On appelle quelquefois cet arbuste *herbe aux Tanneurs*; & en effet ils la mettent sécher & la font moudre sous une meule posée de champ, qui tourne autour d'un pivot vertical, & cette poudre est un tan beaucoup plus fort que celui de l'écorce du chêne; car, quand ils veulent hâter la préparation des cuirs, ils ne font que mêler le tiers ou le quart de cette poudre, avec le tan ordinaire, au moyen de quoi le cuir est plutôt nourri, mais il en vaut beaucoup moins pour l'usage. Le redoul sert aussi aux Teinturiers pour teindre en noir. Il faut le cueillir bien mûr lorsqu'on ne veut pas l'employer promptement.

Le *fouic* est un arbuste qui croît dans les campagnes, sans aucune culture. Ses feuilles servent pareillement à la teinture noire. On les cueille dans leur parfaite maturité, ainsi que celles du redoul, quand on veut les conserver.

Le *troëne* (*liguſtrum*) a le bois blanc & uni, & les feuilles semblables à celles de l'olivier, mais plus larges, plus tendres & plus vertes: il donne entre le printems & l'été, une fleur blanche & de bonne odeur, qui se flétrit dès qu'elle est cueillie: ses fruits, qui sont une grappe pyramidale de grains noirs, qui mûrissent en Septembre, & qui sont pleins d'une humeur rougeâtre, servent de nourriture l'hiver aux merles & aux grives: bues dans du vin, elles chassent les vents; & la décoction de la plante guérit la gale & nettoie la peau. Le bois de troëne s'emploie en charbon, pour la poudre à canon. Cet arbrisseau croit autrefois dans les jardins, où l'on en faisoit des boules & des palissades. Il se multiplie de graine & de marcottes.

L'*églantier* ou *rosier sauvage* est un arbrisseau épineux, qui garnit bien une haie par ses piquans. Il produit des roses assez odorantes, mais simples, qui ne durent guere, & qui tombent au moindre vent: on les nomme roses de Berger, roses de chien ou églantines. Le bouton qui leur succede, & qu'on appelle communément *gratte-cu*, grossit & mûrit comme les autres fruits; on le ramasse en automne, quand il est bien rouge, & on l'emploie dans les tisannes apéritives. On en fait aussi de la conserve: pour cela on l'ouvre, on en ôte le duvet & la graine, on l'arrose de vin blanc, on le laisse attendrir à la cave, entre deux terrines, puis on le pile dans un mortier de marbre; après quoi on en passe la pulpe par un tamis, & on la confit avec le double de son poids de sucre. On la nomme *conſerve de cynorrhodon*, qui est bonne pour faire uriner, pour la pierre, la gravelle, le cours de ventre, le crachement de sang, & pour l'estomac.

Quand on veut faire de l'eau-de-rose pour les maladies des yeux, il vaut mieux qu'elle soit faite avec des roses de chien, ou même avec le pécule de roses, c'est-à-dire, avec le bouton qui reste après que la fleur est tombée. Pour faire cette eau, on pile les pécules de roses dans un mortier, on les humecte avec une forte décoction d'autres pécules de roses, puis on laisse le tout tremper pendant vingt-quatre heures & après on en fait distiller l'humidité en la maniere accoutumée, comme nous l'expliquerons dans le second Tome, au Chapitre de l'Eau-de-vie. Cette eau est plus déterſive & plus abſtringente que l'eau-de-rose, dont nous parlerons au même Chapitre.

Je renvoie le *lierre* (*hædera*) au Tome second, parmi les simples. Je dirai seulement qu'il coule du grand lierre, une résine, qu'on appelle gomme héderée, qui durcit à mesure qu'elle sort: elle est d'abord semblable à de la glu, d'une couleur rouge, & d'une odeur forte, pénétrante & désagréable: en séchant, elle devient friable & d'une couleur tannée: il faut la choisir seche, transparente, & d'une odeur balsamique; mais prendre garde qu'on ne lui substitue la gomme alouchi. Elle sert pour la guérison des plaies, & pour faire tomber le poil. On en tire de Provence, de Languedoc & d'Italie. La meilleure vient des Indes.

Voici une petite expérience sur le lierre: ayez une tasse, ou autre vaisseau fait de bois de lierre; versez-y du vin, mêlé d'eau; toute l'eau se filtrera, & tombera goutte-à-goutte, & le vin pur restera au fond du vaisseau.

La *fougere* (*filix*) plante de bois, qui a beaucoup de sels ; on la brûle, pour en avoir des cendres, qui servent à faire du verre & du charbon. Les racines de cette plante, coupées obliquement, présentent la figure d'un aigle à deux têtes. On fait du pain de ces mêmes racines, en tems de famine.

La *bruyere* (*erica*) si commune dans les lieux secs & incultes, croît quelquefois à hauteur d'homme : elle a une quantité de branches, dont on fait des balais & des brosses ; & produit deux fois l'année, au printems & en automne, un grand nombre de petites fleurs rougeâtres, que les abeilles aiment ; mais le miel n'en est pas si bon. La décoction de bruyere est diurétique : on se sert de l'huile de ses fleurs pour les dartres du visage ; & la fomentation de ces mêmes fleurs appaise la goutte. C'est dans les bruyeres qu'on trouve les coqs sauvages, qui en portent le nom ; on les prend à la passée, comme les becasses.

Au reste, je n'en parlerai point davantage, ni des rosiers sauvages, ni du buisson ardent, qui entroit autrefois dans les jardins, ni de la bourdaine, dont on fait de la poudre à tirer, ni d'une infinité d'autres arbrisseaux & arbustes, dont les haies & buissons sont garnis. J'ai marqué tout ce qu'on peut tirer de bon des principaux ; les autres ne servent qu'à faire des bourrées, pour clorre des terres, pour chauffer le four, ou pour faire de la chaux.

Il y a encore plusieurs autres sortes d'arbres & arbrisseaux, comme fustet, lentisque, ciste, & autres, que je renvoie au Traité du Jardinage, parce qu'ils ne sont pas communs dans nos champs.

CHAPITRE VI.

Des Haies, des Chemins, Froes, Fossés, Murs & autres Clôtures, Tour d'Echelle, Confins, Rideaux, Bornes, &c.

LA suite des plants rustiques nous amene naturellement au détail des articles des matieres rurales que ce titre annonce : ils sont plus importans à l'économie des champs qu'ils ne semblent l'être, puisque les deux grands points de cette économie sont de mettre tout à profit, & de savoir prévenir les pertes & les incidens.

ARTICLE I.

Des Haies.

Les haies sont nécessaires pour clorre nos héritages, pour les garantir du dégât des bestiaux, des charrois, des passans, des voleurs & des curieux ; pour y tenir enfermé tout ce qu'on y met ; pour donner de l'abri au plant, &c. Elles servent de bornes, & contribuent toujours à la beauté du lieu, sur-tout quand on a soin de les entretenir & de les tondre en saison ; elles valent alors des murailles entieres : on retire toujours quelque profit des plants sauvages qui y sont, ne fût-ce que par le fagotage, & autres bois que fournit la tonte ou la coupe entiere des haies ; car je parle ici des haies *vives*, & non des haies *mortes* ou *seches*, que l'on fait des fagots liés ensemble, ou autres bois secs, & que l'on appelle des *échaliers* : ils sont fort communs dans le Berry ; mais ils ne sont bons qu'à contenir quelques bestiaux au plus, & ils ne rapportent rien, quoiqu'ils soient de grand entretien puisqu'il faut clorre de neuf tous les ans. C'est pourquoi on doit obliger ses Fermiers à n'avoir que des haies vives, & à les bien entretenir : on leur permet seulement d'en couper le haut, pour clorre le bas, qui se dégarnit toujours assez, à moins qu'on ne tonde la haie bien bas, & qu'on ne la tresse ou qu'on ne la regarnisse de menuisailles.

Les plants ordinaires des haies vives sont les épines-blanches, les noires, les noisettiers, merisiers, prunelles, pommiers & poiriers sauvages, le houx, l'épine-vinette, la charmille, le marsaut, le buis, le noir-prun, le fusain, le fureau, le puine, & les autres arbrisseaux ou arbustes, dont j'ai parlé dans le Chapitre précédent.

Quand on plante des haies, on peut y mêler de tous ces arbriſſeaux, pour la diverſité : on en trouve aſſez dans les bois, pour n'avoir pas la peine d'en élever de graine. Mais quand on fait des haies un peu épaiſſes ; par exemple, quand c'eſt pour clorre tout le contour d'un domaine, il eſt bon d'y mêler du plant de haute tige, comme chênes, frênes, hêtres, châtaigniers & ormes, qu'on laiſſera croître en futaie, pour ſervir au beſoin.

L'épine-blanche eſt le plant qu'on y emploie le plus ; on en fait des haies entieres, comme je l'ai déja dit. Pour cela on en arrache dans les bois & buiſſons des rejettons, d'un doigt de groſſeur, avec beaucoup de chevelu aux racines, qu'on rafraîchit ; on les met dans une rigole, à quatre doigts de diſtance l'un de l'autre ; & après les avoir buttés, on les ravale trois doigts au-deſſus de terre, puis on les laiſſe croître juſqu'à deux ans, ſans y toucher, ayant ſoin ſeulement d'en labourer le pied trois ou quatre fois par an ; enſuite au mois de Mars de la troiſieme année, on les tond avec un petit croiſſant ou avec des ciſeaux de Jardinier, à deux doigts près du vieux bois, pour que le pied ſe garniſſe ; & quand la haie eſt à la hauteur qu'on ſouhaite, on l'y entretient en la tondant tous les ans à tête, afin qu'elle ſoit toujours ſi bien garnie du bas, qu'une poule ait de la peine à y paſſer : du moins la tonte du haut ſert pour clorre & regarnir le bas. Quand ces haies bordent quelque rue, jardin ou verger, les curieux ne ſe contentent pas de les étêter tous les ans ou tous les deux ans, comme le commun ; ils ont ſoin de plus, de les tondre tous les deux ans devant & derriere, & de les paliſſer : ſouvent même ils les garniſſent & les enjolivent de jaſmins, roſiers, ſyringas, lauriers, chevres-feuilles, genêts & autres arbuſtes qu'ils tondent & plient à leur fantaiſie, avec quelques brins d'épines-blanches qu'ils laiſſent échapper pour en former des vaſes au-deſſus de la haie. Il faut clorre les haies vives de foſſés, de haies ſeches, ou des claies les premieres années, afin que les beſtiaux ne l'endommagent point, & veiller aux chenilles dans les années pluvieuſes.

Lorſqu'on veut avoir une haie d'épines-blanches, formée bien vîte, on en prend des brins, d'un bon pouce de groſſeur, & hauts d'environ trois pieds, ſur quelque mere-ſouche, qu'on ne fait qu'éclater par les racines ; & auſſi-tôt on les replante fort drus, en rigole, après en avoir ſeulement rafraîchi les racines & les ſommités : on peut être sûr d'avoir la ſeconde année une haie toute formée, pourvu que le pied ait été bien butté, pour qu'elles reprennent, & réſiſtent aux chaleurs. Ces ouvrages ſe font à la fin de l'automne.

Comme les épines-blanches jettent beaucoup, quand elles ont une fois leur tronc formé, il vaut mieux les tenir baſſes de tige, que trop hautes, parce qu'elles ſe dégarniſſent du pied.

Les haies de plants mêlés ſe font de la même maniere : on peut y mettre quelques pommiers, & autres fruitiers, pour y avoir de la fleur, du fruit, & de la gaieté. On y trouve même ſouvent des ſauvageons, qu'il eſt eſſentiel de greffer de bons fruits ; & ne fût-ce que pour employer le terrein perdu, qui s'y trouve d'ordinaire ; il faut y planter par-tout, d'autant que le plant, ſoit fruitier ou ſtérile, ſe plaît à avoir le pied frais.

On fait de même des haies entieres de houx, qui ſont toujours vertes, luiſantes & fortes, ſur-tout lorſqu'on les tond.

On appelle *haies-à-pied*, les ſimples haies qui ne ſont point accompagnées ou relevées de foſſés. Les haies plantées *en douve*, ſont celles dont le plant a été poſé ſur le côté ou horizontalement, dans chacun des deux talus de la levée du foſſé ; ce qui ſe fait, afin que la racine du plant ait de quoi s'étendre, & qu'elle puiſſe ſoutenir les terres de la digue. On leve les terres du foſſé à la beche ou à la charrue, & on en dreſſe la digue en l'arroſant & en la battant bien. Quand on fait faire ces ſortes d'ouvrages à la toiſe ou en gros, on doit convenir avec ceux qui les entreprennent, qu'ils ſeront tenus de réparer au bout de l'an, les breches & les éboulemens que les pluies, la gelée & ſéchereſſe, auront pu y cauſer dans la premiere année.

Pour élever des haies vives de ſemences, de tels plants qu'on veut, les curieux, qui ne ſe contentent pas de la voie des plants enracinés, prennent des graines des plants qui leur plaiſent, les mêlent dans de la terre bien tamiſée, & détrempée dans de l'eau ; puis de cette mixtion ils frottent une vieille corde de jonc ou de tilleul mouillée, & ils la mettent

de toute ſa longueur à quatre doigts en terre, dans une rigole bien labourée : en peu de tems les graines levent & forment la haie.

Dans les pays les mieux plantés, comme la Normandie & la Bretagne, on fait tout-autour de chaque héritage un double foſſé, de la terre duquel on éleve, entre les deux foſſés, une digue haute de douze à quinze pieds, qu'on arroſe & qu'on bat, en la dreſſant en talus des deux côtés : on y plante en douve, deux ou trois rangs de menus plants ſur chaque côté, & on met dans le corps de la levée, qui eſt large & applanie en ſa ſurface, un rang ou deux d'arbres de haute tige ; enſorte que, par ces grands foſſés, chaque domaine a ſa clôture, ſon taillis & ſa futaie. Ces foſſés relevés, ſont également nobles & utiles : on en garnit aſſez volontiers les deux talus de plants, qu'on laiſſe croître en haute futaie, comme chênes, ormes, tilleuls, hêtres & frênes. Il ne faut, comme je viens de le dire, ni gelée, ni forte pluie, lorſqu'on fait ces ſortes de digues, & on doit avoir ſoin de réparer les éboulemens qui s'y font de tems en tems, juſqu'à ce que les racines du plant ſoient aſſez fortes pour lier & ſoutenir toute la maſſe : il faut auſſi en entretenir les foſſés, pour que les racines des arbres qui y ſont plantés, ne s'étendent pas trop loin. Quelquefois on ne fait de ces foſſés, relevés & garnis de plants, que du côté des grands vents, afin de mettre les bâtimens & les arbres fruitiers ſeulement à l'abri. Plus la terre eſt argilleuſe, moins ces levées ſont ſujettes à s'ébouler.

On les renchauſſe ou recalce à la fin de l'hiver, de même que les foſſés. Les fouilles & levées ſe paient, ou par toiſes, ou par journées. Il eſt à propos d'y mêler alternativement, quand on les plante, différentes natures d'arbres de haute tige, comme chênes & ormes, qui ſont les meilleurs, ou même des tilleuls & des frênes : les hêtres ne vont qu'après tous ceux-ci, parce qu'ils ſont aſſez longs à venir, & qu'ils ne ſont pas d'un ſi bon débit. On plante tous ces arbres fort drus : au bout de ſept à huit ans, on voit ceux qui s'y plaiſent, & qui y profitent le mieux : on les éclaircit, en levant les autres pour les planter ailleurs ; & par l'expérience de ces eſſais, on donne toujours à chaque terrein le plant qu'il aime, ce qui eſt le grand point pour y réuſſir, & pour avoir une terre bien boiſée.

La haie vive emporte au moins ſes deux pieds & demi d'égout ; c'eſt-à-dire, que quand elle n'eſt pas commune, celui à qui elle appartient par titre ou poſſeſſion, a deux pieds & demi de terrein au moins, au-delà de la haie, du côté du voiſin, à prendre du milieu de la haie. Lorſqu'il n'y a, ni bornes, ni arbres de futaie, pour redreſſer une haie ſur ſon alignement originaire, ce ſont les anciennes ſouches d'épine blanche, & jamais celles d'épine noire, qui, comme nous l'avons déja dit, ſervent de renſeignement pour prendre & continuer l'alignement.

Au reſte, voyez ce que nous allons dire dans peu ſur les mots de clôtures, confins, arbres & rideaux.

Quand on a, ſur les extrêmités de ſon héritage, des haies garnies, épaiſſes & amples, on ne s'amuſe point à les tondre ou étêter ſimplement : on les coupe à raz de terre, comme les taillis, tous les huit ou dix ans, plus ou moins, ſuivant la fertilité du fonds, ou bien on ne coupe à-la-fois que la moitié de l'épaiſſeur de la haie, afin que la moitié reſtante fourniſſe, en attendant, de la clôture & de l'abri, & qu'on ait toujours du bois de réſerve. On y laiſſe auſſi les baliveaux & arbres anciens, ou jeunes, qui ſe trouvent de belle tige & de bonne qualité, pour s'en ſervir ou les vendre, lorſqu'ils ont acquis leur groſſeur.

En abattant les haies, il faut encore conſerver les plants, qui ſont de nature à porter fruits ; comme pruneliers, meriſiers, neſſliers, épines-vinettes, & ſur-tout les pommiers & poiriers ſauvages ; comme ils ſont très-vigoureux, & qu'ils chargent beaucoup, on les greffe de bons fruits à haute tige ; & s'ils ſont le long des chemins, on y ente des fruits de pilage, amers ou autres, qui puiſſent en dégoûter les paſſans.

ARTICLE II.

Des Chemins.

Les chemins ſont la commodité, & ſouvent la richeſſe d'une maiſon de campagne ; mais

mais outre l'importunité des visites, ils causent encore bien du dégât aux terres, à cause des charrois, des bestiaux, & des allans & venans : c'est même à ceux qui ont des terres contiguës aux chemins publics à les fournir bons, & dans leur ancienne largeur, à leurs seuls frais, quand ils ne sont point entretenus par le Roi, ou par quelque Péager. Il n'est permis de planter sur son bien, qu'à dix, ou du moins à six pieds de distance du chemin, & on n'y peut ouvrir de carriere qu'à quinze toises.

Il seroit à souhaiter que l'on plantât des allées d'arbres, soit fruitiers ou autres, sur tous les grands chemins, comme on fait en quelques Provinces : les routes en seroient plus belles, les chemins moins défaits, les terres même moins exposées ; on employeroit très-utilement un terrein, souvent perdu, & on auroit toujours, du moins à la longue, de beaux & bons plants dans ce Royaume, où l'on ne sauroit avoir, ni trop de bois, ni trop de fruits.

Il y a trois sortes de *chemins publics* ; les royaux, les chemins de traverse, & les vicinaux. Les *chemins royaux* ou *grands chemins*, sont ceux qui vont de ville en ville, & de Province en Province : ils doivent avoir soixante-douze pieds de large dans les bois, & vingt-quatre pieds ailleurs, pour le moins : il doit y avoir le même espace de vingt-quatre pieds, le long des rivieres navigables, du côté du trait des chevaux, & dix pieds de l'autre côté. Les *chemins de traverse* vont d'une ville ou bourg, dans une autre ville, bourg, ou autres lieux détournés des grandes routes ; ils ont ordinairement seize pieds de large : & les *chemins vicinaux*, c'est-à-dire, ceux qui vont dans le voisinage des grands, de village en village, doivent être de huit pieds, du moins dans les détours, *in anfractum*, afin que deux charrettes y puissent aisément passer.

Les sentiers ou sentes, qui servent pour passer à cheval, doivent être de quatre pieds, & les pieds-sentes, de deux pieds & demi ; mais comme elles ne sont souvent que des passages de commodités, ou des entreprises du Public, on s'en défend le plus que l'on peut. Il faut pourtant prendre garde que ce ne soit véritablement une voie publique ; ce qui se détermine ordinairement par la longue possession, par l'inspection du lieu, & par l'utilité de la voie. Mais les sentiers & les chemins particuliers, tels que sont ceux qui ne servent qu'à la culture des terres, au passage des troupeaux, &c. ce sont plutôt des servitudes de nécessité ou de bienséance publique ; ils n'appartiennent point aux Seigneurs, soit Vicomtiers ou autres, & ils ne peuvent point y planter ; ils sont partie des héritages, à travers desquels ils passent ; & cela est si vrai, qu'en les arpentant, on mesure de chaque côté, jusqu'au milieu du chemin ou contre-voie : ce qui s'observe aussi à l'égard des chemins vicinaux, pour ce qui est hors du corps des villages ; car les places & les rues d'un village sont à la Communauté du lieu ; & en arpentant chaque héritage qui y borne, on ne mesure que jusqu'aux deux pieds & demi d'égout, que chaque mur, haie ou fossé, a le long du froc public qui le borde. Du moins tel est l'usage de la plupart des Provinces.

Au surplus, on n'a point encore fixé au juste la largeur des chemins publics : il y a bien quelques Coutumes en France qui la reglent, mais ce n'est que pour leur ressort : hors de-là, les Juges de la Voyerie, qui sont ordinairement les Tréforiers de France, la reglent suivant l'espece & la force du commerce de la Province, suivant les différens usages auxquels les chemins doivent servir, & suivant la largeur de leurs deux extrêmités. Ainsi, dans la Généralité de Paris, on donne quarante-cinq pieds aux chemins royaux, & on peut planter à six pieds de distance de leurs bords ; au-lieu qu'en Normandie, on ne plante qu'à dix pieds, parce qu'il suffit de vingt-quatre pieds de largeur pour les chemins royaux, ce qui est assez pour le passage de quatre charriots ; & les chemins vicinaux, doivent y avoir au moins le passage de deux charrettes.

Les deux extrêmités qui terminent un chemin, servent de regle pour juger de son usage, & de la largeur qu'il doit avoir. Par exemple, s'il a vingt-quatre à trente pieds de large, à chacun de ses deux bouts, on juge que c'est un chemin royal ou de traverse, selon la largeur des autres chemins de la Généralité : s'il est plus étroit dans le milieu, qu'il ne l'est aux deux bouts, c'est une marque qu'on l'a rétreci par usurpation ; & il faut le rétablir tout de son long dans sa juste largeur, suivant celle de ses deux extrêmités, en reprenant sur les terres voisines, ce qui manque à sa largeur, sans que les Propriétaires de ces terres voisines puissent en prétendre d'indemnité, ni de recours, parce qu'ils ont dû, ou ne pas resserrer la voie, ou prévoir qu'elle devoit être rétablie aux dépens des terres voisines. Souvent même on les élargit au-delà de leur portée ordinaire, aux dépens des fonds qui y aboutissent, quand ce

ſont des paſſages dangereux pour le Public, comme ſont les bois, les gorges & les fondrieres.

Quand les chemins ſont pavés, il y a ordinairement de chaque côté du pavé, un chemin de terre, de la même largeur que ce qui eſt pavé, enſorte que tout le chemin a trois fois la largeur de la chauſſée pavée. Dans les grandes routes, allantes de Paris dans les Provinces, les Inſpecteurs des ponts & chauſſées doivent faire entretenir aux dépens du Roi, des foſſes de quatre pieds de largeur, ſur deux pieds de profondeur, à l'extrêmité des chemins de terre qui accompagnent le pavé; & lorſqu'il n'y a point de chemins de terre déterminés, on doit faire les foſſés à dix-huit pieds de diſtance, de chaque côté du pavé, dans les grandes routes, & à douze pieds dans les routes moins conſidérables; & cela, tant pour l'écoulement des eaux, que pour conſerver les chemins & les héritages voiſins. Les Riverains ſont ſouvent obligés d'entretenir eux-mêmes ces foſſés, & ils ne peuvent planter ſur leurs héritages, qu'à trois pieds de diſtance de ces foſſés: on les oblige même à faire, à travers de leurs héritages, tous les dégorgemens néceſſaires pour recevoir les ordures des chemins & foſſés, ſans pouvoir aucunement les étrecir, combler, ni embarraſſer, & ſans pouvoir faire aucuns trous ou fouilles, ni en tirer ſable, terre, ni autres matériaux.

Quant à l'entretien des chemins publics, le Roi ſe charge des royaux; & tous Seigneurs qui ont des péages, doivent les employer à entretenir, non-ſeulement les ponts & chauſſées des grands chemins, mais encore ceux de traverſe, vicinaux & petits, qui ſont dans la Juriſdiction du Péager. Hors ces deux cas, lorſqu'il n'y a point de péage, & que les chemins royaux ne ſont point entretenus par le Roi, les chemins publics doivent être fournis & entretenus dans toute leur largeur, par les voiſins, quand même cette largeur ſeroit plus grande que celle qui eſt fixée par la Coutume ou par l'uſage de la Voyerie du lieu. C'eſt aux Propriétaires & aux Uſufruitiers des terres qui y ſont contiguës, & non pas aux Fermiers, à contribuer à l'entretien & aux réparations importantes des chemins; les mineurs, les privilégiés, l'Egliſe même, n'en ſont point exempts: & quand les chemins ſont ſi mauvais, qu'on n'y peut pas paſſer, les Propriétaires des terres qui y aboutiſſent, doivent fournir le paſſage ſur leurs biens, quoiqu'ils ſe meſurent preſque par-tout juſqu'au milieu des chemins, lorſqu'on les arpente, à moins que les contrats ne portent autrement.

Auſſi les arbres plantés le long des chemins publics, & le droit d'y en planter, appartiennent-ils aux Propriétaires des héritages voiſins, & non au Roi, ni aux Seigneurs de Fief ou de Juſtice, quand la Coutume du lieu ne les leur donne pas. Ce ſont en effet les voiſins qui ſupportent toute l'incommodité du chemin, qui ſont obligés de le fournir & de l'entretenir, & qui ſont préſumés avoir planté les arbres & les haies; ainſi il n'en faut excepter au plus que les places & les rues des villages, dans les lieux où la Coutume donne droit au Seigneur, qui a le Fief ou la haute Juſtice, d'y planter pour ſon profit, à l'excluſion des Propriétaires voiſins; & ces Propriétaires ont toujours droit d'empêcher que le Seigneur ne plante trop près d'eux.

Chaque Village, ou autre Communauté, entretient les chemins, puits, mares, & autres lieux, qui ſont à elle; & cela ſe fait, non aux dépens des ſeuls Riverains, mais par contribution de toute la Communauté, chacun à proportion de l'émolument.

Suivant les Ordonnances, dans les forêts & bois, les grands chemins, qui ſervent aux paſſages des coches, carroſſes, meſſageries, & autres voitures publiques, doivent être de ſoixante-douze pieds de large, & bien eſſartés: les grands chemins royaux, hors les forêts, doivent avoir ſoixante pieds, & être bordés au-delà, de foſſés de ſix pieds de profondeur, larges de ſix pieds dans le haut, & de trois pieds dans le bas, avec la pente néceſſaire pour l'écoulement des eaux: les autres chemins, allant de ville en ville, doivent avoir trente-ſix pieds de large avec de pareils foſſés.

Un Arrêt du Conſeil d'Etat, du trois Mai 1720, a renouvellé ces diſpoſitions, & veut de plus que tous ces chemins ſoient bordés de plants de chênes, ormes, hêtres, châtaigniers, noyers ou autres arbres convenables au terrein, à trente pieds l'un de l'autre; & cela par les Propriétaires des héritages aboutiſſans aux chemins, leſquels en ce cas auront le profit de ces arbres: faute par eux de les planter, ce droit & le profit du plant ſont dévolus aux Seigneurs qui ont le droit de Voyerie ſur les chemins. Ces plants doivent être à une toiſe au moins des bords extérieurs des foſſés de ces chemins; & il eſt défendu, ſous peine de ſoixante livres d'amende pour la premiere fois, applicable un tiers au Propriétaire, un tiers au dénonciateur, & l'autre tiers à l'Hôpital le plus prochain & ſous peine du fouet en cas de récidive,

de rompre, couper ou abattre ces arbres. Mais de quelqu'utilité que cet Arrêt ſoit pour le bien public, il a eu peu d'exécution, du moins pour l'eſſartement & les foſſés des grands chemins, parce que la premiere dépenſe qui en devoit être faite par le Roi, pour le tout être enſuite entretenu par les Riverains, n'a pas été faite.

Quant aux plants d'arbres le long des chemins, chaque Propriétaire peut les faire; & il y a d'anciennes Ordonnances qui l'ont déja preſcrit. On voit encore ſur les grands chemins des Provinces, d'anciens arbres qui ont conſervé le nom de *Rhôni*, à cauſe du fameux Surintendant des Finances qui en fit planter preſque par tout le Royaume.

A l'égard des chemins particuliers, tels que ſont ceux établis pour faire valoir les terres, le Propriétaire du fonds voiſin n'eſt pas obligé de les entretenir comme aux chemins publics: il ſuffit qu'il laiſſe paſſer les Particuliers par cette voie privée en quelqu'état qu'elle ſoit; c'eſt à ceux qui s'en ſervent à la réparer.

Pour ſe garantir du dégât que le voiſinage des chemins cauſe aux terres qui les bordent, il faut laiſſer aux chemins leur largeur néceſſaire, & ſe clorre le long d'iceux par un foſſé profond, étroit & double, afin qu'on ne puiſſe pas le franchir à cheval; & ne point épargner quelques journées de main-d'œuvre par an pour entretenir le chemin; car il ne devient ſouvent impraticable, que parce qu'on a négligé de remplir un trou, ou de faire une ſaignée pour l'écoulement des eaux. Les Fermiers doivent être chargés par leurs baux, de ces petits entretiens, qui leur ſont plus utiles qu'aux Maîtres mêmes.

Quoique chacun ſoit maître de ſon bien; cependant, ſi je n'ai point d'autre paſſage que par-deſſus votre terre pour aller dépouiller mes bleds, mes foins & mes bois; ou même ſi le chemin pour les faire valoir eſt trop incommode & trop éloigné, vous ne pouvez pas me refuſer ce paſſage par l'endroit le moins nuiſible, en vous rembourſant le dommage qu'il peut vous cauſer: & vous pouvez toujours me demander ce dédommagement, quelque tems qu'il y ait que j'aie coutume de paſſer ſur votre héritage; car ma poſſeſſion ne m'y donne aucun droit de ſervitude; ce n'eſt qu'une tolérance, mais une tolérance qu'exigent l'humanité & le bien public, qui s'intéreſſent à la culture & à l'abondance des terres.

Article III.

Des Frocs, Forieres & Friches.

Les *frocs* ſont les places, carrefours, rues & autres lieux incultes, communs & publics à tout le village. On les appelle auſſi en différentes Provinces, *frous*, *frotis* & *flegards*, en bas Latin *froccus*. Quelques Coutumes appellent *flots* en particulier, les mares, rivieres, étangs publics & autres amas d'eau communs à tout le lieu.

Les *forieres*, dans la baſſe latinité *fodrium* (*id eſt*) *pabulum*, ſont les bordures d'herbes qui ſe trouvent le long des haies, des buiſſons, des rues & des chemins. Les petites gens de campagne qui n'ont que quelques vaches ou moutons, les menent à la main pâturer ces forieres, & ſous ce prétexte paiſſent & endommagent les grains voiſins: c'eſt un abus qu'il faut réprimer, en ne ſouffrant point qu'aucunes bêtes pâturent ſéparément hors du troupeau de la communauté.

Les *friches* ſont proprement les terres qu'on a ceſſé de cultiver pendant trois ans: les beſtiaux du commun ont droit & coutume de les pâturer. On les appelle en quelques endroits, *friez*, *riets* ou *riez*. Les *ſavarts* ſont des terres ſablonneuſes; & les *landes*, des côteaux ou autres terreins ingrats & brutes, qu'on connoît mieux aujourd'hui ſous le nom de *landes*, quand l'étendue en eſt un peu conſidérable. Les *guerets* ſont les jacheres & les terres qu'on façonne en Mars, *vervecta* ou *vere acta*.

Article IV.

Des Murs.

Les murs, que l'on fait à la campagne pour ſe clorre, doivent être bien entretenus; quelques journées de Limouſin, par an, empêchent qu'ils ne dépériſſent. On doit les garnir d'eſpaliers par-tout où l'on peut en mettre, afin que tout ſoit à profit; & pour que le

bétail n'y atteigne pas, on fait une barriere de pieux ou de perches, garnie de claies, à deux ou trois pieds en-deçà des eſpaliers, quand ils ſont expoſés, par exemple, dans une baſſe-cour.

Tout mur de clôture eſt réputé mitoyen, ſoit aux champs, ſoit à la ville, à moins qu'on ne juſtifie le contraire par écrit ou par la conſtruction du mur même, comme s'il y a des fenêtres, des corbeaux, des armoires accompagnés de pierres de taille qui traverſent tout le mur : en ce cas le mur eſt préſumé appartenir à celui du côté duquel ſont les fenêtres, corbeaux & armoires ; & s'il y en avoit des deux côtés, il ſeroit réputé mitoyen.

ARTICLE V.

Des Clôtures, Mares & Puits communs, Foſſés, &c.

Dans les villes, chacun peut obliger ſon voiſin à s'entreclorre à fraix commun, de murs de neuf pieds de hauteur pour le moins entre le rez-de-chauſſée & le chaperon du mur, ſans que le voiſin morofif en ſoit quitte pour abandonner le mur mitoyen, & le terrein que ce mur occupe avec ſon égout. On a étendu juſqu'aux moindres villes du Royaume cette diſpoſition que la Coutume de Paris avoit établie pour la décence & la ſûreté publique.

A la campagne, on ſe clôt de murs, de haies & de foſſés.

1°. Hors des villes, ne ſe clôt qui ne veut : enſorte qu'à la campagne, ſi l'un des des voiſins veut ſe clorre, ſoit de murs ou de haies, il faut qu'il le faſſe à ſes dépens & ſur ſon fonds ; il ne peut pas forcer le voiſin d'y contribuer s'il ne veut. La choſe eſt un peu différente quand c'eſt un ancien mur de clôture mitoyen qui eſt à réparer : on peut bien demander au voiſin qu'il ait à contribuer à l'entretien & à la réparation de ce mur, ſuivant l'ancienne hauteur ; mais le voiſin eſt toujours le maître de s'en diſpenſer, en abandonnant le droit de mur & la terre ſur laquelle il eſt aſſis ; enſorte que celui qui fait ſeul rebâtir ou réparer le mur, ſe met au même lieu, & gagne ainſi le fonds du mur que l'autre eſt obligé de lui quitter pour le tout : & en ces deux cas, c'eſt-à-dire, ſoit qu'on ait rétabli l'ancien mur, ou qu'on en ait fait un nouveau, le voiſin qui l'a fait à ſes fraix, peut obliger l'autre qu'il aura fait appeller pour contribuer, à lui donner acte que le mur ſera toujours à lui : alors celui qui aura renoncé au droit de mur, ne pourra s'en ſervir en aucune maniere, non pas même y attacher ſes arbres ; car nous ne pouvons pas nous ſervir des choſes où nous n'avons rien. Il faut dire la même choſe des clôtures de haies vives.

2°. *Les puits, mares & autres choſes communes* au Public d'un certain lieu, doivent être curés, entretenus & réparés aux dépens des habitans actuels du lieu, par contribution entr'eux : & le Syndic, les Officiers de Police, & chacun des habitans, ou même des Propriétaires du lieu, ont l'action pour y contraindre les autres habitans.

Cependant c'eſt une maxime générale que, dans les bourgs & villages, on peut toutes fois & quantes renoncer au droit des haies, puits, mares & autres choſes communes, pour ſe décharger de contribuer au rétabliſſement & aux autres charges pour l'avenir ; car pour le rétabliſſement préſent, il eſt juſte d'y aſſujettir tous ceux qui ont eu droit juſqu'alors à la choſe commune, malgré leur rénonciation actuelle : encore, afin qu'elle opere pour l'avenir, il faut en même tems renoncer à tout le reſte de la communauté.

Mais il eſt permis à celui qui a ainſi renoncé, de rentrer dans la choſe commune, & y reprendre ſon droit quand bon lui ſemble ; en rembourſant ſa quote-part de ce que la choſe & le fonds valent actuellement au jour qu'il y rentre, ſans conſidérer ſi depuis ſa rénonciation, la choſe a été rétablie pluſieurs fois, ou point du tout.

Dans les villages éloignés des rivieres, il arrive ſouvent de la diſpute pour les mares, que des Particuliers veulent clorre pour en empêcher l'uſage au Public, parce qu'ils s'en prétendent Propriétaires. En ce cas, comme la commune du lieu a rarement des titres, une longue ſouffrance, un uſage public & une poſſeſſion immémoriale, ſuffiſent pour faire préſumer le titre en faveur de la communauté des habitans, ſur-tout lorſque la ſituation du lieu ou la néceſſité favoriſe cette préſomption ; car il n'eſt pas vraiſemblable, que des

Propriétaires euſſent ſouffert une poſſeſſion ſi publique & ſi continuelle, s'ils avoient eu droit de l'empêcher.

3°. Un *foſſé* eſt préſumé appartenir à celui du côté duquel eſt le jet de la terre, c'eſt-à-dire, du côté duquel on a jetté la terre ôtée du foſſé. La raiſon eſt que celui qui a fait un foſſé, n'a pu creuſer ni prendre de la terre que ſur ſon propre fonds; car le voiſin ne lui auroit pas permis d'en uſer autrement: il n'a pu auſſi jetter la terre qu'il a tirée du foſſé, que ſur ſon propre fonds: ainſi le foſſé fait néceſſairement partie de ſon héritage.

Si le jet eſt des deux côtés, ou s'il paroît une jatte ou foſſe ancienne de chaque côté d'un foſſé relevé en digue, avec plant ou ſans plant, le foſſé & ſon plant ſont communs.

Si le foſſé n'eſt qu'à un ſeul, celui qui le fait, doit *laiſſer*, & on préſume qu'il a effectivement laiſſé au-delà de la trace de ſon foſſé, un eſpace néceſſaire pour le faire tel que d'un pied ſuivant la loi, & d'un pied & demi ou deux pieds ſuivant quelques Coutumes; & cet eſpace eſt cenſé lui appartenir, parce qu'il n'a pu faire le foſſé que ſur ſon fonds; c'eſt pourquoi, s'il vient quelque bois ou épine dans le terrein qu'il aura laiſſé, lorſqu'il fera couper ce qui ſera ſur ſon jet, il pourra auſſi abattre tout ce qui eſt dans le foſſé & au-delà, avec une ſerpe bucheresſe ſeulement, étant debout dans le foſſé, ſans pouvoir ſe coucher le long du bord extérieur; ce qu'on appelle *bucher à la volée de la ſerpe*.

4°. Quant aux *haies*, s'il y a un foſſé au-delà la haie (ſoit vive, ſoit ſeche), il appartient à celui du côté duquel elle eſt en-deçà du foſſé, parce que c'eſt celui qui veut interdire l'entrée de ſon fonds aux hommes & aux beſtiaux, qui l'environne & l'enferme de foſſés, & on ne peut prendre & jetter ſa terre, ni nourrir le plant, que ſur le fonds qui eſt à ſoi: ainſi *qui douve a, cy a foſſé*.

S'il n'y a point de foſſés, mais une ſimple haie, qu'on appelle *haie à pied*, la propriété en doit être attribuée à celui des deux voiſins, dont le fonds a plus beſoin de clôture, parce qu'il eſt à préſumer que c'eſt lui qui s'eſt clos à ſes dépens & ſur ſon fonds: *is fecit cui prodeſt*. Par exemple, lorſqu'il y a une haie entre un pré & une terre labourable, ou entre une vigne & des bruyeres, la préſomption eſt que la haie appartient au Propriétaire du pré ou de la vigne, parce qu'on laiſſe ordinairement les terres labourables ſans clôture, & encore plus les bruyeres; au-lieu qu'on laiſſe rarement les vignes & les prés à l'abandon. Ainſi, quand une haie vive, un buiſſon, un morceau de terre ou une borne ſe trouvent entre un pré & une terre à labour, ou entre une vigne & un bois, la haie, le buiſſon, le morceau de terre & la borne ſont réputés être du pré & non de la terre à labour, ou de la vigne & non du bois. Quand les héritages des deux voiſins ont également beſoin de clôture, s'il n'y a titre ou preuve d'ailleurs, les clôtures ſont cenſées communes.

5°. Quoique perſonne ne puiſſe être forcé à ſe clorre hors des villes, cependant chacun a intérêt de le faire, du moins par de bonnes haies vives. Car, 1°. celui qui n'entretient point ſes clôtures dans les villages eſt expoſé à un dégât impuni, parce que c'eſt ſa faute; il paie au-contraire tout le dommage que le défaut de clôture de ſa part peut cauſer aux voiſins; 2°. *pour néant plante, qui ne clôt*: les terres même qui ſont aux iſſues des villages, ne ſont point *défenſables* ſi elles ne ſont *bouchées*; 3°. les terres cloſes ont plus d'abri contre les vents & les gelées; elles ne ſont pas expoſées à la vaine pâture; & la perte du terrein qu'occupent les haies, eſt plus que récompenſée par le bois & les plants que les haies donnent, quand on ſait les tenir en bon état, & les garnir d'arbres fruitiers; 4°. plus une terre a de clôtures, plus elle eſt noble pour le Maître, commode & utile pour le Cenſier.

Au reſte, comme les haies vives ne ſont point au Fermier, il ne lui eſt pas permis de les dégrader: il peut ſeulement en couper à tête dans les ſaiſons & coupes ordinaires, les épines & autres plants ſauvages pour ſe faire des clôtures; c'eſt ce qu'ils appellent *couper le haut pour clorre le bas*, afin de contenir leurs volailles & leurs beſtiaux. Les haies ſeches, qui ne ſont point ſur ſouches, appartiennent aux Fermiers; & les mauvais ménagers les brûlent l'hiver. Il eſt de l'intérêt & de l'honneur du Maître de n'avoir ſur ſon bien que de bonnes haies vives.

ARTICLE VI.

Du Tour de l'Echelle.

Quand on bâtit, il faut laiſſer trois pieds de ſon fonds au-delà de ſon mur, pour avoir *le tour de l'échelle*; autrement ſi je bâtis ſur mon héritage à l'extrémité proche de mon voiſin, je n'ai point de droit de *tour d'échelle* à lui demander, quelque dédommagement que je lui offre, parce qu'il eſt maître de ſon fonds; & ſi j'ai quelque réparation à faire à mon mur ou à mon bâtiment, il faut que je faſſe le ſervice & les ouvrages de mon côté, par des échafaudages ou autrement.

C'eſt pourquoi, quand on bâtit quelque pignon ou mur proche l'héritage d'un voiſin, on doit ou planter des bornes au-delà, dont ſera dreſſé procès-verbal double avec le voiſin, ou laiſſer au haut du pignon ou du mur, un bout de toit rabattu, ou quelque ſaillie ou égout de couverture, qui tombe au-delà du mur ou du pignon du côté du voiſin, pour marquer que le terrein eſt encore à ſoi: ſans cela on préſume le contraire: & de-là vient la maxime connue dans les campagnes, qu'un pignon ou mur à pied droit n'a point d'égout ni de tour d'échelle.

Cependant, en toutes les réparations & réédifications qui ſe font dans les Villes, on obſerve que ſi on ne peut réparer ou réédifier ſans paſſer ſur l'héritage du voiſin, ni même ſans y faire quelque dommage, le voiſin eſt tenu de le ſouffrir, à la charge qu'on remettra les choſes en bon état.

C'eſt par une raiſon ſemblable, que le voiſin doit donner paſſage à ſon voiſin pour la culture de ſes héritages & pour en recueillir les fruits, ſur-tout en lui payant ce chemin ou paſſage au dire d'Experts. Ce paſſage n'eſt pas dû par un droit de ſervitude, mais il eſt fondé ſur l'humanité & l'équité; ou c'eſt une condition & une dépendance naturelle, qui provient de la ſituation des héritages ſemlables à celle par laquelle les lieux bas ſont ſoumis à ceux qui ſont plus élevés.

ARTICLE VII.

Des Confins.

Il faut qu'il y ait toujours quelque diſtance entre la haie que je plante ſur mon fonds, & l'héritage de mon voiſin qu'elle incommoderoit. Cette diſtance eſt de trois pieds ſuivant l'uſage de la Vicomté de Paris, d'un pied & demi dans l'Orléanois, & de deux pieds & demi ſuivant l'uſage de la plupart des Provinces; & cette diſtance ſe prend depuis les troncs ou ſouches qui ſont au milieu de la haie. Elle s'appelle en bien des endroits *égout de la haie*; on l'adjuge toujours à celui qui prouve que la haie eſt à lui, parce qu'on préſume qu'il s'eſt retiré d'autant ſur ſon fonds: c'eſt à-peu-près le *confinium* des Romains, qui mettoient cinq pieds de diſtance neutre pour la ſéparation de chaque terroir. Mais quand la haie eſt ſimple, c'eſt-à-dire, plantée à pied droit ſans douve & ſans foſſé, en ce cas elle n'a du moins dans la plupart des pays, qu'un pied d'égout, parce qu'en effet elle demande moins de terrein.

ARTICLE VIII.

De la diſtance du Plant d'Arbres.

Pour ſavoir à quelle diſtance de la terre du voiſin, on doit planter les arbres, il faut conſidérer la qualité des arbres & celle des terres.

Quant aux arbres, les ormes, les frênes & les chênes nuiſent beaucoup par leurs racines, qui pullulent & s'étendent très-loin. Le ſapin, le hêtre & le noyer ſont ceux dont l'ombre eſt la pire.

A l'égard des terres, il eſt aiſé de juger que les arbres font plus de tort aux vignobles, qu'aux terres à grains; & plus à celles-ci, qu'aux prés & aux herbages.

C'eſt ſur les différentes qualités, tant des terres que des arbres, qu'on doit régler leur éloignement.

Par le Droit Romain, on ne peut planter les oliviers & les figuiers qu'à neuf pieds, & les autres arbres qu'à cinq pieds au moins de l'héritage du voiſin. Dans la Normandie, qu'on n'appelle peut-être pas en vain le pays de ſageſſe, & qui eſt la Province la plus riche en plants, l'uſage le plus univerſel eſt de planter toutes ſortes d'arbres ſans diſtinction à ſept pieds de la terre voiſine; ce qui paroît être d'une proportion équitable. Dans l'Orléanois, il faut près des vignes quatre toiſes de diſtance pour les ormes, les chênes & les noyers, & un pied & demi d'intervalle pour les haies d'épine blanche: l'éloignement des autres arbres de tige n'y eſt pas réglé. Dans l'Iſle-de-France, on plante ſi près que l'on veut de l'héritage d'autrui, pourvu qu'il y ait un mur entre-deux. Il n'y a rien abſolument de certain à tout cela, ſinon qu'un arbre planté proche l'héritage du voiſin, qui s'étend ſur lui & qui y prend une partie de ſa nourriture, eſt réputé commun entre les voiſins.

Tout arbre appartient pourtant à celui ſur l'héritage duquel en naît le tronc: mais quand l'arbre de mon voiſin pend ſur ma maiſon & l'incommode, ou quand ſes racines l'endommagent, je puis contraindre mon voiſin de l'ôter & de le déraciner, & ſi l'arbre du voiſin étend ſimplement ſes branches ſur mon héritage, ou ſes racines dans mon fonds, j'ai le choix ou de forcer mon voiſin à en partager les fruits avec moi, ſi c'eſt un arbre fruitier, ou de lui faire couper tout ce qui paſſe ſur mon fonds, quelque dédommagement qu'il m'offre pour ne le point faire, parce qu'enfin je ſuis maître de mon fonds, depuis le ciel juſqu'au centre de la terre.

On prétend même que, quoique les arbres ſoient plantés dans la diſtance ordinaire de l'heritage du voiſin, s'ils lui nuiſent ou par leur ombre, ou parce qu'ils s'étendent ſur lui, il peut, ſuivant la loi, les faire couper à la hauteur de quinze pieds.

Je puis hardiment prendre les fruits qui pendent ſur mon héritage; mais quant aux branches & racines, il vaut mieux en demander juſtice au Juge, que de me la rendre moi-même en les coupant.

Article IX.

Des Rideaux.

Les *rideaux* ou langues de terre eſcarpées ou en pente, qui ſe trouvent ſi ſouvent entre deux pieces voiſines, appartiennent ordinairement à celui qui a le deſſous du rideau: celui qui a le terrein d'au-deſſus, n'a du rideau que ce qui s'appelle les *jambes pendantes*, c'eſt-à-dire, le terrein qu'un homme aſſis ſur la crête du rideau atteint de ſes jambes: ce qui va au plus à deux pieds. Celui qui a le terrein d'en-bas, a le reſte du rideau; car *le pied ſaiſit le chef*, diſent nos anciennes rubriques: cependant il ne peut pas ébouler le rideau, en le ſappant au préjudice de ſon voiſin: ce ſont des bornes naturelles qu'il faut reſpecter. L'économie champêtre demande pourtant que celui à qui eſt le rideau, en emploie le terrein en arbres fruitiers ou autres plants; ſur-tout quand ils peuvent ſervir à le mettre à l'abri des mauvais vents, ou à empêcher l'éboulement des terres du rideau, quand il borde quelque ravine ou chemin; car en ce cas c'eſt la ravine ou le chemin, & non le rideau qui fait la borne.

Article X.

Des Bornes.

On conſerve ſon héritage dans toute ſon étendue, par trois moyens; par les titres, par les bornes, & par la poſſeſſion.

Les titres doivent bien expliquer la conſiſtance, le terroir, les bouts & côtés de l'héritage. On ne ſauroit renouveller ſes titres trop ſouvent, en avoir trop, ni être trop exact: c'eſt à quoi on doit toujours faire attention, lorſqu'on paſſe des contrats d'acquiſition, des partages, des baux, des aveux; pour que tout y ſoit bien énoncé, bien ſuivi & bien détaillé; le repos des familles en dépend.

Quand il n'y a point de titres, c'eſt la poſſeſſion qui l'emporte ; elle produit toujours une préſomption de titre en faveur de celui qui poſſede : c'eſt pourquoi cette poſſeſſion lui eſt précieuſe, & il n'en ſauroit être trop jaloux, ſur-tout lorſqu'il n'a point de titres, ou qu'il poſſede de bonne foi & de longue main plus qu'ils ne marquent. Ainſi s'il eſt troublé dans ſa poſſeſſion, qu'il agiſſe auſſi-tôt pour ſe la conſerver. Il eſt auſſi de ſa prudence de prévenir le trouble & les diſputes, & de rendre ſa poſſeſſion ſtable, en obligeant ſon voiſin à mettre des bornes entre ce que chacun poſſede.

Les bornes ſe mettent donc en conformité, ou des titres, ou de la ſimple poſſeſſion qui eſt l'effet du titre ; & les bornes deviennent elles-mêmes des titres non écrits qui ſuppléent aux titres écrits & à la poſſeſſion : les bornes ſont même plus ſacrées, en ce qu'elles ſont communes & confiées à la foi plublique, pour être les indices éternels & les témoins toujours préſens du droit de chaque Propriétaire.

On met les bornes ou par autorité de Juſtice, & elles s'appellent bornes de Loi ; ou par ſimple accord entre voiſins, qui doivent rédiger l'acte par écrit ſous ſeing-privé ou par-devant Notaires, & en avoir chacun un double.

Il eſt d'uſage de mettre en terre, aux côtés de la borne, quatre ou cinq pieces de pierre plate ou des tuiles caſſées, qu'on appelle *garans* ou *témoins*, pour certifier que c'eſt une véritable borne : c'eſt pourquoi, quand on doute de la vérité ou de l'ancienneté d'une borne, on la découvre juſqu'au pied, pour voir ſi elle n'a point été remuée depuis peu, & s'il y a de ces témoins muets qui garantiſſent la borne. Autrefois on y employoit du charbon de terre ou de l'écume de fer.

Il y a encore en certains pays, comme Picardie & Flandre, des *Cerquemanneurs*, qui ſont des Experts & Maîtres-Jurés, qu'on appelle pour planter ou raſſeoir les bornes : ils ont une eſpece de Juriſdiction ſommaire pour ces ſortes de différends qui ſont trop ordinaires, & ſouvent ruineux dans les Juriſdictions qu'on appelle Juſtices réglées.

Dans quelques Provinces, on vérifie la continence de ces héritages, par les procès-verbaux d'arpentage qu'on en fait de huit ans en huit ans, pour prévenir ou réparer les entrepriſes que les Payſans ſavent faire, malgré les bornes, ou en les déplaçant.

On pourſuit criminellement & on punit comme voleurs, ceux qui arrachent ou qui déplacent les bornes.

A la campagne, au-lieu de bornes de grès, on ſe ſert ſouvent d'arbres & d'épines pour marquer les limites : & elles ſont de même ſacrées. Mais, 1°. en fait d'épines, ce ne ſont que les vieux chefs ou pieds d'épine blanche, & non ceux d'épine noire, qui font foi ; 2°. il faut veiller à ce qu'on n'en ſupprime aucune de celles qui regnent dans l'entre-deux des héritages voiſins, quand la ligne de ſéparation n'eſt pas droite, mais coudée ; parce qu'alors la moindre ſuppreſſion fait une entrepriſe ſur le terrein de l'un ou de l'autre des voiſins ; 3°. on doit couper ou arracher toutes les excroiſſances, ſoit d'arbres, ſoit d'épines, au-delà de ces anciens chefs ; parce qu'elles gagnent toujours ſur le voiſin, & qu'en groſſiſſant, elles deviennent elles-mêmes de nouvelles bornes qu'il ſeroit aiſé de ſubſtituer en la place des anciennes qu'on ſupprimeroit : outre cela, elles font toujours tort au voiſin par leurs racines & par leur ombrage.

Le plus sûr eſt d'avoir tous ſes héritages bornés de bonnes bornes de grès accompagnées de leurs témoins, poſées en préſence des voiſins, par procès-verbaux d'arpentage & bornage qu'on conſervera ſignés doubles. Car tout voiſin peut contraindre les autres à s'entreborner à fraix communs : & on eſt plus que dédommagé de la petite dépenſe qu'il en coûte, par la paix & la sûreté qui en reviennent.

ARTICLE XI.

Des Rivieres, des Eaux & des Ravines.

Les eaux ſont un élément qui de droit naturel eſt commun à tous les hommes ; ainſi je peux me ſervir de l'eau d'une riviere qui traverſe mon héritage, pour y faire moulins ou étangs, &c. pour en arroſer mes prairies, à moins que la loi du Prince ou le droit municipal ne s'y oppoſent ; ce qui arrive très-ſouvent, parce que l'établiſſement des Fiefs a beaucoup limité la liberté naturelle.

C'eſt

C'eſt une maxime en France, que les rivieres navigables appartiennent au Roi, & les autres aux Seigneurs féodaux dans l'étendue de leurs fiefs. On tient auſſi qu'une petite riviere ou un ruiſſeau peut appartenir à un Particulier en trois manieres; 1°. parce qu'elle a ſa ſource & ſon cours dans ſes terres; 2°. qu'elle eſt à lui par la conceſſion du Prince; 3°. par une longue poſſeſſion qui excede toute mémoire d'homme.

Le Seigneur peut détourner l'eau courante en ſa terre, à ces trois conditions; 1°. que les deux rives ſoient dans ſon fief; 2°. qu'avant que l'eau en ſorte, il la remette dans ſon cours ordinaire; 3°. que le tout ſe faſſe ſans dommage d'autrui. Le Droit Romain donnoit cette même liberté aux Particuliers.

Aujourd'hui il ne leur reſte que le droit, non pas de détourner, mais de ſaigner la riviere prochaine, pour l'arroſement de leurs prairies: & on ne peut pas leur envier ce bénéfice, que la nature préſente, ſur-tout quand l'avantage qui en revient, pour eux & pour le public, par l'abondance des foins, ſurpaſſe l'incommodité, que l'affoibliſſement de l'eau courante feroit à quelque voiſin. Du moins, il eſt certain que les Particuliers peuvent preſcrire le droit d'arroſer leurs prairies, par une poſſeſſion immémoriale, ſur-tout lorſque ſa poſſeſſion eſt accompagnée de quelqu'ouvrage ou fait public, comme canal ſur la digue de la riviere, écluſe, paſſage, curage, &c.

Il y a des Coutumes ſi avantageuſes aux Seigneurs, qu'elles permettent à ceux d'entr'eux, qui font conſtruire des étangs, pourvu que la bonde en ſoit ſur leurs fonds, de prendre ceux de leurs voiſins, en les dédommageant préalablement.

Au reſte, c'eſt une ſervitude naturelle, que chacun ſupporte le paſſage des eaux publiques, même des ſauvages; & on ne peut, ni les retenir, ni les détourner, ou en changer l'ancien cours, quand cela fait tort à autrui.

A l'égard d'une fontaine, qui a ſa ſource & le commencement de ſon cours dans mon héritage, il peut y avoir quelque différence. Il eſt vrai que le Propriétaire de l'héritage, qui eſt au-deſſous, n'a pas droit d'empêcher que l'eau ne coule ſur ſon fonds, ni de m'obliger à faire des digues & des chauſſées pour la retenir; parce que c'eſt un ordre établi par la nature, que l'eau ſuive la pente naturelle du terrein, & le Voiſin en profite ordinairement par la graiſſe des terres que l'eau emporte avec ſoi. Il eſt vrai auſſi que le Voiſin peut, en creuſant dans ſon fonds, dériver & attirer innocemment l'eau qui étoit dans le mien, ſans que j'aie d'action contre lui, parce qu'il n'a fait qu'uſer de ſon droit.

Mais ſi cette eau a ſur mon héritage & ſur celui du Voiſin ſon cours formé depuis un ſi long-tems, qu'il excede toute mémoire d'homme, dans ce cas ſuis-je le maître de détourner à mon gré le cours de cette eau, dont je poſſede le chef, & dont je ſuis en quelque façon le propriétaire, puiſqu'elle a ſa ſource & le commencement de ſon lit dans mon héritage? C'eſt ſur quoi il faut diſtinguer quels ſont les actes de la poſſeſſion qu'a mon Voiſin.

Comme propriétaire du fonds d'où la fontaine ſort, j'en puis diſpoſer à ma volonté, à moins que les actes de poſſeſſion que mon Voiſin oppoſe au-contraire, ſoient de telle qualité, qu'ils ne puiſſent avoir été faits qu'en conſéquence d'un droit de ſervitude; *quod quis per ſeipſum facere non poſſet in fundo vicini citrà jus & nomen ſervitutis*: la poſſeſſion ſeule ne la peut établir, & on préſume qu'elle n'a eu pour cauſe que la grace & la patience de moi & de mes prédéceſſeurs; à moins que le poſſeſſeur du fonds inférieur n'ait fait quelque choſe qui faſſe préſumer un titre, comme d'avoir coupé les haies du paſſage, élargi ou curé les canaux & les foſſés des deux héritages, ou d'avoir fait quelque acte de propriétaire: tout cela étant ſoutenu par une longue poſſeſſion publique & contradictoire, feroit préſumer un titre, & que cela ne s'eſt point fait par une ſimple tolérance.

Si au-contraire l'eau a eu ſon cours naturel ſur le fonds inférieur, & que celui qui en eſt propriétaire n'ait fait aucun acte poſſeſſoire qui puiſſe marquer quelque droit de ſervitude, *ſi non intervenit aliquis hominis actus vel factum*, en ce cas il faut dire qu'il ne s'eſt ſervi de cette eau que par grace, *jure facultatis & familiaritatis uſus eſt*; & par conſéquent il il ne peut pas m'empêcher d'en diſpoſer comme de mon bien.

Au ſurplus, lorſque j'ai dit qu'il n'eſt pas permis, ni de retenir, ni de détourner les eaux, ou même les ravines, quand cela fait tort à autrui, il ne faut pas confondre le tort réel que je peux faire à mon Voiſin en lui ôtant ſon bien, avec le profit dont je lui occaſionnerois la perte en diſpoſant de mon héritage en maître ou en bon économe; *aliud damnum emergens, aliud lucrum ceſſans*: le ſecond cas m'eſt permis; le premier ne l'eſt pas.

Exemple. En creuſant les fondemens d'une maiſon de campagne, je trouve la voie d'eau;

& par-là, je détourne le cours d'une fontaine qui ſortoit & couloit ſur le fonds de mon Voiſin, je m'en ſers pour fournir de l'eau à mes bâtimens & à mes jardins : je le puis, quoique par-là l'eau prenne un autre lit & n'aille plus paſſer ſur le terrein inférieur de mon Voiſin, qui, placé au-deſſous, profitoit du haſard de ces eaux, pour faire de ſes terres des prairies humides : j'ai droit d'en uſer ainſi, parce qu'en cela je diſpoſe de ce qui eſt à moi ; je ne lui ôte rien de ce qui eſt à lui ; il ceſſe ſeulement de continuer à gagner, *lucrum ceſſans*. Mais ſi je lui avois vendu le cours de ces mêmes eaux, je ne le pourrois plus ; ce ſeroit *damnum emergens*.

Autre exemple. J'ai, au bord d'une vallée, une cenſe expoſée au paſſage des eaux ſauvages qui tombent des côteaux voiſins ; & pour préſerver mes clos, mes près & mes marais du ravage de ces eaux, je leur ai pratiqué & entretenu un long canal, dans lequel, après avoir traverſé en ſûreté tout mon héritage, elles vont ſe jetter dans des marécages plus bas, que mon Voiſin a au-deſſous de moi au fond de cette même vallée : j'ai remarqué que ces eaux ſauvages ont inſenſiblement rempli la moitié de ces marécages ; & qu'à force de les hauſſer par le ſable & les terres qu'elles y charient, elles en ont fait des terres propres au labour & au plant. Dans ce cas, je me ſers de ces mêmes eaux ſauvages, j'en conduis le canal dans les marais qui me reſtent, & je les y retiens juſqu'à ce qu'elles me les aient remplis à ſuffiſance. En ce cas, j'uſe innocemment de ce qui eſt à moi ; le Voiſin d'au-deſſous ne peut pas s'en plaindre, ſous prétexte que je lui arrête le profit qu'elles lui feroient en lui rempliſſant l'autre moitié de ſes marécages. Mais s'il avoit acheté de moi ou de mes prédéceſſeurs le paſſage de ces eaux au travers de mon héritage, je ne pourrois plus en diſpoſer, parce qu'elles ſeroient à lui, & que je lui ferois un tort réel en me les retenant.

Voyez, au reſte, ce qui a été dit ci-devant des Ravines, pages 78, 554, 574 & 672 ; & des Raies de labour, pages 459 & 460.

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE,
DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.
LES TERRES AUX CHAMPS.

LIVRE CINQUIEME.

Conſommation des Productions des Terres aux Champs, Profits inſolites & Droits champêtres.

CHAPITRE PREMIER.

Commerce des Grains, Foins, Fourrages, Lin, Chanvre, Fruits, Poiſſons & Lapins.

EN parlant de toutes les productions des Terres aux Champs, j'ai marqué en détail le tems de leur maturité, les uſages auxquels on les emploie, & les différentes manieres de les conſerver. Ainſi il me reſte ici peu de choſes à dire à ce ſujet.

Il y a pluſieurs choſes néceſſaires pour ſe bien défaire de ſes marchandiſes champêtres; 1°. l'économie pour les ménager & les conſerver précieuſement juſqu'aux occaſions d'un débit avantageux; 2°. La prudence pour prévoir ces occaſions, comme le peuvent être des années ſtériles qui viennent après pluſieurs qui ont été toutes abondantes; des guerres, des grêles, des inondations, des amas que font des commerçans ſur mer; connoître les endroits où les marchandiſes ſont rares, ceux où il s'en fait une grande conſommation; ſe procurer des connoiſſances & des débouchemens pour conſommer ſes denrées, ſoit en gros ou en détail, près ou loin, ſur terre ou ſur mer; & ſi l'on va loin porter ſes marchandiſes, prendre ſur les lieux les choſes qui peuvent être d'un bon retour, afin de profiter deſſus, & que la voiture n'aille ou ne revienne point

à vuide; ſavoir, le courant des ſaiſons & des marchés particuliers; être actif & vigilant, pour profiter de tout, &c. mais ſur-tout connoître la différence des meſures & des poids de chaque Province & de chaque lieu, afin que l'on ne ſoit point trompé, ou par ceux à qui on vend ou de qui on achete, ou par ſes propres domeſtiques.

Grains & Farines.

Les grains ſont le principal objet de l'économie champêtre, parce qu'il en vient tous les ans, & qu'il s'en conſomme tous les jours, & que la France en fournit à beaucoup d'autres pays.

Après en avoir réſervé ſa proviſion, on vend le ſurplus, ſuivant que les bonnes occaſions ſe préſentent, aux Marchands en gros, aux Pourvoyeurs, aux Blâtiers, aux Grainiers & aux marchés.

Le bled, pour être bon, doit être peſant & bien nourri, l'écorce fine & d'une couleur nette & claire, le grain ſec ſans être aride, mais conſervant une eſpece de fraîcheur que les Marchands appellent avoir de l'amitié ou de la main.

Les années trop ſeches ou trop humides, avant la récolte, lui ſont contraires : les unes le deſſechent trop & le rendent maigre, coti ou glacé : les autres le font groſſir & lui donnent du poids, mais il eſt affoibli par l'eau, ſujet à germer, & n'eſt point de garde. Ainſi l'année ſeche diminue la quantité du bled, l'année trop humide en altere la qualité. Cette différence des bleds, nourris de ſéchereſſe ou d'humidité, ſe connoît à leurs farines, par le plus ou le moins d'eau qu'elles prennent en les pétriſſant : la farine du meilleur bled prend ordinairement dix livres d'eau par boiſſeau de vingt livres. *Voyez* ce qui a été dit des Bleds, des Farines & des Moulins, ci-devant page 64 & ſuivantes.

Le bled a cela de bon, qu'il ſe conſerve très-long-tems, pourvu qu'on ait ſoin de le remuer de tems en tems, ſur-tout dans ſes premieres années, comme nous l'avons dit ci-devant. Il eſt aſſez cher aux mois d'Octobre & de Novembre, parce que c'eſt le tems d'en ſemer; & depuis la Saint-Jean-Baptiſte juſqu'à la récolte, à cauſe qu'on eſt en fin d'année & occupé à la moiſſon. Il arrive ordinairement diſette ou cherté de bleds tous les ſept ans.

Pluſieurs de ceux qui ne ſont pas à plus de quinze lieues de Paris, y portent leur bled dans les marchés où il eſt le plus cher; & ſur le champ, ils en vont chercher d'autre dans les Provinces plus éloignées, dont ils ſont à portée; & par l'entrepôt de leurs maiſons, ils le rapportent à Paris tant que la cherté y dure : c'eſt ainſi qu'ils l'entretiennent; & par-là, non-ſeulement ils tirent tout le profit qu'y feroient les Provinces, mais même ils y portent ſouvent la cherté, en emportant les proviſions, ou en annonçant la diſette de Paris, qui, de cette maniere, reflue ſouvent juſqu'aux extrêmités du Royaume. Mais enfin, le profit conſiſte à bien garder ſon bled & à avoir de bons grains & de la diligence, ſur-tout quand on a des rivieres de tranſport pour les groſſes Villes.

Le boiſſeau de Paris, auquel on réduit, autant que l'on peut, ceux de Province, eſt de huit pouces deux lignes & demie de haut, ſur dix pouces de large ou de diametre d'un fuſt à l'autre; & il contient, en bon bled raclé, le poids de vingt-livres, qui eſt le même poids qu'il y avoit dans les Gaules trois cens ans avant l'établiſſement de la Monarchie Françoiſe. Le boiſſeau à l'avoine eſt encore, dans la plupart des Provinces, beaucoup plus grand que celui à bled; & il y a des endroits où on le meſure comble, comme je l'ai dit au Chapitre des Mars, page 496. Le comble augmente la meſure d'un quart; & quand on la fournit *grain-ſur-bord*, c'eſt-à-dire, de façon que le grain couvre uniment les bords de la meſure, cela l'augmente d'un vingt-quatrieme ou d'un demi-boiſſeau par ſetier de douze boiſſeaux. C'eſt la meſure du lieu où ſe doit faire la livraiſon qui en fait la regle. Dans les endroits où l'on ſe ſert, pour rader les grains, de radoire qui a un côté quarré & l'autre rond, on rade l'avoine du côté rond, parce que ce grain étant rond, il eſt difficile à rader autrement; & les autres grains, graines & farines ſe radent par la rive quarrée.

Dans quelques endroits, l'avoine & les autres grains longs & non liſſés ſe livrent à la meſure *ferue*, c'eſt-à-dire, qu'on la frappe, ſoit avec la radoire, quand on ne la donne

que raſe ; ſoit avec la pelle quand on la fournit comble, & cela afin que le grain s'enfonce & s'entaſſe.

L'avoine & l'orge ſe vendent pour l'ordinaire en carême ; les groſſes maiſons font alors leurs proviſions d'avoine ; les Braſſeurs font la leur d'orge un peu plutôt, pour façonner les bieres de Mars. Le prix des bas grains ſuit ordinairement celui du bled, à moitié près, pour les lieux où il n'y a qu'une ſeule meſure pour tous les grains.

Le millet, la graine de chanvre, celle de lin & la navette ſe gardent bien plus que les autres graines. Le commerce des graines huileuſes eſt peu connu & très-lucratif en France : & quand on ne trouve plus à ſe défaire de ces graines, il eſt toujours tems d'en faire de l'huile.

La veſce & les pois ſe débitent en verd & en ſec ; en verd tout le long de l'été ; & en ſec au carême : il y a des Blatiers qui les vont chercher dans les campagnes, pour les revendre dans les Villes comme le bled.

Ce n'eſt que depuis 1650, qu'on amene dans les Villes & Ports de la farine blutée ; on a même propoſé d'en interdire le commerce, ſous prétexte que cette farine, ainſi purgée de ce qu'elle a de plus groſſier, étoit plus facile à ſe corrompre : l'uſage a néanmoins prévalu en faveur de la commodité publique. En effet, une charrette qui ne peut porter qu'un muid de bled ou de farine avec le ſon, en amene deux de farine blutée : cela occupe les moulins de la campagne ; & le peuple trouve ſa farine prête à mettre en œuvre, & en telle quantité qu'il veut. Il faut qu'elle ſoit pure, bien blutée, nouvelle & fraîche.

Le ſon, qu'on appelloit autrefois *bran*, & les recoupes, ſervent à faire de la petite boiſſon, & à engraiſſer des porcs, des moutons, des agneaux & de la volaille. Cela eſt pourtant défendu dans les Villes bien policées, à cauſe du mauvais air ; & on y oblige les Boulangers, meûniers & autres de vendre leur ſon aux gens de la campagne qui font ces nourritures.

Police des grains & farines. Il n'eſt pas permis d'en emporter hors du Royaume, ni aux Fermiers d'en garder plus de deux au-delà de leurs proviſions. Ils ne peuvent pas même en acheter dans les marchés, ſous prétexte de changement de ſemence, qu'autant qu'ils en apportent de celui qu'ils ont récolté.

Les Marchands de bled ne doivent être ni meûniers, ni Laboureurs, ni Nobles, ni Officiers de Juſtice ou de Ville, & ils doivent en garnir les marchés ; ils ne peuvent en vendre que là : il ne leur eſt pas permis ni d'en acheter, qu'à plus de deux lieues au-delà des Villes, ni d'en acheter ou arrher en quelqu'endroit que ce ſoit, en verd ou avant la récolte.

Les grains & farines, amenés dans un marché, doivent y être vendus tout au dernier prix, ſans qu'on les puiſſe, ni augmenter, ni remporter, ni mettre en magaſin tant qu'il y a des gens qui en veulent à ce dernier prix : & s'il y a *embouchure* au grain, c'eſt-à-dire, que le deſſous ne ſoit pas auſſi bon que le deſſus, il eſt confiſcable. Les Aubergiſtes & les Grainiers n'y ſont reçus qu'une heure au moins après les Bourgeois ; & ces Regratiers publics n'en peuvent prendre à chaque marché qu'une certaine quantité proportionnée au courant de leur débit. Dans Paris, cette quantité eſt fixée à ſix ſetiers d'avoine, & à deux ſetiers des autres grains, ſans néanmoins qu'ils puiſſent avoir de proviſion plus forte que de deux muids d'avoine, & huit ſetiers de chaque ſorte des autres grains & légumes. Il en eſt de même des Boulangers & Pâtiſſiers, ſi ce n'eſt qu'ils peuvent avoir plus de grains que les Aubergiſtes & Grainiers.

Il y a eu, ſur la fin du dix-ſeptieme ſiecle, pluſieurs Sentences de Police & Arrêts du Parlement, qui ont fait défenſes d'*accaparer*, c'eſt-à-dire, d'enlever, des foires ou des Marchands, toute une certaine ſorte de marchandiſe ſoit bleds ou laines, ſuifs, cire, &c. pour la vendre plus chere en la rendant plus rare, & ſe faiſant ſeul le maître de la vente ; & cela ſous peine de confiſcation des marchandiſes accaparées, d'amende pécuniaire, & même de punition corporelle en cas de récidive, parce que c'eſt une eſpece de monopole.

La Déclaration du Roi, du 9 Avril 1723, en renouvellant, pour le bien public, les précédens Réglemens, a ordonné que dorénavant les bleds, farines, orges, avoines & autres grains, ne pourront être vendus, achetés, ni meſurés ailleurs que dans les halles, marchés ou ports publics : fait très-expreſſes défenſes à tous Marchands, Laboureurs, Fermiers, Boulangers, Pâtiſſiers, Braſſeurs de biere, Meûniers, Grainiers & toutes au-

tres perſonnes généralement, de vendre, ni d'acheter ailleurs que dans les ports, halles, & marchés publics, aucuns bleds, farines & autres grains, ni d'en avoir aucune montre ou échantillon pour les vendre enſuite ſur le tas, dans des greniers, granges, maiſons ou magaſins particuliers, à peine de confiſcation, mille livres d'amende contre chacun des vendeurs & acheteurs, dont le tiers appartiendra au dénonciateur, ſans que cette peine puiſſe être réputée comminatoire, ni modérée par aucun Juge, ſous quelque prétexte que ce ſoit.

De l'Amidon & de l'Empois.

L'amidon ſert à faire de la colle, de l'empois blanc, & du bleu en y ajoutant de l'émail; on s'en ſert auſſi pour les teintures, & pour faire de la poudre à poudrer.

Autrefois l'amidon ne ſe faiſoit que de ſimples recoupes de froment qu'on mettoit tremper dans des tonneaux pleins d'eau, & dont enſuite on formoit des eſpeces de pains qu'on faiſoit ſécher au four ou au ſoleil, pour après les réduire en petits morceaux ou en poudre. Mais ceux qui veulent avoir de bel amidon, ne ſe contentent pas d'avoir de recoupes, ils y emploient même le plus beau grain de froment. Voici la maniere de le faire bon.

Le grain bien choiſi & bien mondé ſe met d'abord fermenter dans des *bermes* ou tonneaux remplis d'eau, qu'on expoſe au ſoleil lorſqu'il eſt dans ſa plus grande ardeur, & dont on change l'eau deux fois par jour : la meilleure eau eſt celle de riviere ou de pluie, celle de puits, étant trop dure & trop froide. On laiſſe le grain tremper pendant huit jours & même douze, ſelon que la ſaiſon eſt plus ou moins chaude; & lorſqu'il ſe creve facilement ſous le doigt, c'eſt une preuve qu'il a ſuffiſamment fermenté. Le grain ainſi amolli, on le met dans un ſac, d'une toile forte & claire, poignée à poignée, pour en ſéparer la farine d'avec le chaz ou ſon; ce qui ſe fait en le frottant & le battant ſur un ais poſé à l'ouverture d'un tonneau, baquet ou berme vuide, qui eſt au-deſſous pour recevoir la farine : ces ſacs ont pour l'ordinaire une demi-aune de long & un quart de large, & on n'y met à-la-fois que quatre ou cinq poignées de froment pour qu'il s'écoule plus aiſément : ce qu'on facilite encore en trempant le ſac, de tems en tems, dans de l'eau. Les Amidonniers ſe ſervent ſouvent pour cet effet de tamis ou de ſac de crin qu'ils appellent des *rapatelles*.

A chaque fois qu'on vuide le ſac, pour y remettre de nouveau grain, il faut le retourner & le bien nettoyer avec une racloire ou un couteau de bois, afin qu'il n'y reſte rien de l'écorce du premier bled. On doit auſſi prendre garde que le ſac ſoit bien couſu, de peur, qu'à force de le frotter & laver, il ne vienne à crever; ce qui mêleroit dans la farine, dont ſe forme l'amidon, une partie du ſon qui en doit être toujours ſéparé exactement.

A meſure que les tonneaux ſe rempliſſent de cette farine liquide, il ſurnage au-deſſus une eau rouſſe, qu'il faut avoir ſoin d'égoutter de tems en tems, & à ſa place, y remettre de l'eau claire, qu'on fait enſuite couler en paſſant le tout, bien remué enſemble au travers d'un tamis ou d'une toile : après quoi, ayant remis le réſidu dans la berme bien nette avec de nouvelle eau, on l'expoſe au ſoleil pendant quelque tems; & à meſure que la matiere s'épaiſſit au fond, on en égoutte l'eau quatre ou cinq fois par inclination, mais ſans la paſſer au tamis.

Ce qui reſte dans la berme eſt l'amidon, qu'on coupe en morceaux pour l'en tirer, & le mettre ſécher au ſoleil ſur un ais garni de toile, afin qu'il ne s'y attache point. Quand il eſt ſec, on le met ſur des planches, dans un lieu exempt d'humidité & ſuffiſamment aéré. Lorſqu'on veut s'en ſervir, on en prend la quantité dont on peut avoir beſoin, & on la met tremper dans de l'eau pendant une nuit, en la changeant quatre ou cinq fois d'eau.

Les Amidonniers, qui ne ſe ſervent que de recoupes, ne font qu'une partie de toutes ces choſes pour leur amidon; mais il s'en faut bien qu'il ſoit auſſi bon que celui de grain. On en fait à préſent en France, ſur-tout à Paris, un commerce conſidérable, même pour les pays étrangers; au-lieu que ci-devant la Flandre nous le fourniſſoit.

Amidon de racine. Outre l'amidon qui ſe fait, comme on vient de le dire, de recoupes ou de grain de froment, on a découvert, en France, au commencement de ce ſiecle, la racine d'une plante dont on peut faire de bon amidon, propre aux mêmes uſages que l'autre.

Cette plante eſt très-commune, & elle a preſqu'autant de noms qu'il y a de différens endroits en France où elle ſe trouve : ſes noms les plus connus ſont arum, épileſte, choux à la ſerpente, herbe-à-prêtre, pied-de-veau, tarus, ſara, aron, barba-aron, &c. Les lieux où elle abonde ſont les bois, les haies, les lieux marécageux & ſombres, & preſque toutes les terres incultes. La racine de cette plante n'a point de groſſeur fixe ; elle eſt plus forte ou plus menue, ſuivant la qualité des terres. Elle eſt blanche, ferme, ſans coton, mordicante à la langue, & couverte d'une pellicule noirâtre : la feuille eſt plus longue que large, tachée d'un peu de blanc : ſa tige, qui eſt haute d'un pied ou environ & rougeâtre, pouſſe un épi aſſez ſemblable à celui du maïs ou bled de Turquie, & produit ordinairement plus de cent grains qui peuvent ſe ſemer, & qui multiplient abondamment par la culture. Cette plante, au-contraire des autres, ſe ſeche en été, & n'eſt verte qu'en hiver : mais, ce qui eſt d'une grande commodité, c'eſt que la racine, bien nettoyée & miſe en monceaux, ſe conſerve aiſément, pourvu qu'on ait ſoin de la remuer de tems en tems.

Cette nouvelle découverte a fait naître un nouveau Corps d'Amidonniers ; & il y a eu en 1741, un privilege excluſif accordé pour faire, pendant vingt ans, ces amidons de racines, à condition que le privilege demeureroit nul, ſi la fabrique de ce nouvel amidon ceſſoit pendant un an.

L'*empois* n'eſt autre choſe qu'une colle très-légere qui ſe fait d'amidon délayé & cuit dans de l'eau : les Tiſſerands, les Lingeres & les Blanchiſſeuſes s'en ſervent pour empeſer & affermir le linge & les toiles fines qui doivent être claires & fermes. L'empois blanc ſe fait avec l'amidon ſeul ; & pour le faire bleu, on y ajoute du bleu ou émail de Hollande, qui eſt une ſorte de minéral bleu réduit en poudre, & purifié par pluſieurs lotions. On fait auſſi un empois de colle ou de gomme pour les treillis & bougrans, & pour les chaînes de draps, ſerges & groſſes toiles.

Foins & Fourrages.

I. Les foins ſont de très-bonne défaite pour les pays de montagnes & de plaines, pour les endroits où il y a guerre, & pour toutes les groſſes Villes, principalement pour Paris, où l'on ne donne aux chevaux que le foin avec l'avoine. On l'y amene de fort loin par bateaux : il en vient auſſi par charrois des lieux voiſins. On vend le foin tout-bottelé ou bien en meule ; quelquefois même on vend la dépouille d'un pré à forfait. La botte de foin doit peſer, à Paris, depuis douze juſqu'à quatorze livres en verd, c'eſt-à-dire, depuis le mois de Juin juſqu'à la Saint-Remi ; depuis la Saint-Remi juſqu'à Pâques, dix à douze livres ; & huit à neuf livres depuis Pâques juſqu'à la récolte : on accorde ces diminutions ſucceſſives pour le déchet que la ſéchereſſe cauſe à cette marchandiſe. Le foin, qui vient à Paris par terre, eſt eſtimé meilleur que celui de riviere ; mais auſſi les bottes en ſont ordinairement plus légeres, & plus fourrées de mauvaiſes herbes.

On ne vend pas tant de ſainfoin, de luzerne, dragée & autres foins, qui viennent de culture, qu'on vend de foin : on a coutume de les conſommer à la maiſon, pour ménager les foins des prés, qui ſont les ſeuls foins que l'on conſomme à Paris.

II. Quant aux fourrages ou *pailles*, celles de froment, ſi l'on ne peut pas conſommer tout en litiere & en fumier, ſe vendent à ceux qui en manquent pour la nourriture de toutes ſortes de beſtiaux, ſur-tout dans les hivers longs ; aux Grainiers qui les vont chercher au loin pour les débiter ; aux Maraichers & autres Jardiniers, qui ne font leurs couches à champignons que de pailles de froment.

On vend celle de ſeigle, qui eſt la grande paille ou gluy, pour faire des couvertures de maiſons, des liens de gerbes & d'échalas, des paillaſſons & autres ouvrages d'agriculture.

La paille d'avoine eſt douce & délicate : les Verriers, Vitriers & Miroitiers s'en ſervent pour le tranſport de leurs verres & glaces.

Celle d'orge ſe donne auſſi en fourrage aux beſtiaux ; mais il eſt bon d'en ôter la balle avant de la donner aux chevaux & aux vaches, de peur que les barbeaux de cette balle n'entrent dans leurs dents.

On vend auſſi la paille à nombre d'Ouvriers, comme Tourneurs, Nattiers & autres, qui en font pluſieurs ouvrages de débit, comme nattes, cordons, chaiſes, paniers, cha-

peaux & capelines : on la teint en diverſes couleurs. Celle de ſeigle eſt meilleure que celle de froment, parce qu'elle eſt plus longue & moins épaiſſe ; & celle d'orge vaut encore mieux, parce qu'elle a les canons plus longs & moins larges. La paille eſt plus belle, moins tachée, & ſe vend mieux quand elle n'a point été à la pluie.

Au ſurplus, *voyez* ce qui a été dit des pailles, page 485, & ſuivantes.

Lin, Chanvre & Corderie ; Chenevis & Linat.

I. Le lin ſe vend tout roui & façonné, à la botte ou au cent de bottes, qu'on appelle *pierres de lin* en quelques endroits : on en fait de belles toiles & autres choſes dont les Tiſſerands, les Lingeres & les Merciers ſont très-avides. Il ne faut qu'une bonne année de lin pour payer le fonds de la terre. On doit choiſir le lin luiſant, doux, liant & fort. Le plus haut eſt ſouvent le moindre.

Le chanvre ſe vend de même à la botte ou poignée, qui eſt plus groſſe que celle du lin.

II. Le commerce des toiles eſt très-lucratif, comme on le voit à Alençon, à Saint-Quentin, en Flandre & en Hollande ; & outre le profit qu'on trouve en vendant à propos ſon lin & ſon chanvre aux Tiſſerands, Marchands de toiles, Merciers, Manufacturiers, & généralement à tous ceux qui en font quelque uſage, une bonne ménagere fait encore gagner elle-même ce qu'ils gagneroient en donnant ce qu'elle peut amaſſer de lin & de chanvre à filer à nombre de ſervantes, à des vieilles femmes, enfans & pauvres gens, qui, pour peu de choſe, lui rendent en fil de quoi faire des pieces de toiles groſſes & fines, ſur leſquelles on prend tout le linge néceſſaire à la maiſon, & on garde le reſte pour le vendre dans les occaſions favorables. C'eſt en agiſſant ainſi, que nos bonnes ménageres de Normandie, Picardie & Flandre, qui ſongent plus à l'utilité qu'au faſte, ont toujours leurs coffres & armoires pleines de bonnes & amples pieces de toiles, qu'elles gardent tant qu'elles veulent, ſouvent juſqu'à la quatrieme & cinquieme génération, ſi elles ne jugent pas à propos de s'en défaire plutôt au-dedans ou au-dehors. Ce ſont des amas qui, ſe faiſant tous les jours, croiſſent inſenſiblement & preſque ſans dépenſe ; & cependant c'eſt toujours de l'argent prêt pour qui veut s'en défaire, il n'y a jamais rien à perdre. On en peut faire autant dans tous les pays ; car le lin & le chanvre ſont de tous climats, pourvu qu'on les ſeme en terre forte & un peu humide.

On fait des toiles de chanvre auſſi fines que celles de lin, & elles durent davantage. La maniere d'en faire n'eſt point ancienne, puiſque l'Hiſtoire remarque, comme une nouveauté, que Catherine de Médicis, femme d'Henri II, avoit deux chemiſes de toile de chanvre.

III. Outre l'uſage des toiles & fils auxquels on emploie le lin & le chanvre, on en fait encore, ſur-tout du chanvre, quantité de choſes de conſommation, comme coutils, ficelles, cordes & cordages ; des cables, voiles & autres agrès de vaiſſeaux ; des lignes, rets & filets pour l'eau douce & pour la mer ; des cordons, des ſangles, des diſciplines, des échelles, même des ponts, & des ſouliers, que les Eſpagnols appellent *alpargates* ; & du tout on fait un grand trafic aux Indes, juſqu'à en charger des navires. C'eſt pourquoi on cultive beaucoup de chanvres, & de ces chanvres on fabrique beaucoup de cordages, voiles, filets & autres ouvrages de corderie ſur les côtes de mer, comme Normandie, Bretagne, &c. Le profit en eſt d'autant plus grand, que ce ſont la plupart des menus ouvrages qu'on fait faire à loiſir par des enfans, ou dans les mortes ſaiſons. Il n'y a point d'endroits où l'on ne puiſſe profiter de ces exemples, quand ce ne ſeroit que pour avoir, commodément & ſans frais, tout le détail de corderie néceſſaire à une maiſon de campagne.

IV. Les graines de lin & de chanvre fourniſſent ſeules un commerce vivant & lucratif. Le chenevis s'emploie en ſemences, peu en nourriture de volailles, & beaucoup en huile & en tan, pour les filets. Le *linat* (c'eſt ainſi qu'on nomme en quelques endroits la graine de lin) eſt d'un commerce plus étendu & plus profitable, ſur-tout à ceux qui en tirent des pays étrangers, comme Zelande ou Riga ; parce qu'outre la conſommation qui s'en fait premiérement en huile par les Manufacturiers, les Peintres, les Apothicaires & autres Artiſtes, il en faut quantité pour la ſemence des terres qu'il eſt néceſſaire de changer de trois ans en trois ans. Ceux qui en achetent pour cet uſage, doivent être bien ſûrs de la fidélité du Marchand, qui leur vend ſouvent bien cher, comme graine étrangere & de l'année, de la

graine

graine qui ne leve pas, quelque bien préparée que ſoit la terre où on la ſeme ; & quoique le Marchand garantiſſe en la vendant qu'elle levera bien, cependant c'eſt un fait qui dépend des cauſes ſecondes, & duquel il a été jugé qu'il n'y a point de garantie.

Fruits.

Les pleins champs ont, auſſi-bien que les jardinages, leurs fruits particuliers à chaque ſaiſon de l'année.

1°. Les fraiſes & framboiſes, les ceriſes, guignes, bigarreaux, griottes & meriſes, & les groſeilles, tant rouges que vertes (tous fruits champêtres que l'on appelle *fruits rouges*), ſe ſuccedent dans le printems ; mais ils ne ſont point de garde, & il faut les manger, ou en faire au plutôt des liqueurs ou confitures ; ou bien les vendre en détail ou en gros, lorſqu'on en a aſſez pour cela : par exemple, quand on a quelque belle ceriſaie, ou quand on eſt auprès d'une grande ville.

2°. L'été donne en pleine campagne quelques prunes & prunelles, quelques pommes & poires, comme rambours, calvilles, rouſſelet, que l'on peut manger au couteau, & quelques autres plus ſauvages, que l'on peut cuire & confire ; & enfin des mûres, des noix & des noiſettes.

3°. L'automne eſt la vraie ſaiſon des fruits champêtres ; la plupart de ceux qu'on y a en cette ſaiſon, ſont de garde ; pluſieurs ne ſont même bons qu'en hiver : on y a en plein, noix, noiſettes ; pommes & poires ; marrons & châtaignes ; coings, cornouilles, jujubes, azeroles, aliſes & épines-vinettes ; figues, olives, pignons & dattes ; arbouſes, carrouges & capres ; & enfin neffles & cormes. Tous ces fruits ſont de garde, particuliérement ceux qui chargent le plus & qui ſont les plus utiles, comme les noix, marrons, châtaignes & olives. C'eſt pourquoi dans les années abondantes, on en réſerve pour les années ſtériles ; & on les vend à propos, ſoit aux Fruitiers, ſoit dans les marchés ; ou bien on les fait porter dans les grandes villes, ſans compter ceux de ces fruits qu'on réduit en huile ou qu'on fait ſécher. Il vient à Paris des marrons, des châtaignes & des olives de plus de deux cens lieues. On vend auſſi l'hiver au panier les pommes de garde, comme reinettes, pigeons, calvilles, &c. Les Normands envoient à l'Etranger leurs fruits encaiſſés dans de la mouſſe, comme des oranges.

Du Houblon, du Safran, du Paſtel, de la Garance, &c.

Le houblon eſt recherché à Paris, en Flandre, en Hollande, en Angleterre & dans tous les endroits où l'on fait de la biere. On le vend au poids, par balle ou facs. Comme c'eſt un fruit ſaiſonnier, qui donne rarement pluſieurs années de ſuite, & qui ſe garde, il n'y a qu'à avoir de grands lieux ſecs pour l'y conſerver, juſqu'à ce que l'on trouve l'occaſion de s'en défaire avantageuſement.

Le ſafran ſe vend auſſi à la livre ; & il eſt de bonne défaite pour tous ceux qui ont des correſpondances en Flandre, Hollande, Allemagne, Angleterre & Eſpagne, parce qu'on emploie beaucoup de ſafran dans ces pays-là. Il eſt défendu de l'altérer & de le ſophiſtiquer, ſoit en le chargeant d'huile ; de miel ou de moût, pour en augmenter le poids, ſoit en y mêlant des herbes approchantes, ou des chairs de bœuf recuites & affilandrées.

Le paſtel, la vouede, la garance, la gaude & autres plantes néceſſaires pour la teinture, ſont de bon débit par-tout où il y a des Lainiers, des Teinturiers & des Manufactures : on en envoie dans des endroits fort éloignés, ſur-tout en Hollande. Les chardons de Bonnetiers y ſont auſſi de défaite.

Du Poiſſon & du Lapin.

I. On vend le poiſſon de ſes étangs & viviers, ou journellement & en détail, en le pêchant à la piece, ou en gros, en pêchant tout l'étang, pour en vendre le poiſſon & l'alvin, comme il eſt dit, Tom. II, au Chapitre des Etangs, où il eſt parlé du tems & des manieres de débiter le poiſſon.

Celui de pêche journaliere des rivieres, ſe regle ſur les ſaiſons où le poiſſon donne comme l'aloſe au printems, la truite en été, les anguilles après les groſſes pluies, &c.

II. Quant aux lapins, les haſes en donnent dans tous les mois de l'année, hormis celui

de Février: ainſi une garenne fournit toute l'année; & c'eſt pourquoi les Capitaines de Chaſſes, tant des terres du Roi, que de celles des Seigneurs, ſont ſi amateurs des garennes, qu'ils y en établiſſent aſſez ſouvent pour leur intérêt unique, parce qu'ils affer-ment ou dépeuplent les garennes à leur gré, pendant qu'elles ruinent les bois du Seigneur, & les moiſſons des voiſins. Au reſte c'eſt dans la primeur, aux mois de Mars & d'Avril, & ſur l'arriere-ſaiſon, que les lapereaux & lapins ſont de meilleur débit. La plupart des Garenniers en font tranſporter pour leur compte dans les groſſes villes, par des voitures ou chevaux de gens affidés.

CHAPITRE II.

Commerce & Débit du Bois, tant en gros qu'en détail.

CE commerce eſt le plus lourd & le plus étendu de tous ceux qui peuvent ſe faire à la campagne; & l'exploitation des bois dont nous avons ici à parler, tant pour ceux qui en ont à employer ou à vendre, que pour ceux qui en veulent acheter, ſoit en gros, ſoit en détail, comprend quantité de choſes également néceſſaires pour le Vendeur, pour l'Acheteur & pour le bien de la choſe même. Il faut obſerver en particulier, pour les arbres & autres pieces de bois qu'on veut couper en détail, ce qui va être dit pour le général. J'ai ici en vue l'intérêt du Particulier, auſſi-bien que celui du Marchand, d'autant que les bois ſont un des beaux ornemens du Royaume, & que ſouvent c'eſt le capital d'une terre & de la fortune du Particulier qui les vend ou qui les achete en gros.

ARTICLE I.

Connoiſſance & ſoins néceſſaires avant l'achat & la coupe du Bois.

I. Perſonne ne doit ſe mêler du commerce de bois, qu'il ne poſſede tout ce qui eſt néceſſaire à cette profeſſion, tant pour la ſûreté de l'achat & la bonté du marché, que pour l'exécution & le débit.

Ainſi il faut, 1°. connoître au moins les principaux termes de l'art; ce qui eſt auſſi néceſſaire à tous Particuliers qui ont du bien en bois, comme je l'ai expliqué au Chapitre des bois, page 587 & ſuivantes.

2°. Il eſt eſſentiel que le Marchand de bois connoiſſe les différentes Juriſdictions & les Officiers des Eaux & Forêts, & encore plus la maniere dont les bois s'adjugent & s'exploitent, afin qu'il ſache prévenir les incidens, faire les choſes dans les regles, & en tout cas s'adreſſer à ceux qui lui peuvent être de quelque ſecours, ſoit en Juſtice réglée ou autrement, dans les différens cas qui ſurviennent: par exemple, pour l'aſſiette des bois dont les Officiers choiſiſſent le triage; pour le martelage, l'uſance & la coupe des bois, où ils peuvent comprendre plus ou moins de gros arbres pour l'adjudication qu'ils ont ſoin d'avancer, reculer ou bruſquer, ſuivant l'intérêt de celui qu'ils favoriſent; pour la perception de la caution; pour le débardement & la vuidange des coupes dont ils peuvent alonger le tems; pour les mal-façons & délits dont les Marchands ſont reſponſables, & que les Officiers peuvent excuſer ou cacher; pour le nombre & l'emplacement des foſſes à charbon & cendres; pour le défrichement des houſſieres & le repeuplement des clairieres; & enfin après que les bois ſont coupés & enlevés, pour le récolement ou viſite générale qu'il faut faire ſur les lieux, avant que les Marchands de bois puiſſent être déchargés; & ainſi de quantité d'autres points que l'uſage apprend bien vîte, & pour leſquels ceux qui y ont intérêt tant acheteurs que vendeurs, ne peuvent point faire de plus belle étude que celle de l'Ordonnance des Eaux & Forêts de 1669.

Pouvoir de vendre les Bois.

II. Les Particuliers ſont maîtres de vendre leurs bois comme ils veulent & quand il leur

plaît, ſoit taillis, ou futaie, ou forêt entiere, ſoit par triage & canton, par pieds d'arbres ou autrement, ſi ce n'eſt les baliveaux qu'il faut réſerver, & le réglement de la coupe des taillis qu'il ne faut faire que tous les dix ans, ſuivant l'Ordonnance; ce que l'uſage a reſtreint à neuf ans, pour quadrer aux baux dont les plus longs ne ſont que de neuf ans. Il eſt auſſi dit par l'Ordonnance, que les Particuliers ne doivent diſpoſer à leur profit des baliveaux de leurs bois, qu'après l'âge de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futaies: mais, comme il n'y a point de peine impoſée au contraire, & que les Officiers des Eaux & Forêts n'ont rien à revoir dans les bois des Particuliers, s'ils n'en ſont requis, ſuivant la même Ordonnance, ce qu'elle preſcrit à l'égard des baliveaux, n'eſt que de conſeil & d'économie pour les Particuliers maîtres de leurs bois. Il en faut excepter les bois de haute futaie, aſſis à dix lieues de la mer, ou à deux des rivieres navigables; ceux qui les poſſedent ne peuvent les vendre ou faire exploiter, qu'ils n'en aient, ſix mois auparavant, averti les Supérieurs, & obtenu la permiſſion d'abattre même pour leur uſage particulier, ſous peine de trois mille livres d'amende & de confiſcation des bois.

A l'égard des bois des Eccléſiaſtiques & des Communautés, tant laïques qu'autres, on ne peut en acheter aucune futaie ni baliveaux, ſans Lettres-patentes du Roi, vérifiées au Parlement & en la Chambre des Comptes: & quant à leurs bois taillis, ils ne peuvent les couper à leur profit, qu'après que les Officiers du Roi en ont fait l'aſſiette, le martelage & le meſurage; & ils ne peuvent les vendre qu'avec la permiſſion du Grand-Maître & en Juſtice réglée; le tout ſous peine d'amende & de répétition du quadruble contre les acheteurs & les vendeurs.

Quant aux bois qui appartiennent au Roi, tant ceux qui ſont actuellement en ſa main, que ceux qui ſont donnés en appanage, en engagement, uſufruit ou autrement, même ceux qui ſont tenus du Roi en grurie, grairie, ſégrairie, tiers ou danger, ils ne peuvent être vendus en tout ou en partie, ſoit futaies ou taillis, que ſur un Réglement du Conſeil ou ſur Lettres-Patentes vérifiées, & par le Grand-Maître, dans toutes les formalités de l'Ordonnance.

Mais, malgré ſa prévoyance, c'eſt dans les ventes de futaies, appartenantes aux Communautés, aux Abbayes & au Roi, que ſe font les meilleurs coups, tant pour les Marchands qui achetent, que pour les Bénéficiers & pour les Officiers des Eaux & Forêts, ſur-tout pour les Grands-Maîtres qui vendent, ſoit en procurant la coupe ſous prétexte de réparations enflées, ſoit en bruſquant l'adjudication des bois & des réparations, ſoit en modifiant l'aſſiette des ventes & des réſerves, ou en facilitant le gain, le crédit & la décharge des Adjudicataires, &c.

Bois en Grurie, Grairie, Tiers & Danger, Ségrairie, Très-fonciers & Paragers.

On appelle *Ségrayers*, ceux qui ont des bois où le Roi a part par indivis; & ces bois communs s'appellent *ſégrais* ou ſégrairies.

Et on appelle bois tenus en grurie, grairie, tiers & danger, ceux dont le *très-fonds*, c'eſt-à-dire, la propriété, appartient totalement à des Particuliers ou à des Communautés; mais à la charge d'en rendre un certain droit ou part au Roi ou autre Seigneur, qui prend ſa part à ſon choix, en bois ou en argent, ſur le prix de la vente; & cette part ou droit eſt différent ſuivant la tenure du bien.

Le droit de *grurie* eſt de la moitié: celui de *grairie* eſt différent ſuivant les lieux; à Orléans, il eſt de deux ſols & demi d'une part, & dix-huit deniers d'autre: & le droit de *tiers & danger* (qui ſe perçoit principalement en Normandie) eſt du tiers pour le droit de tiers, & du dixieme pour le droit de danger; enſorte que de trente arpens de bois vendus trente mille livres, celui à qui le tiers & danger en eſt dû, a à choiſir, ſoit treize mille livres ou le bois de treize arpens, pourvu qu'il ait en même tems le tiers & le danger; car il y a bien des bois qui ne doivent que l'un ou l'autre, le tiers ou le dixieme.

On appelle *Très-fonciers* ou *Paragers*, ceux qui ont des bois ſujets à ces ſortes de droits; & on les paie au Roi, à cauſe de la Juſtice qu'il y fait exercer par ſes Officiers, pour la conſervation des bois. Cependant on ſe regle ſur l'uſage des lieux, pour ſavoir ſi le droit eſt dû, & de combien il eſt. Et même les morts-bois, dont nous avons parlé ci-

devant, page 590, ne ſont ſujets à aucun de ces droits, c'eſt-à-dire, que les Très-fonciers prennent ou vendent les morts-bois, ſuivant l'uſage des biens, ſans en faire part en eſſence, ni en eſtimation au Seigneur de qui leurs bois relevent en grurie, grairie, tiers ou danger.

Sept ſortes de Ventes de Bois.

III. On appelle *ventes ordinaires*, celles qui ſe font réglément tous les ans dans les taillis ou futaies qu'on a mis en coupes réglées par triages, comme on l'a expliqué ci-deſſus, page 593 : & on appelle *ventes extraordinaires*, toutes celles qui ne ſont pas de coupes réglées ; telles ſont les ventes des chablis, des baliveaux, des futaies entieres, comme il s'en fait ſouvent dans les bois des Abbayes, où les Abbés Commendataires, les Marchands & ſouvent les Officiers font de bons coups.

Des ſept ſortes de ventes qui ſe font dans les forêts, les deux premieres & les plus ordinaires ſont la vente des taillis & la vente des futaies : mais il eſt de l'économie de ne vendre les uns & les autres que par cantons & en coupe réglée, & il faut y laiſſer des baliveaux, comme je l'ai expliqué ci-deſſus. On vend les futaies par arpent ou par pieds d'arbres ; mais le meilleur & le plus ordinaire eſt de les vendre à l'arpent ; c'eſt le plus court, il y a moins de fraude & de danger à craindre, moins d'embarras & de diſpute pour l'abattis, l'encrouage & la vuidange des bois : on ſe défait du mauvais comme du bon, c'eſt le ſeul moyen de réceper ce qui doit l'être ; & chaque canton de la forêt ſe trouvant exploité à ſon tour, tout le bois ſe renouvelle, & l'on a toujours dans ſa forêt des bois de tous les âges qui l'entretiennent dans toute ſa valeur. C'eſt auſſi pourquoi l'Ordonnance défend la vente des futaies par pieds d'arbres, parce que cela dégrade & ruine les forêts.

La troiſieme ſorte de vente eſt celle des *chablis*, qui comprend les bois de délit, ainſi que ceux que le vent a abattus ou rompus. Ces ſortes de ventes ſont plus ordinaires dans les forêts du Roi, parce qu'elles ſont ordinairement plus vaſtes & plus expoſées aux inconvéniens : on y adjuge les chablis en l'état qu'ils ſont au dernier Enchériſſeur, après que les Officiers ont dreſſé procès-verbal de leur état. Les Particuliers, qui ont peu de bois, trouvent mieux leur compte à employer eux-mêmes leurs chablis, ou à les façonner & vendre en détail.

La quatrieme vente eſt celle des *baliveaux ſur taillis*, parce qu'il eſt permis à chaque Particulier de diſpoſer de ſes baliveaux, quand ils ont plus de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futaies.

La cinquieme eſt la *vente par éclairciſſement*, qui ſe fait pour éclaircir les bois trop garnis, principalement les taillis qui étouffent & languiſſent ſous les grands arbres, lorſqu'ils ſont trop gros & trop drus.

La ſixieme vente eſt celle qui ſe fait *par pieds d'arbres* : on la pratique quelquefois dans les forêts qui ſont bien touffues & garnies de gros arbres dont on craint le dépériſſement. On vend ces arbres par pieds & non à l'arpent ; & ſouvent du nombre de ceux qu'on abat, les Propriétaires ſe réſervent ceux dont ils peuvent avoir beſoin. Mais cette ſorte de vente eſt ſujette à quelques inconvéniens, & on ne doit la mettre en uſage qu'avec circonſpection, pour les raiſons que je viens de dire.

Et la ſeptieme eſt la *vente par récepage*, qui ſe fait quand les bois ont été incendiés ou gâtés par vol, maléfices, négligence de Bucherons, par mal-façons ou autres délits, ou quand des taillis ont été conſidérablement abroutis par des beſtiaux ou par les gelées ; car on doit vendre & réceper tous ces bois, pour qu'ils repouſſent du pied ; & c'eſt particuliérement dans ces cas qu'il faut veiller, pour que tout ſoit bien coupé à fleur de terre, & qu'il ne reſte, ni houſſiere, ni chicot, ni bruyere.

Précautions pour l'achat des Bois.

IV. Avant que d'acheter des bois, il eſt néceſſaire, 1°. de les parcourir attentivement, pour ſavoir combien le bois contient d'arpens ; s'il eſt vif, ſans clairieres & bien garni ; ſi les plants ſont de bonnes eſpeces, gros & grands, & non ſur le retour ; & ce qu'il en faudra rabattre pour livrer les chauffages & autres charges dûes en eſſence.

2°. Voir à quoi les bois ſont propres ; quel en ſera le débit le plus facile, le plus

lucratif & le plus prompt, ſoit en charpente, ſciage, charronnage, ou bois à brûler; la quantité qu'il en peut faire de chaque eſpece, les débouchemens qu'il en faudra avoir, &c. la proximité des Villes, des Bois, &c.

3°. Songer à la ſûreté & au coût des voitures, aux droits de péage & d'entrée, & à tous les fraix & faux-fraix qu'il y a à faire, tant pour parvenir à l'adjudication des bois, que pour l'exploitation, l'abattage, l'équarriſſage, les autres façons, vuidanges & voitures, gardes de ventes & ports, & autres dépenſes attachées à ce commerce; ſe mettre en état de pouvoir exploiter la vente dans le tems marqué par l'adjudication, ou dans le tems propre pour le débit; avoir le monde, les outils, voitures, argent, & vivacité néceſſaires pour cela; prévoir les accidens qui y peuvent arriver, principalement pour la perte qu'on feroit, & le dédommagement qu'il faudroit payer, ſi les bois n'étoient pas enlevés à tems, ou s'il les faut faire flotter, &c. Et, en comptant toute la dépenſe & le produit, voir quel peut être le gain.

Eſtime de ce qu'un Bois peut rendre.

V. Le principal point eſt de connoître à quoi le bois eſt propre, & ce qu'il peut rendre.

Quand on voit des futaies pleines, ſituées en bon fonds, qui ont peu de ſoleil: par exemple, lorſqu'elles ſont expoſées au nord & qu'elles ont de grands arbres bien preſſés, le bois en eſt preſque toujours tendre, & plus propre à la menuiſerie qu'à bâtir: il en eſt de même des arbres élevés dans des vallées ou dans des fortes plaines. Mais ſi la forêt eſt crûe ſur le gravier & peu garnie, ou ſi le plant eſt dans un terroir ſablonneux ou poreux bien expoſé au midi, comme on en voit dans les haies & au bord des forêts, le bois en eſt ruſtique, dur & très-propre pour la charpente, comme le ſont les baliveaux bien expoſés au ſoleil, parce qu'ils ſont durs, francs, nets & de longue durée: au-contraire, les Menuiſiers & les Sculpteurs n'emploient guere de ces bois-là, parce qu'ils ſont trop durs & rebelles à l'outil. Au ſurplus, *voyez* ci-après l'Article III du Débit particulier de chaque eſpece de bois.

Le bois de *brin*, c'eſt-à-dire, celui dont les arbres de l'âge ſortent directement de terre, donnent les belles tiges & ſont propres aux grands œuvres; mais ordinairement le bois n'y eſt pas ſi dru: ceux qui viennent ſur ſouches par cépées, fourniſſent plus de bois, mais il n'eſt propre ordinairement qu'aux petits ouvrages & à brûler.

Les Marchands font plus de cas d'une vente où le bois eſt mêlé de différentes eſpeces, comme chênes & hêtres de différens âges, ormes, charmes & blancs-bois, que quand il n'eſt planté que d'une ſeule eſpece, fût-ce tous chênes, parce que la vente en eſt moins lourde, & qu'il s'y trouve plus de reſſources & de débit, pourvu toutefois que le plant dominant ſoit de bonne eſſence.

Quant à la maniere de connoître ce qu'un bois peut rendre.

1°. Pour ſavoir le produit de celui que l'on achete en *grume*, c'eſt-à-dire, ſur pied ou ſans être équarri; il faut viſiter les arbres, en prendre avec un cordeau les hauteurs & groſſeurs, & juger ce qu'on en pourra tirer de pieces de charpente & de bois de corde.

Si c'eſt une grande forêt, lorſqu'on ſait combien elle a d'arpens, on la diviſe par demi-arpens ou par quartiers, & on en ſait la ſuppuration totale, ou en évaluant tous les quartiers l'un après l'autre, ou en en prenant ſeulement quelques-uns dans chaque canton de la forêt, pour juger du total par eſtime, le fort portant le foible: on fait un mémoire de toute cette évaluation; elle aide beaucoup à réuſſir dans l'achat des ventes.

Pour prendre la hauteur d'un arbre. On prend quelqu'un avec ſoi qui meſure l'arbre à deux toiſes au-deſſus du pied; & à quelque diſtance de-là, on juge, à vue d'œil, du ſurplus de l'arbre à proportion des deux premieres toiſes.

Pour ſavoir combien un arbre en grume aura d'équarriſſage. On le meſure en grume à la couronne, c'eſt-à-dire, à demi-pied de terre, avec un cordeau: ſi l'arbre ne paſſe point deux toiſes & demie de groſſeur, il en faut ôter la neuvieme partie de ce que le cordeau aura de longueur, & le reſte ſera la largeur qu'auront enſemble les quatre faces de l'arbre quand il ſera équarri.

S'il a en grume trois toiſes ou trois toiſes & demie de couronne, on en ôte la ſeptieme partie; pour quatre toiſes ou quatre toiſes & demie, on en ôte le ſeptieme, & le vingtieme

des ſix autres ſeptiemes : ſi l'arbre eſt de ſix toiſes ou ſix toiſes & demie, on retranche le cinquieme & le douzieme des quatre autres cinquiemes, & ainſi du reſte à proportion.

Quand on a ainſi pris l'équarriſſage de ſon bois en grume, on l'écrit ſur ſon mémoire après la hauteur ; & ayant ainſi la longueur & largeur de ſon bois de charpente, on en fait la réduction à la piece, comme je l'ai dit ci-devant page 53 : enſuite on fait un total de la quantité, & un autre du bois à brûler ; & on voit par-là, à peu de choſes près, ce que toute une forêt peut rendre.

Eſtime du produit des Taillis.

2°. Pour juger de ce que peut produire un bois, ſoit taillis ou autre, qui n'eſt pas bon à débiter en charpente, menuiſerie ni fente, on prend les hauteurs & groſſeurs de cinq ou ſix pieds d'arbres ou brins différens, on les joint enſemble pour voir, du fort au foible, les groſſeurs & les longueurs ordinaires de tous ces bois : on en examine auſſi cinq ou ſix cantons différens pour ſavoir comment ils ſont peuplés ; on en compte les pieds ; on voit combien il y en a dans chaque canton, & combien chaque brin peut produire de longueurs de bois de corde de l'échantillon convenable à l'uſage des lieux, & par-là on juge combien le bois peut produire de cordes.

Si les groſſeurs ont depuis dix-huit juſqu'à vingt pouces, on en fait des buches, dont cent ſeize ſont une corde : ſi le bois eſt plus gros, on voit au premier coup d'œil s'il peut ſe fendre en pluſieurs parties égales, ou à-peu-près, puis on en fait la ſupputation.

Quand c'eſt un bois mêlé de pluſieurs groſſeurs, depuis douze juſqu'à dix-ſept pouces, il en faut environ deux cens quarante longueurs.

Si ce ſont des bois taillis qui ſoient d'une même groſſeur, depuis ſix juſqu'à huit & neuf pouces, il faut environ huit cens longueurs pour une corde.

Enſuite on doit auſſi examiner, à vue de pays ce que le branchage peut donner de fagots. Par ce détail, on fait toujours ſon compte, & on ne manque guere de faire de gros gains ſur les bois.

Marché de Bois.

Les clauſes du marché ſont ſouvent la perte du Bourgeois qui vend, ou du Ventier qui achete.

1°. Il eſt bon, pour l'un & pour l'autre, que le marché ſoit paſſé par-devant Notaires, & que toutes les conventions y ſoient marquées, plutôt que par contre-écrits.

2°. Outre la garantie qui eſt dûe de droit par celui qui vend, le Marchand doit le faire obliger à lui livrer & faire livrer paſſage, pour débarder & conduire ſes bois juſqu'au plus prochain port ou autre lieu où l'on puiſſe voiturer franchement, parce que le Marchand auroit trop à perdre s'il n'y avoit pas de grands chemins auprès des ventes, & s'il falloit dédommager ceux par-deſſus les terres deſquels on paſſeroit pour y aller.

3°. Le vendeur de ſon côté ſtipulera que les bois ſeront coupés, uſés & vuidés, de la maniere, dans les tems & ſous les peines que l'Ordonnance a marqués pour les bois du Roi.

4°. On conviendra du tems de vuider la vente qui eſt arbitraire, & que le Marchand obtiendra le plus long qu'il pourra, afin qu'il puiſſe façonner, débiter, vendre ou débarder ſes bois à ſon aiſe, & qu'il ne ſoit point expoſé ſouvent par quelque retardement imprévu à les enlever précipitamment, ou à payer de gros dommages & intérêts au vendeur, à cauſe qu'ils empêcheroient ſes bois de repouſſer.

5°. On fixera le nombre & le lieu des foſſes à charbons & à cendres ; on conviendra ſi le Marchand ſera obligé de les repeupler ; & il tâchera d'avoir la permiſſion de couper les bois hauts & bas en toutes ſaiſons, & ſans réſerve, ou de les faire débiter en telle ſorte d'ouvrages qu'il voudra, & d'y faire telles commodités qu'il jugera à propos pour le débit de ſon bois.

6°. Si le vendeur ſe réſerve quelques arbres ou baliveaux, comme il eſt de ſa prudence de le faire ; on conviendra, pour l'un & pour l'autre, qu'ils ſeront marqués, mais que l'acheteur n'en ſera point reſponſable s'ils ſont briſés ou coupés par encrouement ou autrement, même par les Ouvriers, non plus que du dégât des taillis, pourvu qu'il n'y ait

point de la faute de l'acheteur, ſauf au vendeur à ſe pourvoir contre ceux qui auront fait le mal ; & qu'à tout événement, l'acheteur ne ſera tenu que de laiſſer d'autres arbres de réſerve, en prenant ceux qui auront pu être endommagés.

7°. Si le vendeur charge le Marchand de repeupler quelques endroits de ſes bois & d'en défricher d'autres, le Marchand doit ſtipuler que les terres qu'il défrichera ſeront exploitées à ſon profit, du moins juſqu'au tems de la vuidange, & qu'il ne ſera point reſponſable du dégât que les beſtiaux pourroient faire dans les endroits repeuplés. Il tâchera auſſi d'avoir ſeul, en récompenſe, la glandée, le pâturage & autres profits du bois, juſqu'au tems qui lui eſt accordé pour en faire la vuidange.

8°. Enfin le prix ſera payable à pluſieurs termes en pluſieurs années, & la plus grande partie après la vuidange des bois, afin que le Marchand Ventier puiſſe payer plus facilement & qu'il ait toujours pardevers lui de quoi ſe dédommager ſi on l'inquiete dans ſon achat.

Article II.

Uſance du Bois.

L'uſance du bois en comprend l'abatis & les façons.

I. J'ai parlé du tems & des regles de la coupe, page, 591, au Chapitre des Bois ; & ce qu'il y a ici à ajouter pour les Marchands Ventiers, c'eſt qu'ils doivent néceſſairement les avoir coupés avant le quinze Avril, & les vuider dans le tems porté par leur adjudication, ſous peine de confiſcation & de gros dommages & intérêts. Tous les bois de charpente doivent être marqués du marteau particulier que le Marchand doit avoir : il eſt garant de ſes Commis, Gardes & Bucherons : il doit leur donner des meſures des longueurs du bois, conformes aux Ordonnances du Roi & de la Ville : il eſt reſponſable de tous les délits qui ſe commettent dans les ventes & autour, juſqu'à *l'ouie de la coignée*, qui s'étend à cinquante perches pour les bois de cinquante ans, & au-deſſus, & à vingt-cinq perches pour ceux d'au-deſſous, ce qui s'appelle *réponce* de la vente. Le Marchand Ventier ne peut faire de charbon & de cendres qu'autant qu'il en eſt dit par ſon marché, & ainſi de quelques autres menus points que la ſeule lecture de l'Ordonnance apprend.

Selon l'uſage des environs de Paris, les Fermiers & Marchands de bois ont juſqu'à la Saint-Martin, & au plus tard juſqu'à Noël, pour façonner & vuider leurs coupes de taillis. Pour les futaies, il n'y a point de regle que la poſſibilité de la forêt, ſur laquelle le tems de l'abattis & de la vuidange des bois eſt ordinairement réglé par le cahier des charges de l'adjudication.

Débits du Bois.

II. On appelle *débits du bois*, les différentes façons auxquelles on l'emploie dans les ventes pour s'en défaire : on en fait du bois de charpente, du merrain ou du bois de fente & d'ouvrage, du bois de ſciage, de charronnage & à brûler ; & on en tire des écorces, du charbon & des cendres qui ſont tous de bon débit.

Ordinairement c'eſt aux acheteurs & aux uſagers à payer l'abattage.

Remarques ſur le débit & ſur les défauts du Bois.

1°. Les *taillis* ne ſe débitent ordinairement qu'en fagots, charbons & cendres, ou au plus en cotrets & falourdes, en bois de corde, en perches, & en cerceaux, quand ils ſont d'une venue un peu heureuſe : le menu branchage s'emploie en bourrées ; & lorſque les taillis ſont d'une belle coupe, on en fait, ſur-tout des jeunes baliveaux, quelques menues pieces de charpente, de ſciage ou de fente, comme ſolives, limons, &c. C'eſt pourquoi, dans bien des endroits, on ne coupe point les taillis, qu'ils ne limonent (Voyez ci-après *limon*.) On emploie auſſi les chêneaux, les ſaules, les meriſiers & les bouleaux en cercles, grands & petits, principalement aux environs d'Auxerre & d'Avalon. On écorce les chêneaux, les tilleuls, les aunes & les noyers qui s'y trouvent, parce que les écorces de ces arbres ſont fort recherchées.

Les *futaies*, & les arbres de réſerve qui, dans les taillis, tiennent lieu de futaie, fourniſſent preſque ſeuls tous les bois de charpente, de ſciage, de charronnage, de fente, &

une bonne partie de celui à brûler. Après le débit des tiges, avant d'employer le branchage en cordes, falourdes, cotrets, charbon, fagots, bourrées & cendres, on en tire quelques petites pieces d'équarriſſage, qui valent toujours mieux que du bois de corde : on en fait auſſi du bois de ſciage, ſi les tronçons de branchage ont ſix pieds de long ; car il ne faut pas ſcier de bois à de moindres longueurs. Les branchages ſervent encore à faire des courbes de bateaux, dont le débit eſt très-bon près de la mer & des rivieres navigables : on en fait auſſi des raies de roues & autres pieces de charronnage, quand les bouts qui reſtent, n'ont pas un peu plus de deux pieds & demi de longueur ; car, en ce cas, ils ſeroient bon à diſtribuer en bois de fente.

2°. Comme chaque eſpece de plant a ſon mérite particulier, il faut les débiter ſuivant leur terrein, leur qualité & le courant de la conſommation ; par exemple, employer en pieces de menuiſerie les bois tendres ; & en charpenterie, ceux qui ſont durs & crûs dans un fonds ſec & chaud. Et quoiqu'il faille toujours tendre au meilleur débit, qui eſt ordinairement l'équarriſſage ; cependant lorſqu'on a beaucoup de bois, on doit l'employer en toutes façons, de différens échantillons & groſſeurs, afin que le débit en ſoit plus prompt, à cauſe des différens uſages auxquels ils ſont propres : mais ſur-tout faire de ce qui ſe conſomme le plus dans la Province ou autres lieux, où le Marchand a ſes correſpondances.

On débite le bois, ou façonné, ou en *grume*, c'eſt-à-dire, en morceaux brutes & non travaillés, comme les pilotis, limons, maſſes, fleches, jantes & autres pieces de charronnage ; & quand la grume eſt propre pour un autre uſage, il eſt aiſé d'en ſavoir la portée. La maniere de réduire le bois de grume au quarré, eſt expliquée di-devant, pages 685 & 686.

Tous les bois qu'on débite, doivent être d'*échantillon*, c'eſt-à-dire, tous de la groſſeur marquée pour chaque piece : le volume de l'échantillon eſt différent ſuivant les lieux ; & c'eſt au Marchand à ſuivre ceux des endroits où il deſtine ſon bois, pour qu'il y ſoit de vente. Je marquerai ici les échantillons des bois qu'on débite à Paris, comme le lieu de la plus grande conſommation.

4°. Il ne faut, ni aubier, ni bois roulés, ni tranchés, parmi ceux qu'on débite façonnés.

L'*aubier*, qu'on appelle autrement *aubour* ou *auber*, eſt la partie molle & blanche, qui fait un cerne entre l'écorce & le vif de l'arbre, *alburnum* : & il ne faut point le confondre, ni avec l'aubour (*laburnum*), ni avec l'aubier (*opulus*), l'un arbre & l'autre arbriſſeau. L'aubier, dont il s'agit ici, eſt ce que les Ouvriers appellent le *lard du bois* ; & c'en eſt effectivement comme la graiſſe, que la ſeve de chaque année produit, pendant que l'aubier de l'année précédente qui, joint le vif de l'arbre, ſe change en ſa ſubſtance. L'aubier eſt pernicieux dans l'uſage, & le bois où il y en a, ne peut ſervir, ni en charpente, ni en merrain, ni en ſciage, parce qu'il communique un goût de fût à tout ce qu'on met dans des vaiſſeaux faits de bois où il y a de l'aubier, qu'il ſe pourrit très-vîte dans les lieux humides, & que dans les endroits ſecs il eſt bientôt plein de vers, & gâte tous les bois voiſins. Il eſt défendu aux Charpentiers & Menuiſiers par leurs Statuts, d'employer aucun bois où il y en a. Celui du chêne a ordinairement un gros pouce ou un pouce & demi d'épaiſſeur. Les Ouvriers appellent bois *flacheux* ou pleiu de *flaches*, celui dont on n'a pas ôté tout l'aubier, ou (pour parler comme eux) qui n'eſt pas bien équarri à vive-arrête.

Le *bois roulé* eſt celui dont les cernes ou crûes de chaque année ſont ſéparées & ne font pas corps avec tout l'arbre ; ce qui vient ſouvent de ce que l'arbre a été battu des vents pendant qu'il étoit en ſeve : ces ſortes de bois ne ſont jamais bons à mettre en œuvre, ſi ce n'eſt pour de petits ouvrages. Quelquefois le bois roulé ne ſe connoît & ne devient vicié, qu'après qu'il a été mis en œuvre ; ce qui ſe voit aux rognes ou mouſſes qu'il jette en-dehors, comme des champignons ou mouſſerons.

Le *bois tranché* eſt celui qui a le fil de travers ; enſorte qu'au-lieu de ſuivre tout droit le long de l'arbre, il le traverſe ſouvent d'un côté à l'autre. Il ne vaut rien à débiter en ouvrages de fente, ni pour porter de longueur ou autrement, parce qu'il s'éclate aiſément.

On ne doit pas non plus employer le bois *noueux* à porter de long, à cauſe du défaut de ſes nœuds.

Le *bois rouge* eſt un bois échauffé, ſujet à devenir tout plein de petites taches blanches, noires

noires & rouſſes, ainſi que pourriture ; c'eſt pour cela que quelques Ouvriers l'appellent bois *pouilleux*. Il eſt encore d'un plus mauvais uſage que ceux qui ſont reſtés quelque tems *charmés*, *ceinturés* ou *écorcés* ſur pied : ceux-ci ne ſont cependant pas d'un bon ſervice, parce que le bois ſe deſſeche, perd ſa ſubſtance, & dépérit bien plus vîte que quand on l'emploie peu de tems après l'avoir coupé vif & ſain.

Le *bois gelif*, c'eſt-à-dire, le bois gerſé ou fendu par la gelée, eſt de meilleur ſervice.

Les *malandres* ſont des bois gâtés & pourris qui ne peuvent être employés.

Bois de Charpente.

On appelle bois de charpente, ou *bois quarré* & bois d'équarriſſage, tout le bois équarri deſtiné à bâtir, pourvu qu'il ſoit au-deſſus de ſix pouces ; & ſelon qu'il eſt débité, chaque piece a ſon nom particulier, ſuivant ſa groſſeur.

Le Marchand Ventier emploie, pour la charpente, les plus belles tiges de ſa vente ; & quoiqu'elle ne ſoit pas bien conſidérable, il faut toujours tendre à l'équarriſſage, parce que c'eſt le débit le plus prompt, qui coûte le moins de fraix, & qui donne de plus fortes ſommes. Les bons arbres pour la charpente ſont les arbres de *brin* ; ceux qui ſont venus ſur ſouches, valent bien moins.

Le Marchand doit ſe garnir d'abord des gros échantillons, comme poutres de pluſieurs longueurs & groſſeurs, arbres de preſſoirs, couillards, teſſons, jumelles & autres groſſes pieces ; mais ſeulement autant qu'il lui en faut pour l'aſſortiment de ſes marchandiſes, de peur que le reſte ne ſoit plus que du fretin.

Il aura ſoin de proportionner le nombre & les échantillons de ſes pieces de charpente au débit courant, & que tout ſon bois ſoit bien équarri à vive-arrête ; car il ſe vend bien plutôt que lorſqu'il eſt flacheux, & que les angles n'en ſont point ouvragés juſqu'au vif.

Le gros bois tortu qu'il trouvera, ou (pour parler dans les termes de l'art) le bois *bombe* ou *bouge*, s'employera en *courbes* qui ſerviront à faire des ceintres, des toits de dômes ronds, des genoux de navires, des liens, des eſſeliers, des chevrons ceintrés, des culs-de-four, ou autres pieces de bâtimens, moulins ou navires, ſuivant leur groſſeur & les lieux de débit.

On ne débite le bois de charpente qu'à la piece ou au cent. La piece de bois eſt de douze pieds de long, ſur ſix pouces d'épaiſſeur & autant de largeur, ou la valeur qui revient à cinq mille cent quatre-vingt-quatre pouces de bois, pour le contenu de toute une piece ; de ſorte qu'une poutre eſt ſouvent comptée pour quinze ou vingt pieces de bois. Tout le bois de charpente ſe réduit à cette meſure, ſoit pour la vente, pour la voiture, ou pour le toiſé des ouvrages. On le taille toujours en longueur, depuis ſix pieds juſqu'à trente, en augmentant les pieces toujours de trois pieds en trois pieds. Celles de menuiſerie ne vont guere qu'à quinze pieds, avec la même gradation.

Les Charpentiers appellent bois *affoiblis*, ceux qu'on a rendus courbes, qu'on a taillés en ceintre ; les bois affoiblis exprès, ſont toiſés de la grandeur de leur boſſage, & les courbes de la grandeur de leur plein ceintre ; c'eſt-à-dire qu'il faut comprendre le plus grand vuide de la courbe avec la largeur.

Le bois quarré ſe meſure par toiſes. Quand il y a des pieds au-deſſous des toiſes, on ne les compte pas juſqu'à un pied trois quarts ; depuis deux pieds juſqu'à trois, on les compte pour demi-toiſe : mais il faut rabattre les flaches & les malandres ; on ne les rabat pourtant pas aux Voituriers. Au ſurplus, *voyez* ce qui a été dit ci-devant ſur la Charpente & la Menuiſerie, Chapitre III du premier Livre, page 43 & ſuivantes.

Bois de Fente, Merrain & Bois d'Ouvrages.

Les bois de fente ſervent à faire, 1°. le merrain à futailles ; 2°. le merrain à panneaux pour la menuiſerie ; 3°. tout ce qu'on appelle *bois d'ouvrages*, c'eſt-à-dire, lattes, contre-lattes, échalas, écliſſes, ſéaux, cercles, pelles, bardeau, & tous les menus ouvrages qu'on travaille dans les forêts.

On choiſit, pour la fente, le meilleur bois de la vente, & preſque toujours le chêne ;

trais on doit ſur-tout rejetter tout le bois tranché, roulé, échauffé & noueux. On y emploie les tronçons, qu'on coupe ordinairement au bout d'en-bas de l'abattage; car tout le corps de l'arbre n'eſt pas propre pour la fente. Le bois ruſtique & noueux, qui a crû ſur le gravier expoſé au plein midi, ne ſe peut fendre qu'un peu vers le tronc.

1°. Le *merrain à futaille*, qu'on appelle autrement *bois à barils*, ou *bois à douvains*, ſe débite en pieces qu'on appelle *doelles*, & qui ont depuis ſept juſqu'à neuf lignes, ou trois quarts de pouce d'épaiſſeur, & depuis quatre juſqu'à ſept pouces de largeur; mais, quant à la longueur, elles ſont différentes, ſuivant la jauge des lieux & l'uſage qu'on veut en faire.

Le merrain de pipe eſt de quatre pieds de long.

Celui des muids, qu'on appelle autrement *buiſſerie*, eſt de trois pieds.

Et celui des bariques & demi-queues, feuillettes ou demi-muids, eſt de deux pieds & demi.

Chaque doelle ou piece de merrain à futaille a ſa piece d'enfonçure, qui eſt de même de ſept à neuf lignes d'épaiſſeur: mais elle n'a que deux pieds de long & ſix pouces de large pour les fonds de muids; & pour les demi-muids ou feuillettes, un pied & demi de long, & au moins quatre pouces de large.

Toutes doelles, ſoit de corps ou d'enfonçure, qui ſont au-deſſous des échantillons ci-deſſus, ſoit en longueur, largeur ou épaiſſeur, ſont réputés rebuts ou effutages.

On fait encore avec le merrain, des douves qui s'emploient en tonneaux, cuves, baquets & autres vaiſſeaux, & en bardeau pour couvrir les maiſons.

2°. Outre les tonneaux, cuves, baquets & bardeau, le bois de fente ſe diſtribue auſſi en panneaux, dont on fait du parquet, des lambris & autres ouvrages de menuiſerie. On donne aux panneaux quatre pieds de long ſur un pouce & demi d'épaiſſeur: il y en a qu'on ne fait épais que d'un pouce; mais ils ont tous au moins ſix pouces de large.

Les belles tiges des hêtres, ſur-tout quand ils ſont du double ou triple âge, & celles des trembles, ſe debitent auſſi en merrain à douves, à bardeau & panneaux.

3°. On tire encore des tronçons de fente, la latte, tant quarrée que volice. *Voyez* ci-devant, page 30.

4°. Les bons échalas, qu'on appelle *échalas de quartier*, & en pluſieurs endroits du *paiſſeau*, ſe font encore de fente de chênes, & ordinairement des tronces qui ne ſont pas aſſez bonnes pour de la latte. On fait des échalas depuis trois pieds de long juſqu'à quinze: les petits ſervent aux vignes, les grands aux berceaux & aux eſpaliers.

Pour les environs de Paris & de la Loire, ſur-tout dans l'Orléanois, on fait les échalas de quatre pieds & demi de long ſur environ un pouce de quarré: il y a quarante échalas à la botte pour Paris, & cinquante pour la Province, quoiqu'entre Marchands, on vende les échalas au millier.

Ceux de ſix, neuf, douze, & même de quinze pieds de longueur ſont d'un bon débit à Paris pour le treillage: il y en a vingt-cinq dans chaque botte.

On en fait auſſi des petits de quatre à cinq pieds de long ſur un pouce de large, & il n'y en a que vingt-cinq à la botte. Dans l'Auxerrois on n'en fait point qui ne paſſent ſix pieds: ils les appellent des perches; & c'eſt le ſeul canton de France où l'on mette la vigne en perches.

On fait auſſi des échalas de bois ronds; on en met cinquante à la botte de quatre pieds de long: ils ne ſe vendent pas ſi bien que ceux de quartier.

On donne au plus ſix livres de façon pour fendre & mettre en botte un cent d'échalas de quartier; & on le vend depuis quarante juſqu'à ſoixante livres. Le cent d'échalas ronds vaut dix à douze écus.

5°. On emploie encore le bois de fente en *écliſſes*, autrement dit *perches*, qui ſervent à faire des minots, boiſſeaux ou bichets, ſéaux, cribles, tambours, pelles, cerceaux & autres ouvrages de cette eſpece.

Les écliſſes pour minots ont quatre ou quatre pieds & demi de longueur, & trois pieds pour les ſéaux; & l'enfonçure des minots eſt de dix-huit pouces en quarré, & celle des ſéaux d'un pied.

Après que des tronçons de fente on a tiré les différentes pieces de débit ci-deſſus, il reſte aſſez ſouvent des longueurs d'arbres de ſix pieds & plus: on les fait équarrir pour les débiter en ſciage.

Le cercle, tant à cuves qu'à demi-muids & demi-queues, eſt auſſi de bon débit : après le chêne, le châtaignier & le frêne y ſont les bois les plus propres. On doit choiſir pour le cercle à cuves, les perches les plus groſſes, les plus grandes & les plus droites ; il les faut de longueur de huit à neuf pieds pour le cercle à demi-queues, & de cinq à ſix pieds pour celui à demi-muids. On fait auſſi beaucoup de cercles de noiſettier, de bouleau, de ſaule, de marſaut & de meriſier.

Bois de Sciage.

Les pieces de charpente & de ſente étant tirées d'une vente, le Marchand examine ce qu'il peut débiter en ſciage.

Le bois de ſciage ſert principalement pour la menuiſerie ; on le débite en planches, ſolives, chevrons, poteaux, limons & battans, gouttieres, membrures & contre-lattes. Tout le bois quarré, qui n'a pas ſix pouces d'épaiſſeur, eſt compris dans le bois de ſciage. On y emploie beaucoup de bois tendres, ſur-tout pour la boiſerie, comme parquetage, lambris & plafond.

On fait façonner le bois de ſciage, ou par des Scieurs de long, ou dans des moulins à ſcie ; mais il doit être ſans flache, bien travaillé à vive-arrête, & non *méplat*, c'eſt-à-dire, n'être pas plus épais d'un côté que d'autre. On fabrique, pourtant, pour des clôtures & autres ouvrages groſſiers, des groſſes planches qu'on appelle *doſſes* ou *crouttes*, qui ne ſont ſciées que d'un côté, & qui, de l'autre, ont quelqu'aubier, quelqu'écorce ou inégalité.

Toutes les *planches* ſe débitent d'environ un pied de large ; les plus ordinaires ſervent en menuiſerie, & ſont d'un pouce d'épaiſſeur franc-ſciées ſur trois pieds & demi ou quatre pieds de longueur. Celles à cuves ont un pouce & demi d'épaiſſeur ; on en fait de deux pouces ; franc-ſciées, de douze à treize pouces de large ; & il y en a qui ont juſqu'à quatorze, quinze & ſeize pieds de largeur, qui ſervent aux trapes. Les *planches d'entrevoux* n'ont qu'un demi-pouce, ou au plus neuf lignes d'épaiſſeur ſur neuf pouces de large.

Les *ſolives* ſe font de cinq à ſept pouces de groſſeur, de longueurs différentes, mais de bon bois pour bien porter. Les ſolives de brin ont depuis quinze pieds juſqu'à trois toiſes ou trois toiſes & demie de longueur. Quand on trouve des brins de cette portée, on ne les ſcie point, on les équarrit ſeulement de ſept à neuf pouces de groſſeur, & ils ſont fort recherchés.

On débite les *poteaux* de quatre à ſix pouces de groſſeur, les Charpentiers on font des clôtures, pans, &c.

Les *limons* qui ſervent à porter les marches, & forment la rampe des baluſtres d'un eſcalier, & les *battans* de porte cochere, ſe font de quatre pouces ſur un côté, & huit ſur l'autre ; ou de quatre & neuf, de quatre & dix, de cinq & dix, de cinq & douze.

Les *chevrons* vont vîte à la vente, parce qu'il en faut & aux Charpentiers pour porter la couverture des maiſons, & aux Menuiſiers. On les ſcie ou de trois pouces ſur une face, & de quatre ſur l'autre ; ou de quatre pouces en quarré.

La *contre-latte* ſert pour couvrir en ardoiſe, & n'a qu'un demi-pouce d'épaiſſeur ſur quatre à cinq pouces de large.

Les *gouttieres* ſont d'un grand uſage en Province, & d'un bon débit ; mais il faut en choiſir le bois de brin ſain, ſans nœuds, roulure, aubier ni gerſure, & qui ait huit à neuf pouces d'équarriſſage ; puis on les ſcie par le travers, d'un angle à l'autre : on en forme la gouttiere en creuſant une de ſes trois faces juſqu'à un bon pouce d'épaiſſeur ſur chaque bord, & on la met à couvert, afin que le hâle ne la tourmente point. Les gouttieres ſe font ordinairement de ſix pieds juſqu'à trois toiſes & demie de longueur.

Les *membrures* ſervent à la menuiſerie & à la charpenterie, & ſont de deux ſortes, toutes deux de ſix pouces de large ; mais l'une n'a que deux pouces d'épaiſſeur, & l'autre en a trois.

Les Scieurs de long ſont ſujets à croquer leur ouvrage : c'eſt à quoi le Marchand doit veiller ; & parcourir ſouvent ſa vente, le pied-de-Roi à la main, pour ſavoir ſi les échantillons ſont bien débités.

Les Marchands de bois quarré & les Charpentiers appellent *brin de bois* ou *bois de brin*, les pieces dont on a ſeulement ôté l'aubier pour les équarrir, & dans leſquelles ſe trouve en entier le cœur du bois, en quoi conſiſte ſa principale force. Ils appellent au-contraire

bois de sciage, les pieces qui ont été refendues par les Scieurs de long, & auxquelles il ne se trouve qu'une petite partie du cœur du bois, non pas au milieu de la piece, mais à un de ses angles. Le bois de brin est incomparablement meilleur & plus fort que celui de sciage, & il est facile à distinguer par le bout de la piece nouvellement sciée. Les Connoisseurs mettent au nombre des causes du dépérissement des forêts en France, la trop grande consommation qui s'y fait de bois de brin, depuis environ un demi-siecle, c'est-à-dire, depuis que les Architectes ont inventé les plafonds dans les bâtimens; parce que ces plafonds, quoique d'un grand ornement, exigent des bois de l'âge d'environ quarante ans, au-lieu qu'auparavant les planchers de solives se faisoient de bois de sciage, que l'on ne tire que des bois de futaie qui ont acquis leur âge parfait.

Bois de Charronnage.

Il comprend tout ce que les Charrons emploient pour faire des charrues, roues, charrettes, carrosses & autres voitures, &c. Le frêne, le charme, l'érable, & principalement l'orme, fournissent presque tout le bois de charronnage. La meilleure partie s'en débite en grume; & tout y sert, même les forts branchages, droits ou tortus, pourvu qu'il n'y ait point trop de nœuds; car les Charrons emploient aux rais des roues, aux charrues ou ailleurs, jusqu'aux petits morceaux, gros comme la jambe; & tout ce bois-là s'appelle *bois à débiter*. Les *rais* se font de chêne.

Si on y trouve des grumes de deux ou trois pieds & demi d'équarrissage, qui puissent porter quatre à six pouces d'épaisseur, il faut les débiter dans leur largeur en tables, que les Meûniers cherchent pour faire leurs rouets & tours de lanternes. Au surplus, *voyez* ci-après le débit particulier de l'orme.

Bois de Chauffage.

Depuis le commencement du dix-huitieme siecle, le prix du bois à brûler a augmenté en France des deux tiers.

On le fait de hêtre, de charme & de chêne, de branchages de taillis, & de bois qui, pour être gâtés ou de mauvaise espece, ne sont point propres aux usages ci-dessus, soit de charpente, sciage ou charronnage. Il ne faut pourtant pas tirer trop fort à ces usages, parce qu'il ne resteroit plus de quoi faire de bon bois à brûler qui est un débit des plus considérables des ventes marchandes.

Le hêtre, & encore plus le charme, sont les meilleurs bois à brûler: ils font bon feu, bien clair, qui dure & qui donne bonne chaleur, bon charbon & bonnes cendres.

Le bois de chêne brûle & chauffe assez bien, quand c'est du bois jeune; mais il pétille: le vieux noircit dans le feu, & fait un charbon qui s'en va par écailles & qui s'éteint bien vîte; & le chêne *pelard*, c'est-à-dire, celui dont on a ôté l'écorce pour en faire du tan, ne rend point de chaleur. Ainsi, lorsqu'on prend du chêne, il faut choisir les rondins de trois ou quatre pouces de diametre avec leur écorce, & rejetter les grosses buches de quartier. On en doit pourtant excepter le chêne verd, qui fait bon feu & charbon de durée.

Le bois de châtaignier n'est point bon à brûler, parce qu'il pétille trop dans le feu.

Le bois blanc, comme peuplier, bouleau & tremble, est le plus mauvais de tous les bois à brûler; il ne donne, ni clarté, ni chaleur, ni charbon, ni bonnes cendres.

Le bois flotté a moins de chaleur & brûle plus vîte que le bois *neuf*, c'est-à-dire, venu par charroi ou par bateau.

Le bois verd brûle plus difficilement que le sec; mais il se consume plus vîte quand il est bien embrasé.

Tout le bois à brûler en général doit avoir trois pieds & demi de long, compris la taille. Il ne doit y avoir que le tiers au plus de bois blanc.

Le bois à brûler ne doit être vendu qu'à la corde: l'Ordonnance ayant abrogé toute autre sorte de mesures: & la corde doit avoir huit pieds de long & quatre de haut; elle vaut deux voies à Paris.

1°. Le *bois de compte* ou *de meule* est celui dont les soixante-deux bûches au plus doivent remplir les trois anneaux qui composent la voie de Paris, suivant les Ordonnances de la

Ville ; les bûches y doivent avoir trois pieds & demi de longueur, & un *dour* de tour, c'eſt-à-dire, dix-ſept à dix-huit pouces de groſſeur : celles d'au-deſſous doivent être rejettées & renvoyées parmi le bois de corde.

2°. Le *bois de corde* eſt celui qui n'a pas dix-ſept pouces de groſſeur, mais il doit en avoir au moins ſix : on l'appelle bois de corde, parce qu'il n'y a pas long-tems qu'on le meſuroit encore à Paris avec des cordes. A préſent on le vend à la membrure, qui eſt une meſure compoſée de trois pieces de charpente, qui a quatre pieds en tous ſens, & dans laquelle on range le bois. Plus il eſt droit, mieux il ſe vend, parce qu'il ſe corde mieux que le bois tortu.

On appelle à Paris *bois de gravier*, un bois demi-flotté, qui vient de la Bourgogne & du Nivernois, dans des endroits pierreux ; & *bois d'andelle*, un bois de deux pieds & demi, qui vient par la riviere d'Andelle : il eſt ordinairement de hêtre.

3°. Quand le bois de corde eſt pris, le reſte des branchages ou bois ſert à faire des cotrets, falourdes, fagots, bourrées, charbon, braiſe & cendres.

L'on appelle *menuiſe* ou bois de *menuiſe*, tout le bois qui eſt trop menu pour être mis avec le bois de compte ou de corde. Les Plâtriers ne peuvent prendre ſur les ports que des bois de menuiſe, des blancs-bois, du bois de rebut, ou du bois de *déchirage*, qui provient des vieux bateaux que l'on dépece.

A Paris le bois de menuiſe & le bois *tortillard* ou tortu, ne doivent pas être mêlés dans le bois de compte ou de corde ; & on n'y en peut mettre, comme je l'ai dit ci-deſſus, qu'un tiers au plus de bois blancs.

Le *cotret*, ſoit de taillis ou de quartier, doit avoir deux pieds de longueur ſur dix-ſept à dix-huit pouces de groſſeur.

Le *fagot* deſtiné pour Paris, doit avoir trois pieds & demi de long, dix-ſept à dix-huit pouces de groſſeur, & être garni de paremens raiſonnables, outre les broutilles.

La groſſeur des cotrets & fagots ſe prend vers la harre dont on les lie par le milieu ; de même que la couronne d'un arbre de futaie ſe prend au pied.

La *falourde* eſt un gros fagot qui n'eſt compoſé que de huit à dix perches coupées, ou de rondins joints enſemble & lié par les deux bouts.

On vend les *bûchettes* à la charrettée ou à la voie ; & les ramilles ſervent à faire des *bourrées*, dont on tire quelqu'argent à compte des faux-fraix, quand on eſt auprès des grandes villes ; on fait les bourrées plus courtes, mais bien plus groſſes que les fagots.

On donne aux Bûcherons, pour la façon du cent de fagots, dix-huit à vingt-deux ſols, compris l'abattage ; & on le vend cent ſols ou ſix livres ſur le lieu.

Les bourrées de quartier coûtent autant de façon que le fagot ; & celles de taillis valent depuis quarante ſols juſqu'à quatre livres le cent, ſelon qu'elles ſont bonnes. Les bourrées d'épines ſe vendent trente à quarante ſols le cent.

On donne trente ſols pour la façon de la corde de bois, compris l'abattage ; & on la vend depuis douze livres juſqu'à ſeize. Le bois de noyer & autres ſemblables ne ſe vendent que neuf ou dix livres.

Dans notre Maiſon Ruſtique on fait feu de tous bois, arbres morts ou briſés, peupliers, trembles, même des aunes & des ſaules : après qu'on les a coupés en ſeve, il n'y a qu'à les laiſſer ſécher à l'air pendant un hiver, ils brûleront très-bien enſuite.

4°. Les forges, les verreries, les fourneaux & les martinets conſomment une ſi grande quantité de bois à brûler, qu'ils en cauſeroient une diſette générale. C'eſt pourquoi, par Arrêt du Conſeil du 9 Août 1723, il a été défendu d'établir à l'avenir aucuns fourneaux, forges, martinets & verreries, ni même augmentation de feu & de martinet dans celles déja établies, ſinon en vertu de Lettres-Patentes bien & dûement vérifiées, à peine de 3000 liv. d'amende, de démolition & de confiſcation : & ces nouveaux établiſſemens ne doivent être permis que pour la conſommation des bois qui ne ſont pas à portée des rivieres navigables ou flottables, & des villes, & qui ne peuvent ſervir, ni aux conſtructions, ni au chauffage.

Abattis des têtes ou branches d'arbres, &c.

1°. On réduit à une certaine hauteur les tiges de ſaules & de frênes, ſur-tout des ſauvages ; & leurs têtes jettent quantité de branches qu'on coupe entre quatre & ſept ans pour les débiter en perches, cerceaux, &c.

2°. Les tiges d'ormes, de peupliers & de trembles, de charmes & d'érables, donnent quantité de branches dont on fait des fagots.

Des têtes des uns & de l'ébranchage des autres, on fait des coupes réglées; & quand on en a beaucoup, on les adjuge au plus offrant; ou bien on les abat par cantons, par rues ou par côtés de rues, afin d'avoir toujours du bois à abattre. Il faut leur donner assez d'âge, pour que l'abattis donne de bon bois; & les couper tous hors de seve & à fleur de la tige.

3°. On abat jusqu'au pied les aunes & les saules à douze ou quinze ans, pour les débiter en perches.

Charbon de Bois.

Pour le faire, on choisit dans ses propres bois, soit taillis, soit futaie, quelque clairiere dont on abat tous les buissons & plants, & on en fait une place bien nette, grande à proportion de ce que l'on souhaite faire de charbon; après quoi on y fait transporter le bois dont on veut le faire : ordinairement on le coupe par morceaux longs de deux pieds, & gros depuis un pouce & demi jusqu'à six ou sept. On commence le fourneau aussi-tôt qu'il y a assez de bois pour cela, & on continue toujours d'en apporter pendant qu'on dresse le fourneau de la maniere suivante.

On fait, au milieu de la place, un quarré de quatre gros bâtons couchés plat à terre, par-dessus ceux-là on en met un second rang, puis un troisieme, & ainsi de suite, en les arrangeant les uns sur les autres quarrément, jusqu'à ce que les quatre murs du milieu de ce fourneau soient faits, de sorte qu'il y ait un vuide dans le milieu, d'un pied ou pied & demi de diametre. Il y en a qui mettent quatre perches aux quatre coins du quarré, pour soutenir l'édifice. Ensuite on environne ce quarré de morceaux de bois qu'on pose debout contre la meule : on fait cette premiere assiette aussi épaisse que l'on veut; & sur elle on en fait une seconde, puis une troisieme & une quatrieme s'il est besoin, en plaçant toujours les gros brins avant les petits, jusqu'à ce que le quarré soit garni & comblé, de façon qu'il se termine en pyramide. Il y a des Pays où l'on fait ces fourneaux ronds ou en dôme; ce qui réussit également. En le dressant, je suppose qu'à mesure que la meule s'éleve, on garnit le vuide, qu'on a laissé au mil'eu, de charbon, soufre, ramilles & autres choses qui puissent allumer un feu assez tenace, pour consumer tout le bois de la meule.

Quand tout le bois est rangé, on coupe des gazons d'un pied de largeur & de deux doigts d'épaisseur; puis on en couvre tout le bois, afin que le fourneau n'ait point d'air : on ne laisse qu'une ouverture en bas, pour y mettre le feu, & on la bouche quand le feu y est bien allumé.

D'autres l'allument d'une maniere différente. Ils laissent le haut du quarré ou de la pyramide, dégarni ou découvert; ils y montent avec une échelle double ou autre; ils y jettent deux ou trois panerées de charbon, qui tombe dans le fond de la meule; puis ils y renversent du charbon allumé & par-dessus celui-ci, encore du charbon éteint, & une livre de soufre pilé, afin que toute la masse brûle; & ils achevent de remplir le vuide de charbon, & de le combler d'un peu de bois & de terre par-dessus, & au plus vîte, afin que le feu ne prennent point d'air.

Au défaut de gazon, on couvre le fourneau de terre glaise, sous laquelle il est bon de mettre un peu de mousse : on met une épaisseur de deux doigts de terre, & on la bat avec le dos d'une pelle pour l'affermir. On peut y mêler de la pierraille ou du moilon.

Il faut prendre du *bois neuf*, c'est-à-dire, qui n'ait pas un an d'abattis, pour faire de bon charbon : celui de vieux bois, n'a ni consistence, ni chaleur.

Plus le bois est dur, meilleur en est le charbon : on estime fort celui de chêne, de saule, de châtaignier, d'érable, de frêne, de charme, &c. Celui de hêtre est bon pour les Poudriers & Salpêtriers, parce qu'il est pétillant, comme le chêne l'est à brûler. Le charbon des bois blancs se débite à tous ceux qui travaillent en orfévrerie, parce qu'il ne pétille pas, qu'il est doux & tendre sous la main de l'ouvrier, & qu'il fait un beau poli; mais il ne vaut rien aux autres usages : il ne fait qu'un feu couvert, noir & sans chaleur, & il se consume en mauvaises cendres blanches, qui même ne sont propres à rien. Ceux de charme & de hêtre sont les meilleurs pour la cuisine.

Celui de bouleau est particuliérement bon pour fondre les métaux. Le charbon de saule & celui de troëne sont encore excellens pour les Salpêtriers. Tout le charbon, qui se

débite aux Salpêtriers, Fondeurs, Orfevres ou autres Artiſans, doit être fait de bois pelé.

Il ne faut abandonner le fourneau à charbon, ni jour, ni nuit, tant que le feu y eſt, de peur d'accident ; & s'il s'éleve du vent, on doit l'en garantir par des briſes-vents de paille, qui ſoient auſſi hauts que le fourneau.

Le charbon eſt trois jours à ſe faire, quand c'eſt du bois verd ; & deux jours & demi, lorſque c'eſt du bois ſec.

Le deuxieme jour, le fourneau devient tout noir ; la fumée épaiſſe qui s'éleve dans le fourneau, s'y réfléchit d'abord ſur tout le charbon, & c'eſt ce qui le rend inflammable, ſi noir, & ſi capable de cauſer des maux de tête & autres accidens. Elle pénetre juſqu'au dehors du fourneau, le deuxieme jour, & il y a des gens qui le percent alors en pluſieurs endroits avec la pointe d'un fourgon, pour donner iſſue à la fumée.

Quand il ne s'en éleve plus, & que le fourneau eſt un peu affaiſſé, c'eſt une marque que le charbon eſt cuit. Alors il faut bien boucher avec de la terre tous les trous ou fentes du fourneau ; car ſi l'air y entroit, il réduiroit le charbon en cendres. On laiſſe le fourneau s'éteindre entiérement pendant vingt-quatre heures : lorſque le charbon eſt refroidi, on décombre le fourneau, pour tranſporter le charbon dans un endroit à couvert de la pluie : quelques-uns le laiſſent en meule dans le bois, juſqu'à ce qu'on le conduiſe au port, ou autre lieu de débit. Le charbon de bois ſe meſure au boiſſeau comble : le pouſſier de charbon ſe vend aux Doreurs ſur cuivre. On appelle *charbon en banne*, celui qu'on amene par charroi.

Il ne faut acheter le charbon qu'au boiſſeau, pour qu'en ſe le faiſant livrer à cette meſure, les Charbonniers ne vous donnent point des genêts & de la braiſe pour du charbon, ou du charbon de bois blanc, fourré ſous un ou deux lits de bon charbon de hêtre, comme ils ont coutume de faire, quand ils le vendent en ſacs ou en banne. Il faut auſſi prendre garde qu'ils ne vous l'apportent chaud ou trop nouveau fait, à cauſe du danger du feu.

Par la même raiſon, il eſt néceſſaire que le lieu où l'on garde le charbon, ſoit à l'écart, bien couvert & bien clos ; car le charbon conſerve long-tems ſa chaleur, il prend feu aiſément, & le couve long-tems.

En France, il eſt défendu à tout le monde, de faire du charbon hors des forêts : il n'eſt pas même permis d'en faire chez ſoi, quand on demeure dans un bois.

Les Marchands Ventiers ne peuvent pas faire des charbonnieres, autrement dit, fauldes ou foſſes à charbon, par-tout où ils veulent, ni en faire autant qu'il leur plaît : ils ne peuvent pas en faire hors de la forêt, ni même chez eux, lorſqu'ils demeurent dans le bois. Ce ſont les Officiers des Eaux & Forêts qui en marquent les places aux endroits les plus vuides & les plus éloignés des arbres & du recru : ils en reglent le nombre ordinairement à une par chaque arpent de bois qu'il y a à couper, & il n'eſt pas permis au Marchand d'en faire plus, ni ailleurs qu'il ne lui eſt marqué : ils peuvent même l'obliger à défoncer, & repeupler les places où il a fait du charbon.

Cendres, Soude en pierres.

Il n'eſt permis de faire des cendres dans les forêts, que des houpiers, troncs, racines & autres bois, qu'on ne peut employer, ni en ouvrage, ni en bois de corde. Il eſt même défendu d'en faire dans les bois du Roi & Communautés, s'il n'y a Lettres-Patentes du Roi qui le permettent : & un Marchand ne peut pas en faire ailleurs, qu'aux endroits qui lui ſont indiqués dans ſa vente, ni en tranſporter que dans des tonneaux marqués de ſon marteau : on les vend aux Verriers, Fondeurs & autres. Les cendres de hêtre & de charme ſont recherchés par les Verriers, & celles de chêne par les Salpêtriers, qui en font le bon ſalpêtre : il en faut auſſi pour faire du ſavon noir & blanc. Les cendres de charme & de hêtre ſont les meilleures de toutes, pour blanchir les toiles & pour les leſſives : on préfere pour cet uſage les griſes, & celles qui ſont âpres au goût, fines & bien cuites. On les fait recuire au four, quand elles n'ont pas été aſſez cuites d'abord, ou qu'elles ſe ſont décuites. Les Teinturiers en conſomment beaucoup. Celles de bois flotté, de bois mort & de bois blanc, ne valent rien en leſſive ; celles de châtaignier non plus, parce qu'elles tachent le linge pour toujours, de même que celles d'aune : au-contraire, celles de bois d'olivier ou de noyau d'olives, ſont très-bonnes à cet uſage. Les cendres de bois, ſoit blanches, griſes ou noires, ſe vendent à la tonne.

Les cendres de figuier & de frêne ſont miſes au rang des cauſtiques, ainſi que la cendre de lie de vin & le ſel de leſſive.

Les cendres de bois ne ſont pas les ſeules dont on tire profit à la campagne; car, outre les cendres gravelées dont nous parlerons ailleurs, & outre celles de fougere, on a encore les cendres de l'algue-marine, qu'on nomme indifféremment gaſmond, ſar, warec, kali ou ſoude, *ſalicornia*: on la trouve ſur les bords de la mer, & ſouvent on l'y ſeme exprès, & on l'y brûle dans des creux recouverts de terre où la cendre ſe pétrifie: on en fait du verre, du ſavon & des leſſives; elle entre auſſi dans la compoſition de la biere.

Outre les plantes marines & les aromatiques qui abondent en ſels, & dont les cendres ſont eſtimées des Chymiſtes & des Apothicaires, on peut auſſi en tirer de toutes ſortes de plantes en les brûlant; elles ſont toutes de bon débit, & ſervent à pluſieurs uſages.

La meilleure maniere qu'on ait à la campagne de brûler toutes les herbes pour en faire des cendres qui aient beaucoup de ſels, ce qui en fait le prix, eſt de couper & ramaſſer ces plantes par gros tas; & lorſqu'on en a ſuffiſamment & qu'elles ſont bien ſeches, les mettre dans un ou pluſieurs trous qu'on fait en terre; les y allumer auſſi-tôt avec un peu de feu, par un beau tems; puis les couvrir de terre ou de pierres, enſorte qu'il n'y paſſe qu'autant d'air qu'il en faut pour entretenir le feu ſans qu'il s'étouffe; les plantes ſe brûleront doucement & ſe calcineront. On connoît que la choſe eſt faite quand la terre de deſſus eſt entiérement refroidie: alors on découvre doucement le creux, & l'on y trouve les cendres bien calcinées & ſalées, la plupart attachées les unes aux autres par grumeaux; ce qui eſt la marque d'une bonne calcination.

C'eſt ainſi que les Payſans d'Auvergne profitent des plantes inutiles de leurs montagnes, en les brûlant dans des foſſes; & ces cendres ont beaucoup de ſel alcalin: mais en les enlevant, ils prennent auſſi avec elles une partie de la terre qui les environnoit, & qui eſt ſalée par communication. Ils vendent ces cendres à fort bon marché aux Epiciers, qui les débitent aux Blanchiſſeuſes, parce qu'elles ſont très-bonnes pour les leſſives.

On peut en faire un meilleur uſage, quand ce ne ſeroit que pour l'amendement des jardins & des terres labourables, comme nous l'avons dit ailleurs, entr'autres au ſujet des cendres & gazons.

On brûle de la même façon ſur le bord de la mer, les herbes qui ſervent à faire le verre, le ſavon & les leſſives: on l'appelle *ſoude* ou *pierres*, parce que la ſoude eſt la plante qu'on y emploie le plus, & qu'elle ſe pétrifie par la calcination. La meilleure eſt celle d'Alicante; elle doit être en petites pierres ſeches & ſonnantes, de couleur griſe bleuâtre, parſemées de petits trous faits en œil de perdrix. La ſoude de Carthagene a moins de bleu, plus de croûte verdâtre, & les yeux plus petits. La ſoude de Bourde ne vaut rien; elle eſt ordinairement humide, noirâtre, verdâtre & fort puante. La ſoude de warec qu'on fait à Cherbourg, & ſur les autres côtes maritimes de Normandie, eſt inférieure à celles qui nous viennent d'Eſpagne. En général toutes les plantes qui croiſſent aux environs de la mer, comme la perce-pierre, la criſte-marine, le kali, ſont celles qui donnent le plus de ſel, parce que la terre & l'eau, dont elles prennent leur nourriture, en ſont pleines.

Ecorces, Tan, Mottes à brûler.

On écorce les chênes & chêneaux, les noyers, les aunes, les tilleuls, les merifiers, les bouleaux, les mûriers.

L'*écorce* de chêne, ſur-tout des jeunes, eſt de très-bon débit, parce qu'on en fait le tan, qui eſt une poudre menue qui ſert à la préparation des cuirs, après en avoir fait tomber le poil; & à tanner les filets des mariniers. Le *tan* ſe fait par la force des roues d'un moulin où trois gros pilons pointus battent l'ecorce dans des mortiers, & la réduiſent en une poudre qu'on vend au muid. Plus le tan eſt nouvellement fait, meilleur il eſt, & il perd de ſa qualité en vieilliſſant, qui eſt de reſſerrer les pores des cuirs. Les ſciures de chêne ſervent aux mêmes uſages que le tan. Il ne faut point laiſſer les écorces de chêne à la pluie, parce que le ſel qui fait toute ſa vertu, s'en détacheroit: c'eſt pourquoi les moulins à tan ſont ordinairement accompagnés d'un magaſin pour mettre les écorces à couvert; on appelle ce bâtiment un *écorcier*. L'écorce des jeunes chênes vaut le double de celle des vieux: & même celle des branches eſt meilleure que celle du tronc, parce que plus elle eſt jeune, mieux elle ſe pele, & meilleur en eſt le tan. Les écor-

ces

ces ſe vendent à la botte, & elle eſt plus ou moins groſſe ſuivant les endroits.

Il y a encore un autre eſpece de tan, qui eſt beaucoup plus fort que le tan ordinaire. *Voyez* ce qui en a été dit ci-devant, page 661, à l'article du Redoul.

Les *mottes à bruler*, qui ſont ſi néceſſaires aux femmes du commun, ſoit pour faire du feu dans leurs cheminées, ſoit pour les mettre dans leurs chauffereittes, ne ſont autre choſe que du tan, qui a ſervi à tanner des cuirs. On le tire de la foſſe, on le pêtrit avec les pieds, puis on le met dans des moules, qui donnent à chaque motte la forme d'un petit pain rond, & épais d'un bon pouce. Il eſt néceſſaire de bien faire ſécher les mottes avant d'en faire uſage; car ſans cette attention, elles ne brûleroient point: on les vend au cent.

Les écorces d'aunes ou de noyers ſervent pour teindre en noir, brun & autres couleurs: on les vend aux Teinturiers, Chapeliers & autres: on en fait auſſi de l'encre. Les Teinturiers appellent ſimplement *racines*, la couleur fauve, & les trois ingrédiens qu'ils emploient pour la faire; ſavoir, l'écorce & la feuille de noyer, & les coques de noix.

On fait des cordes à puits avec la ſeconde écorce du tilleul & du bouleau; la premiere ſert, ainſi que celle du bouleau & du meriſier, à faire des paniers, des litrons, &c. même des petits berceaux.

Les écorces de mûriers ſervent à-peu-près aux mêmes uſages, que celles des tilleuls. Autrefois on ſe ſervoit auſſi de l'écorce du hêtre.

Le meilleur tems pour écorcer les arbres, eſt le mois de Mai, parce qu'alors la pleine ſeve fait que l'écorce & le bois ſe ſéparent facilement: dans d'autres tems, il ne faut écorcer un arbre, qu'après la pluie & par un vent doux; car le hale & la ſéchereſſe y ſont contraires.

On écorce auſſi les lieges, comme je l'ai dit ci-deſſus, page 638, parce que le liege eſt unique pour le mérite de ſa peau.

Glands, Feines & Balais.

Le gland & la feine ſervent à nourrir les cochons l'hiver, & on fait beaucoup d'huile de feines. La coque du gland, qu'on appelle autrement *avelanede* ou *valanede*, ſert à paſſer les cuirs; & c'eſt une marchandiſe de débit pour l'Italie & le Levant.

On fait des balais, de menues verges de bouleau & de genêt, liés de trois liens d'oſier ou de châtaignier: on en fait de jonc ficellés & attachés au manche avec un clou; & on les poiſſe ſur la ficelle, quand ils doivent ſervir aux Cochers & Palfreniers. On en fait auſſi de poil, de plumes & de barbe de roſeaux.

Article III.

A quoi chaque eſpece de Bois eſt propre.

1°. Le *chêne* n'a point ſon pareil pour tous les ouvrages de charpente & de fente, menuiſerie & ſculpture, tant gros que menus: il dure juſqu'à ſix cens ans à l'air, & quinze cens en pilotis. Comme il eſt propre à tout, on le débite quelquefois en ſciage. Quant à ce qu'on en emploie en bois à brûler; il eſt meilleur en charbon qu'autrement. En croiſſant, ce bois eſt aſſez ſujet à devenir roulé & tranché.

Le chêne de Danemarck, que les Menuiſiers appellent communément *bois d'Hollande*, eſt le plus propre à faire de belles *boiſeries*, parce qu'il a moins de nœuds, & qu'il eſt plus tendre que ceux des Pays plus chauds.

Le bois de l'*yeuſe* eſt fort dur & maſſif, rougeâtre, & quelquefois ondé ou marqueté au-dedans: il fait de bon charbon, qui eſt le plus eſtimé en beaucoup d'endroits, parce qu'il conſerve le feu long-tems, & qu'il n'entête point.

2°. Le *châtaignier* eſt le meilleur bois après le chêne; il eſt ferme & bon à bâtir: on en fait de belle charpente, où jamais ni les vers, ni la vermine ne s'attachent; & nous voyons en France, dans bien des endroits où l'on ne voit plus de châtaigniers, quantité d'edifices des dixieme & onzieme ſiecles & au-delà, dont toute la charpente eſt de châtaignier, ſains & entiers: on emploie auſſi ce bois à des ponts, canaux, &c. On en fait du merrain, de grands ouvrages de ſculpture, des palis pour clorre les parcs & les jardins, des perches pour faire des échalas, des treilles & des eſpaliers: on fait même des cercles,

des rejettons de châtaignier de trois ou quatre ans, & tous ces débits sont très-bons ; mais ce bois ne vaut rien à brûler, non plus qu'en charbon, ni en cendres.

3°. Le *marronnier* de France a le bois plus gros & meilleur que le châtaignier : celui du marronnier d'Inde n'est propre qu'en planches rustiques.

4°. L'*orme* est un bois jaune, dur & fort, principalement le franc-orme, ou orme à petites feuilles ; mais il est plus propre en charronnage qu'en menuiserie ; aussi le débite-t-on presque tout en charronnage, & c'est le meilleur bois pour cet usage. On en amene les échantillons en grume, & on en fait des moyeux, des aissieux, des empanons, des fleches, des jantes, des armons, des affuts, des pouppes, &c.

On débite les *moyeux* en tronçons, ou billes de six pieds & demi de longueur, sur six pouces de diametre, par le menu bout. S'il y en a de douze à quinze pouces, on en fait de grosses roues de charrettes.

Les *aissieux* se coupent longs de dix pieds, sur sept à huit pouces de diametre par le petit bout.

Les *empanons* doivent être de la même longueur ; mais on ne les prend pas si gros, surtout quand ils ne sont point chantournés.

Les *fleches* doivent être sans nœuds, bien cambrées & d'un beau barquement : celles de carrosse, depuis dix jusqu'à douze pieds de long, & celles des autres voitures, depuis douze pieds jusqu'à quinze.

Les *jantes* se debitent depuis deux pieds huit pouces, jusqu'à trois pieds de long, & elles doivent être bien chantournées.

Les *armons* simples s'amenent en grumes de six pieds de long, & de huit à neuf pouces de diametre par le bout ; les armons d'arcade doivent être longs de quatre pieds & demi, & gros de neuf à dix pouces.

On peut faire toutes ces pieces de frêne, à la réserve des fleches, moyeux & jantes, pour lesquelles il faut nécessairement de l'orme.

Outre ces pieces d'orme qu'on debite en grume, on débite en sciage les lisoirs, les moutons & les timons. On donne six pieds & demi de long aux *lisoirs*, & six à sept pouces de large, sur quatre à cinq d'épaisseur ; aux *moutons*, six pieds sept à huit pouces de long, & cinq à six pouces de large sur trois ou quatre pouces d'épaisseur ; & aux *timons*, neuf pieds de long, trois pouces & demi en quarré par le petit bout, & quatre pouces par le gros. Il y a encore d'autres pieces de bois d'ormes que les Charrons scient eux-mêmes : c'est pourquoi les Marchands Ventiers en laissent toujours plusieurs pieces en grume de différens échantillons. Au reste, voyez ci-devant *Bois de Charronnage*, page 692 ; & *Orme*, page 642.

On en fait aussi des planches, des écroues, vis & autres pieces pour les pressoirs & bâtimens ; des tables de cuisine & à foulons, des étaux, &c. Il sert encore aux Sculpteurs & Graveurs sur bois.

L'*ypreau* se débite beaucoup en menuiserie.

5°. Le *charme* a le bois dur, & se débite principalement en aissieux & autres pieces de charronnage, sur-tout dans les endroits où l'orme est rare. On le vend aussi en grumes aux Faiseurs de formes & de sabots. On en consomme encore beaucoup en bois à brûler, parce que c'est le bois le moins humide & qui fait le meilleur charbon. Autrefois on faisoit avec du charme tous les manches d'outils champêtres, les jougs de bœufs, &c.

6°. L'*érable* est fort dur, beau & presque toujours marbré. On en fait, 1°, des tables & des ouvrages de marqueterie & de tour ; 2°. il sert aussi en menuiserie ; on en débite beaucoup par cartelles de trois, quatre & cinq pouces d'épaisseur. 3°. Les Armuriers le recherchent fort pour monter toutes sortes d'armes ; 4°. comme il est peu flexible, on en fait aussi des jougs, des arcs à tirer, &c. On l'amene presque toujours en grume, pour que les Ouvriers puissent le débiter à leur fantaisie. Il est encore très-bon à brûler, & fait du charbon excellent.

7°. Le *frêne* a la tige belle, droite & unie ; son bois est fort, & il sert en paix & en guerre aux Charrons & aux Ouvriers d'artillerie. On en fait des moutons & timons de chaise & carrosse, des brancards, de bonnes piques, &c. On en voiture en grume de plusieurs grosseurs & longueurs, depuis dix jusqu'à dix-huit pieds de long : ces échantillons sont bons pour faire des haquets qui servent à voiturer du vin, de la biere, &c. On fait aussi toutes sortes de cercles de frêne ; & il est de bon débit pour les Armuriers & les Ebé-

niſtes, quand il y a des Loupes ou des nœuds, pourvu qu'il ſoit ſain d'ailleurs. Le frêne eſt encore bon à brûler & en charbon.

8°. Le *hêtre* a le bois ſec, fort pétillant dans le feu, & rempli de pluſieurs petits brillans ou endroits polis : il eſt ſi peu ſolide, qu'il ſe gâte pour peu qu'il reçoive d'humidité. Cependant on le débite en planches larges d'onze à douze pouces ſur treize lignes d'épaiſſeur franc-ſciées ; en poteaux de quatre pouces en tout ſens, & depuis ſix juſqu'à dix pieds de long ; en membrures de deux pouces & ligne d'épaiſſeur franc-ſciées, larges de ſix à huit pouces, & longues depuis ſix juſqu'à douze pieds, le tout pour faire du meuble ; en goberges pour ſervir aux Layetiers, Bahutiers, Selliers & Boiſſeliers ; & en avirons. On fait auſſi des gros hêtres des rames de galeres, des tables de cuiſine ; des étaux à Bouchers, depuis quatre juſqu'à ſept pouces d'épaiſſeur, des pelles, des cuillers, des ſabots, des bois de dards & d'halliebardes, des paniers, des hottes de Vendangeurs, &c. Mais le plus grand débit du hêtre eſt en bois à brûler, en charbon & en merrain pour le menu barillage, comme pour les harengs.

On ſe ſert encore du hêtre en le mettant en copeaux, qu'on tire les plus longs qu'on peut, pour en faire de rapés ; ils ont une vertu ſpécifique pour éclaircir & ſoutenir le vin qu'on verſe deſſus. Quoique le plus grand uſage du hêtre ſoit en menuiſerie, merrain & bûches, il eſt pourtant d'aſſez bon ſervice en charpente, pourvu qu'il ne ſoit point du tout expoſé à l'humidité. Les Anciens faiſoient leurs taſſes, & même leurs tonneaux, d'écorces de hêtre.

9°. Le *pin*, le *ſapin* & la *peſſe* ſont tous bois fecs, légers & blancs ; celui du pin eſt jaunâtre, ſec & peſant ; & celui de la peſſe eſt le meilleur des trois. Ils ſe débitent tous également en mâts de navires, poutres, ſolives, & autres pieces de charpente : mais il faut les mettre à couvert de la pluie, parce qu'ils ſont ſujets à pourrir ; il ne faut cependant pas qu'ils ſoient enfermés ni couverts de plâtre. Le grand débit eſt en planches de différens échantillons, en ſolives & poteaux, & en doëlles, les unes d'un pied & demi, & les autres de deux pieds & demi, dont on fait des battes-beurre, des tinettes, des ſéaux à une anſe pour ſurvuider le moût, &c. Le Languedoc fait un grand débit du ſapin en petites pieces, qu'ils appellent *balançons* qu'on y eſtime à trois livres la douzaine.

L'*if* a le bois veineux, rougeâtre ou noirâtre, & preſqu'incorruptible ; il eſt très-propre à faire des coffres, marche-pieds, arcs, fleches, dards, &c.

10°. Le *noyer* eſt de très-bon débit. Les Menuiſiers le recherchent fort pour les beaux meubles : on le façonne en poteaux quarrés, en planches & en membrures, de même échantillon que le hêtre ; & toutes ces pieces doivent être ſans gerſure & ſans roulure, à quoi le noyer eſt auſſi ſujet que le chêne.

Quand le noyer eſt ſain & de groſſe tige, on le débite en tables ou cartelles de deux bons pouces d'épaiſſeur, pour faire des paneaux de carroſſes, monter des armes, &c.

On fait auſſi des ſabots de noyer ; on en vend l'écorce aux Teinturiers, & tout en fait profit, juſqu'aux racines qu'on débite par tronçons aux Ebéniſtes, ſur-tout lorſqu'elles ſont bien brunes & jaſpées. Les Teinturiers achetent auſſi du bois de noyer pour teindre en fauve.

11°. Le bois d'*olivier* eſt beau, veineux & madré : on en fait beaucoup d'ouvrages, ſur-tout les Ebéniſtes, Tourneurs & Menuiſiers.

Le bois de *prunier* ſe débite ordinairement en grume pour les Tourneurs ; & s'il eſt aſſez fort, on en fait des membrures, comme du poirier ci-après.

On débite auſſi le *buis* en tige pour les Ebéniſtes, Tourneurs & Peigniers-Tablettiers ; & en planches aux Graveurs ſur bois, parce qu'il eſt plus ſolide & moins ſujet à être percé de vers que le poirier.

12°. On fait du *poirier* & du *pommier*, des planches, poteaux, membrures, courbes & autres pieces de ſciage pour la menuiſerie. On en fait ordinairement des planches longues de ſix à neuf pieds, d'un demi-pouce franc-ſciées ; ou bien des membrures de la même longueur, & de cinq à ſix pouces de large ſur tout ſens. Le poirier ſert encore aux Sculpteurs & aux Graveurs ; on en fait auſſi des boutons : & du pommier, des chevilles de moulin, des oreilles de charrues & autres uſtenſiles ; le reſte de l'abattis ſe met en fagotage.

Le *meriſier* ſe débite de même, parce que ſon bois eſt aſſez dur. On l'emploie auſſi à faire des clavecins & autres inſtrumens de muſique, à cauſe qu'il eſt ſonore, quoique dur ; ce qui fait que les Lutiers le travaillent avec plaiſir, ſûreté & profit. L'écorce de

merifier ſert à faire des corbeilles & paniers ruſtiques. Le merifier fendu en deux ou en quatre pendant la ſeve, ſert encore à faire des cercles aux groſſes tonnes.

13°. Le *Cormier* a le tronc droit & long, & le bois extrêmement dur & ſerré; c'eſt pourquoi de ſon tronc on fait des pieces de preſſoir, & de ſon branchage des chevilles & des fuſeaux pour les rouets & lanternes de moulins. On fait les chevilles de quatre pouces en quarré ſur ſeize pouces de long; & ſi le branchage n'eſt pas aſſez gros pour cela, on l'emploie en fuſeaux qui ne ſe débitent que de dix-huit pouces de long ſur trois de large. Le cormier ſert encore aux Sculpteurs.

On en monte auſſi les outils de Menuiſiers, & on le leur vend d'ordinaire en poteaux de trois ou quatre pouces en quarré; ou bien on le débite en membrures épaiſſes de deux pouces & larges de ſix: on en ſcie auſſi de quatre à ſix pouces, depuis ſix juſqu'à douze pieds de longueur.

Faute de cormier, les Meûniers ſe ſervent de chevilles & de fuſeaux de bois de *neſſlier*, d'*alizier*, & autres de cette ſorte: c'eſt pourquoi, quand on en rencontre dans ſes bois, il eſt bon de les débiter de même. *Voyez* auſſi ci-devant *neſſlier*, page 627, & *alizier*, page 629.

Le *mêlier* eſt propre à-peu-près aux mêmes uſages: il a le bois jaune juſqu'au cœur, maſſif, & néanmoins ſouple; ce qui convient aux Graveurs & aux Tourneurs.

Il en eſt de même de l'*arbouſier*. On en fait auſſi de bon charbon.

14°. Le *tillot* ou *tilleul* ſe débite en tables épaiſſes depuis deux juſqu'à cinq pouces; en planches épaiſſes d'un pouce, & longues de douze; en cercles & lattes; quelquefois en poutres, pourvu qu'elles ſoient bien à ſec. Ce bois ſert à quantité d'Artiſans, comme Menuiſiers, Tourneurs, Bahutiers, Coffretiers, Layetiers; aux Faiſeurs de baudriers pour couper leurs cuirs; même aux Sculpteurs: c'eſt le bois qui leur eſt le plus propre, parce que, quoique tendre, il eſt pourtant *plein*, c'eſt-à-dire, ferme & ſerré, enſorte que le ciſeau le coupe plus nettement & plus aiſément qu'aucun autre bois.

Il ſert encore à faire des fleches, & du charbon pour la poudre à canon.

Les branches de tillot ſervent auſſi à faire des *torches*, qui ne ſont autre choſe que des bâtons de tillot ou d'aune, ronds, gros comme le bras, hauts de ſept à dix pieds, & quelquefois plus, au bout deſquels on met du *lumignon*, qui eſt une ſorte de chanvre à moitié filé, qu'on couvre de cire jaune ou blanche, pour éclairer & ſervir aux différens uſages de l'Egliſe. Les Anciens faiſoient leurs *flambeaux* de différens bois ſéchés au four ou autrement; & ils ſe ſervoient, pour cela, de bois de charme, de coudrier, de cornouiller & d'épine, à-peu-près comme nous en faiſons encore de poix, de branches de pin ou autre bois réſineux. Les écorces de tilleul ſont auſſi de débit.

Le *bouleau* a le tronc aſſez gros; mais ſon bois eſt ſi léger, qu'on n'en fait que des cercles tant grands que petits, des paniers, des balais & des verges de ſes branches. Le charbon en eſt bon pour les Fondeurs. On ne laiſſe pas que d'employer à la campagne le bois de bouleau pour les bâtimens légers, comme étables & hangars, & en planches d'ais & cloiſons. Ses écorces ſervent à faire des paniers & des cordes à puits.

Le *coudrier* ou *noiſettier* ſe débite en cercles de pluſieurs grandeurs, tant pour les cuves & muids, que pour les demi-muids, quarts & autres futailles. On peut ainſi tirer un bon profit de ſes noiſettiers, comme on fait en Bourgogne, dans l'Auxerrois & du côté d'Avalon: on les y vend à la botte, & il y en a cinquante à chaque botte: ce n'eſt qu'à ces cerceaux, que bien des Pariſiens connoiſſent pour Bourgogne le vin qui leur arrive de ce pays-là.

15°. Quoique l'*aune* ſoit aquatique & bois blanc, il a le mérite de ne point pourrir dans l'eau ni en terre, pourvu qu'il n'y ait pas d'air, & il porte de très-grands fardeaux. C'eſt pourquoi, outre le profit de ſon écorce, dont les Teinturiers, Tanneurs & Chapeliers font grande conſommation, on débite ce bois en perches pour les Tourneurs, en pilotis, en tuyaux de fontaine & autres, en échalas: quand il eſt aſſez gros pour être ſcié, on en fait des planches, des poteaux de trois pouces en quarré, & des membrures de deux pouces d'épaiſſeur ſur ſix à huit pouces de largeur dont les Tourneurs font des meubles à vernir; en perches ils en font des chaiſes, chalis & autres ouvrages. On en fait auſſi des chevilles pour barrer les tonneaux, des ſabots & la plupart des uſtenſiles de l'a-

griculture, comme ridelles, manches d'outils, rateliers, échelles; & des torches à brûler, comme le tilleul.

Le *peuplier* ſe débite ordinairement en planches voliches de ſix pieds de long, de dix pouces de large, & de trois à cinq lignes d'épaiſſeur, pour faire des bieres & foncer des cabinets; & comme ce bois eſt commun, on en fait ſouvent des planches d'un pied de large & d'un bon pouce d'épaiſſeur, pour faire des portes & des contrevents à la campagne.

Ce bois ſert auſſi à faire des brancards de petits carroſſes; & aux Sculpteurs, pour faire des figures & autres ornemens.

On en fait encore en Bourgogne une eſpece de merrain, qu'ils appellent *barre*, parce qu'il ſert à barrer le bon vin qui vient à Paris.

Le *tremble* ſert à faire du menu merrain, des ſabots, des talons de ſouliers, des ouvrages de ſculpture, des planches pour les mêmes uſages que le tillot, comme ais, cloiſons; & des chevrons, ſolivaux & poutrelles de bâtimens légers & bien couverts.

Les *ſaules* ſe coupent d'ordinaire en trois échantillons différens; ſavoir, en plançons, dont on ſe ſert pour multiplier le plant; en pieux, de la longueur de quatre pieds, pour fendre en échalas pour les vignes; & en perches, pour les treillages & les eſpaliers, & pour faire des cerceaux: & ſelon le plus ou le moins du débit courant, on en fait des cotrets, falourdes & fagots; & de la ramille, des bourrées qu'on vend aux pauvres gens de campagne. Les corps ou gros troncs de ſaules ſe débitent auſſi en planches qui ſont d'un aſſez bon uſage, quand elles ont jetté toute leur humidité, & qu'on ne les emploie qu'au ſec, comme en tablettes, armoires de campagne, &c. Le charbon de ſaule ſert aux Peintres & aux Graveurs, pour eſquiſſer leurs deſſeins; & aux Salpêtriers, pour faire la poudre à canon.

Toutes les ſortes de bois blancs, comme aunes, trembles, bouleaux, ſont bons à vendre aux Artiſans qui travaillent en menus ou gros ouvrages de bois, comme Menuiſiers, Tourneurs, Sabotiers, Vaniers & autres.

On appelle *bois ruſtiques* ou *bois madrés*, les racines d'olivier, noyer, érable, & autres bois veinés, qui ſervent aux Ebéniſtes pour des ouvrages de placage.

16°. Dans les recrues de bois, ſoit taillis ou futaie, il vient quantité de fuſin, de puine, de troëne & autres menus bois que les Poudriers & Salpétriers appellent *bois de prinne & bourdaine*: ce ſont les plus légers de tous les morts-bois; & par leur légéreté & leur peu de conſiſtence, ils ſont très-propres à faire du charbon dont on pratique d'excellente poudre; ils ſont même uniques pour cet uſage. Comme les bois les étouffent en s'élevant, & qu'ils ne ſont bons qu'à l'âge de trois ou quatre ans, quand ils n'ont qu'environ trois quarts de pouce de groſſeur, parce qu'au-delà, en groſſiſſant, ils deviennent pleins de nœuds, les Entrepreneurs des poudres & ſalpêtres ont le droit de les couper par-tout en pleine ſeve, à l'âge de trois ou quatre ans, avec la ſerpette & non autrement, pour en faire des bourrées qu'ils paient comptant au prix des bourrées marchandes, avec augmentation de deux ſols pour livre pour les ſoins de ceux qui les ont ſéparés, outre les journées des Gardes-bois qui doivent les aſſiſter pour dreſſer procès-verbal de ce qu'ils en prennent.

Article IV.

Des Voitures du Bois.

L'article des voitures eſt important dans le commerce de bois; & le Marchand doit y ſonger de loin, tant pour choiſir & s'aſſurer de celles qui ſont les moins coûteuſes ou les plus faciles, que pour diſpoſer les choſes, avoir ſon monde, vuider les ventes en tems & lieux, afin que ſon bois ne ſoit point expoſé au pillage ou à la confiſcation, & ne point perdre les occaſions du débit, & enfin pour ſavoir à quoi le tout lui reviendra.

On ne peut voiturer le fagotage & autres menus bois, que par charrois, ou par bateaux; mais le bois quarré, le bois de ſciage & le bois de corde ſe voiturent, ou par charrois, ou par bateaux, ou par flotte, au choix du Marchand, qui doit, outre le coût & la facilité des voitures, conſidérer auſſi qui eſt celle où il y a le moins de péages à payer.

On appelle *bois neuf*, celui qui vient dans des bateaux, ſans tremper dans l'eau, c'eſt

ainſi que viennent à Paris les bois de Picardie & de Normandie, en remontant la riviere à force de chevaux. Il y vient de même des cotrets, ſalourdes, ou fagots, lattes, échalas & autres marchandiſes, des rivieres d'Yonne, Marne, Seine & autres au-deſſus de Paris.

On flotte le bois de deux manieres, en trains ou à bois perdu. Ce qu'on appelle proprement *bois flotté*, eſt celui que l'on amene en trains ou écluſées, lié avec des perches ou rouettes, ſur des rivieres navigables : & le *bois perdu* eſt celui que l'on jette ordinairement dans les petites rivieres qui n'ont pas aſſez d'eau pour porter des trains ni des bateaux ; & on le recueille, ou à quelque port juſqu'où le flot le porte, ou en tel endroit que l'on veut, en l'arrêtant par des palis qui barrent la riviere ; & là on le met en bateaux ou en trains, ſi la riviere y eſt navigable ; ou bien on le met en chantier, pour s'en défaire par terre à l'occaſion. On flotte ainſi à bois perdu, particuliérement ſur les ruiſſeaux qui ſont voiſins des bois en vente, & ſur les petites rivieres qui viennent tomber dans les grandes, comme ſur celle d'Andelle, ce qui eſt très-commode & d'épargne pour les Marchands Ventiers. On appelle *bois volans*, ceux qui, par le flot viennent droit au port où on les recueille. On voiture par trains les bois qui viennent de loin, comme d'Auvergne, de Bourbonnois, Nivernois, Montargis, Bourgogne, Morvant, Champagne, Lorraine & autres, qui coûteroient trop par bateaux, & encore plus par terre.

Comme la faveur du commerce & l'intérêt du Public ſont préférés à celui des Particuliers, les Marchands de bois peuvent paſſer par les héritages d'autrui, pour aller droit, de leur vente, au plus prochain ruiſſeau ou riviere flottable ; ils peuvent, ſur celles qu'ils trouveront les plus commodes, mettre leur bois, ſoit en bateaux, en trains ou à bois perdu, en avertiſſant les Seigneurs des rivieres dix jours auparavant ; ils peuvent même obliger les Propriétaires des héritages, ſitués ſur le bord des ruiſſeaux, de leur laiſſer des deux côtés un chemin de quatre pieds pour le paſſage des Ouvriers qui mettront à vau-l'eau & conduiront le bois. Il eſt permis à ceux qui font venir leurs marchandiſes à Paris, de faire des canaux & de prendre les eaux des étangs pour les faire flotter, en payant les dédommagemens. Ils ont quarante jours après que le flot eſt paſſé, pour faire pêcher leurs *bois canardés*, c'eſt-à-dire, ceux qui ſont demeurés au fond de l'eau, ou qui ſont arrêtés ſur le ruiſſeau : ils ont le même tems pour aller prendre leurs *bois échappés* par inondation ou autrement. Le chommage des moulins, que le flottage empêche de moudre, eſt réglé à quarante ſols pour chaque eſpace de vingt-quatre heures, quelque nombre de roues qu'ait le moulin.

I. La dépenſe du flottage à bois perdu eſt la moindre, puiſqu'elle ne conſiſte que dans les dédommagemens qu'il faut que le Marchand paie, & les journées de gens néceſſaires pour conduire, recueillir & garder le bois.

II. Pour la voiture du bois par bateaux ou par charrois il ne peut pas ſavoir au juſte ce qu'elles peuvent porter ou coûter : cela change ſuivant les ſaiſons & les pays : on n'en fait le marché qu'au cent, à la ſomme, au millier ou à la corde, ſelon l'eſpece de la marchandiſe.

III. Quant au bois flotté en trains, il eſt eſſentiel d'avoir les rouelles, perches, & viornes ou harres néceſſaires pour compoſer ces eſpeces de radeaux ; & que vos gens les lient & les aſſurent ſi bien, qu'ils ne ſe défaſſent point & ne ſe briſent que difficilement. Si l'on conclud, avec quelqu'autre, un marché de bois flotté, on fera mention de la longueur, largeur & hauteur qu'aura chaque train, écluſée, brelle ou coupon ; & à-peu-près, de ce qui peut y entrer, ſoit bois de charpente, de menuiſerie ou de corde.

1°. Les bois de ſciage, qui paſſent au canal de Briare, & qui viennent des rivieres de Loire & d'Allier, ſont ordinairement en *écluſées*, dont les deux font un train : chaque *écluſée* (qu'on appelle ainſi, parce que c'eſt un demi-train de bois à paſſer dans une écluſe), eſt de treize toiſes & demie de long ſur douze pieds de large, & contient d'ordinaire trois cens pieces de bois réduites au compte des Charpentiers : l'épaiſſeur d'une écluſée eſt ſavoir de trois ſolives l'une ſur l'autre, ou de quatre poteaux, ou de cinq membrures, ou de quatre chevrons, ou de quinze planches d'un pouce franc-ſciées, ou de dix planches d'un pouce & demi, ou de huit planches de deux pouces auſſi l'une ſur l'autre : du moins c'eſt ce que doit avoir chaque écluſée, quand elle eſt bien flottée & arrivée à Paris ſans accident.

Les bois qui viennent de Montargis & des environs, & de la riviere de Loing, &

autres endroits, doivent donner pareille quantité de bois, étant flottés de même.

Mais il y a des endroits où l'on ne peut flotter que deux ſolives, à cauſe du peu d'eau qu'il y a : ainſi les écluſées ne ſont alors compoſées que de deux cens pieces de charpente réduites.

2°. A l'égard des bois d'équarriſſage, c'eſt autre choſe : ils ſont flottés par trains, compoſés ordinairement de quatre brelles, longues chacune de ſept toiſes à ſept toiſes & demie, faiſant, pour toute la longueur de l'écluſée, vingt-huit à trente toiſes. Leur largeur n'eſt pas fixée : on leur donne ordinairement, depuis quatorze juſqu'à dix-huit pieds, & quelquefois juſqu'à trente, ſelon la volonté des Voituriers & la qualité du bois. Auſſi aux trains de bois quarré, il n'y a point de nombre de pieces certain, ni en eſſence, ni en valeur ou réduction : on ne les flotte pas l'une ſur l'autre, comme celui de ſciage, à moins que ce ne ſoient des menus brins.

3°. Les trains de bois de corde ou de moule ſont ordinairement compoſés de dix-huit coupons, & chaque *coupon* doit avoir douze pieds de long ; ce qui fait trente-ſix toiſes en tout, pour la longueur de chaque train. Ils doivent être de quatre longueurs de bûches pour la largeur. Ils rendent d'ordinaire vingt-cinq cordes de bois à Paris. Ils en pourroient rendre davantage, ſans le déchet qu'il y a en chemin.

Il ſe fait auſſi d'autres trains, qui ne ſont larges que de trois longueurs de bûches, autrement dit trains à trois branches : ils viennent de Montargis, & ne laiſſent pas que de donner à-peu-près autant bois, parce qu'il y a beaucoup plus de bûches l'une ſur l'autre, à cauſe que leur riviere du Loing eſt profonde & étroite.

Il eſt défendu à Paris, aux Marchands qui ont fait arriver des trains, depuis la réſerve faite d'un chantier pour les Boulangers, de vendre des bois nouvellement arrivés, à moins qu'ils n'aient été empilés ou reſſuyés, à peine de confiſcation & d'amende arbitraire.

Un Marchand de bois doit compter les péages qui ſe paient ſur les rivieres, quoique les Voituriers ſe chargent ordinairement de les acquitter, quelquefois auſſi le droit du canal ; mais il faut que les marchés ou lettres de voitures en faſſent mention, pour éviter toutes conteſtations.

Les lettres de voiture ſe font entre les Marchands & les Voituriers, lorſque les marchandiſes partent des ports : on y marque le nombre & la qualité des bois que le Voiturier prend en ſa garde, pour les rendre en même nature. Au ſurplus, voyez le *Traité des Bois*, de Caron.

CHAPITRE III.

Des Boiſſons, & autres Liqueurs approchantes, qu'on tire des productions des Terres aux Champs.

L'Abondance de la matiere nous oblige auſſi à tranſporter ce Chapitre au ſecond Tome, à la ſuite de la vigne & du vin.

CHAPITRE IV.

Des Huiles.

Les fruits qui ont l'avantage de mûrir de bonne heure, ou d'être les plus agréables à manger, ont auſſi le déſavantage de ne pouvoir pas être gardés long-tems ; & c'eſt de ces fruits-là que l'on fait, le plutôt que l'on peut, les boiſſons qui s'affoibliſſent en peu d'années, & quelques-unes en peu de jours. Au-contraire, les fruits qui ne viennent, la plupart, que ſur le tard, & qui ne ſont pas les plus agréables à manger, ſont ceux

dont on fait les huiles. On n'y emploie que des fruits bien mûrs : elles ſe gardent bien plus que les boiſſons.

C'eſt ainſi que, par une admirable diſtribution des préſens de la nature, les pays qui n'ont point de vignobles, en ſont dédommagés par l'abondance des grains, des fruits, tant de bouches, qu'autres, &c. C'eſt auſſi ce qui fournit à tous les beſoins de l'humanité, & ce qui doit nous encourager à mettre à profit toutes les reſſources que le vaſte champ de l'agriculture nous offre.

On fait des huiles de toutes ſortes de fruits, de grains, de graines & de plantes ; & on les fait de trois manieres différentes ; par *expreſſion*, par *diſtillation*, & par *immerſion*. Mais pour ne point ſortir des bornes de notre Maiſon Ruſtique, je ne parlerai que de ce qui s'y pratique, c'eſt-à-dire, des huiles qui ſe font par expreſſion d'olives, noix, noiſettes, chenevi, navette, feines, & autres productions champêtres.

Huile d'Olives.

I. *Uſages.* On l'appelle ſimplement huile, parce que l'olive eſt le fruit qui en rend le plus. Elle ſert non-ſeulement en ſalade, mais auſſi en friture, en rôties, &c. Elle entre dans toutes les huiles compoſées, elle en eſt la baſe, & elle a beaucoup de propriétés. Quand on l'emploie en médecine, il faut choiſir la plus vieille : on en a uſé qui avoit plus de cent ans. Quantité d'Ouvriers & d'Artiſans en ont beſoin. On en brûle auſſi beaucoup.

II. *Façons.* Cette huile s'exprime par le moyen des preſſes ou des moulins faits exprès.

On cueille les olives aux mois de Novembre, Décembre, & Janvier, dans leur plus grande maturité, c'eſt-à-dire, lorſqu'elles commencent à rougir. Quand on les met au moulin, auſſi-tôt qu'elles ont été cueillies, on en tire cette huile ſi douce & d'une odeur ſi agréable, qu'on appelle *huile vierge*, & dont la meilleure vient de Graſſe, d'Aramont, d'Aix & de Nice. Mais, comme les olives nouvellement cueillies rendent peu d'huile, ceux qui cherchent la quantité & non la bonté, après les avoir nettoyées, même lavées, dans de l'eau tiede, celles qui ſont mal propres, les étalent au grenier, en ſéparant les cueillettes de chaque jour, & les laiſſent rouir ſur le pavé, & s'échauffer pendant dix ou douze jours ; ce qui en fait ſortir beaucoup d'humidité, & diſpoſe l'huile à s'en ſéparer plus aiſément : enſuite on les écraſe ſous la meule ou au tordoir, & on les met dans des cabats de jonc ou de palmier, que l'on place les uns ſur les autres au preſſoir : la premiere huile qui en ſort, eſt la meilleure ; quelques-uns l'appellent auſſi huile vierge, quoique ce ne ſoit qu'une ſeconde huile, qui eſt d'un goût & d'une odeur peu agréables.

Il s'en tire néanmoins encore de moindre qualité, qui eſt l'huile commune ; ce qui ſe fait, en jettant de l'eau chaude ſur le marc, & en le repreſſant plus fortement.

Il y en a même qui remuent encore ce marc, y rejettent de l'eau bouillante, & le repreſſent le plus qu'ils peuvent, pour en tirer une derniere huile, qui eſt très-groſſiere & chargée de lie.

Ces huiles ſe ſéparent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent deſſus ; la lie ſe précipite au fonds : on les tire dans des cuvettes différentes, pour ne les point confondre : quelques-uns tiennent que les cuvettes de bois ſont les meilleures. Quand l'huile s'eſt un peu repoſée dans la premiere cuvette, on la met dans d'autres : plus elle eſt remuée, plus elle eſt claire & de bon goût : elles ſe conſervent mieux dans les outres ou peaux de bouc.

Tous les vaiſſeaux deſtinés pour recevoir l'huile, doivent être non-ſeulement bien propres & échaudés, mais même cirés, gommés ou enduits de terre à Potier, bien détrempée & bien propre : un léger enduit de cire blanche empêche qu'ils ne ſe noirciſſent. A meſure qu'on les ſurvuide, il faut les laver auſſi-tôt d'eau tiede, & les eſſuyer avec une éponge : & à la fin, après avoir échaudé ceux où il eſt reſté de la lie, les mettre tremper quelque tems dans une eau courante ; puis battre les outres avec des baguettes, pour en faire tomber la lie & les ordures.

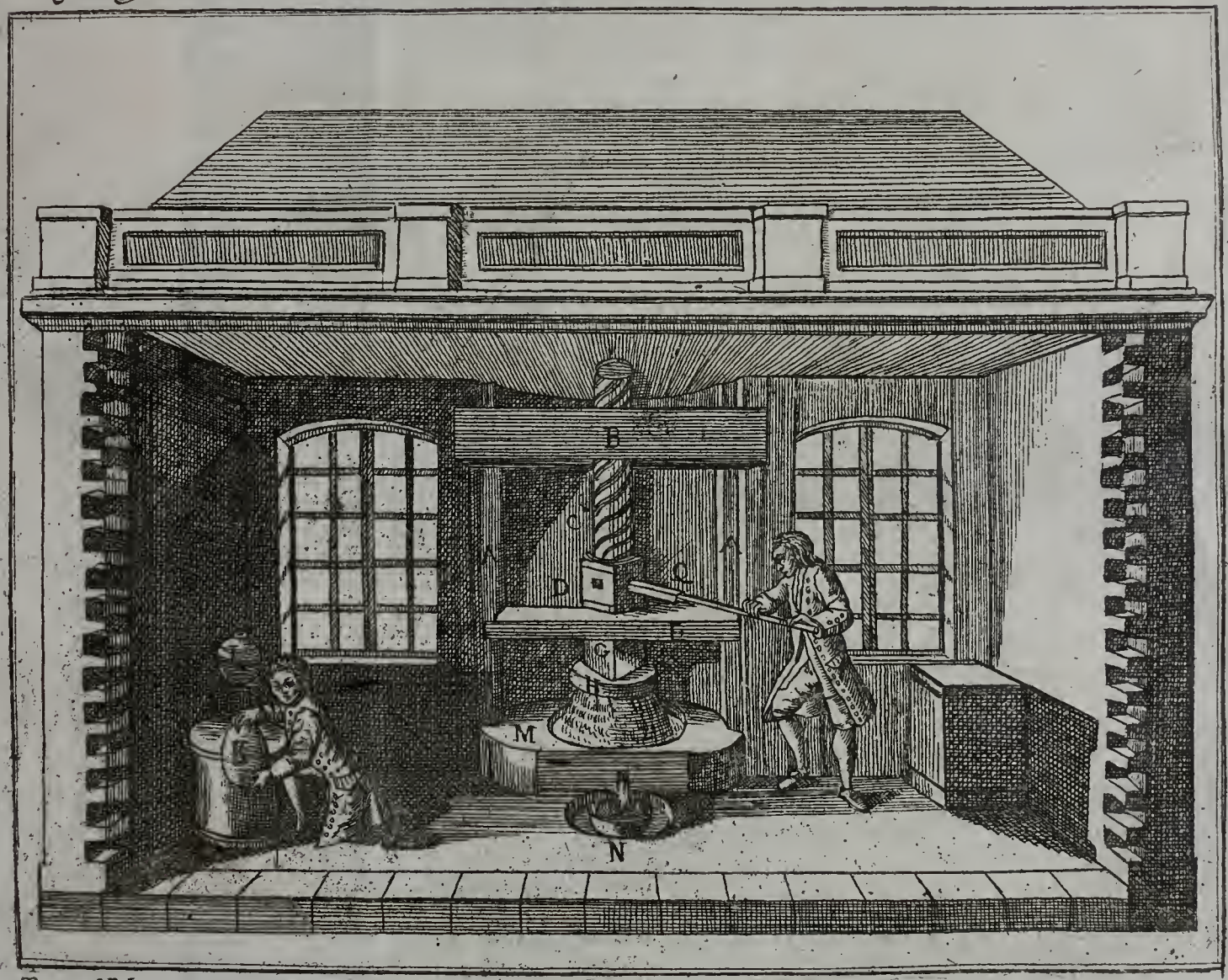
Il y a beaucoup de déchet à garder les olives ; c'eſt pourquoi il faut les preſſurer le plutôt qu'on peut, après qu'elles ſont bien mûres. On doit prendre garde qu'il n'entre dans l'huilerie aucune fumée, lampe allumée, chaleur, ni odeur, qui puiſſe ternir ou corrompre l'huile.

Bien de gens mettent deux livres de ſel pour chaque boiſſeau d'olives, en les preſſurant ; & ils les preſſurent dans des paniers neufs, ou ſur des baguettes, ſuivant l'uſage du pays.

On

PRESSOIR A L'HUILLE

A les montants
B L'Ecrou
C le fuseau ou la vis,
D la mammelle,
E la base
F la Bascule Surquoy porte l'effort de la vis
G le Sepeau piece de bois Cubique
H Le Rond ou Rondeau de bois qui se met sous le Sepeau,
I Plusieurs Sousous en pille,
K Sousou allongé
L Sousou applatty
M La maye ou pied Croisé qui recoit l'Huille
N Le Seau



Tome, I Nº15.

On laiſſe mûrir, même juſqu'à pourriture, les olives dont on veut faire de l'huile; & elles ont alors un goût douçatre & huileux. Au-contraire, on ne tire pas une goutte d'huile des olives qui ne ſont pas mûres; elles ne rendent qu'un ſuc viſqueux, que les Médecins appellent *omphacin* ou huile omphacine; nos Anciens n'en employoient pas d'autre: elle ſe conſerve très-bien dans des vaiſſeaux de verre ou de terre, comme les poteries de Beauvais.

Ordinairement la lie d'huile eſt trente jours à s'abaiſſer toute; & ce n'eſt qu'au bout de ce tems qu'on ſurvuide l'huile pour la derniere fois, & qu'on la met à demeure dans quelque lieu frais, ſec & propre; parce que la chaleur, l'humidité & la mal-propreté, ſont très-contraires à l'huile.

On prétend, dans les pays chauds, qu'elle ne gele jamais; mais que ce n'eſt que la lie qui y eſt mêlée, qui gele & fait geler l'huile même, à moins qu'on n'y mette du ſel recuit & broyé; car l'huile ne prend jamais de ſel, quelque quantité qu'il y en ait. On tient auſſi qu'elle ſera toujours claire, ſi on met dans le tonneau un petit ſac plein de feuilles & d'écorce d'olivier, broyées avec du ſel. De même pour empêcher qu'elle ne ſe ranciſſe, ou pour la dérancir, ſi elle eſt rancie, il n'y a qu'à y jetter de l'anis ou de la cire fondue, autant d'huile & du ſel. Si elle eſt trouble, il n'y a qu'à y jetter de l'eau chaude.

Le marc d'olives & la lie de l'huile ſont bons pour préſerver de la rouille toutes ſortes d'outils de fer; pour éclaircir les meubles de bois; pour chaſſer les teignes d'un coffre, dont on aura arroſé le fond de cette lie; pour cimenter l'aire des greniers, & empêcher que les ſouris n'y viennent; & pour faire brûler à flamme le bois, ſans qu'il fume. On arroſe auſſi le fourrage des bœufs de lie d'huile, pour leur donner de l'appétit; & on en frotte les brebis, pour les préſerver ou les guérir de la galle. Voyez *Fèces d'huile*, à la fin de ce Chapitre.

La Provence, le Languedoc, & la riviere de Genes, donnent les meilleures huiles d'olives. Les plus fines & les plus eſtimées ſont celles des environs de Graſſe & d'Oneille, petit bourg de Savoie, ſur la riviere de Genes: celles d'Aramont & de Nice viennent enſuite. Les huiles fines de Graſſe ſe tirent pour Paris; & celles d'Oneille, pour Rouen.

La récolte des huiles de Graſſe commence d'ordinaire au quinze Novembre, que l'on ouvre les moulins, & dure juſqu'en Janvier: celle d'Oneille ne ſe fait qu'en Janvier, Février & Mars; plus tard elle ſe fait, meilleure en eſt l'huile. On peut pourtant arrêter les marchés pour l'huile nouvelle, dès le mois de Septembre, & avancer un tiers ou un quart du prix, pour l'avoir à trois livres de meilleur marché par baril, ce qui eſt d'un grand avantage. Les Commiſſionnaires du pays paſſent pour n'être, ni fins connoiſſeurs, ni ſûrs; on les accuſe même de ſubſtituer des huiles étrangeres, qu'ils ont à moindre prix.

Les huiles d'olives de Provence ſe vendent par milleroles, qui reviennent à Toulon à ſoixante ſix pintes, & à Marſeille à ſoixante, meſure de Paris, qui font cent pintes, meſure d'Amſterdam: celles d'Oneille ſe vendent en barils, de ſept rubs & demi, qui peſent enſemble autant que la millerole de Provence. On prétend que les outres, ou peaux de bouc en poil, dans leſquelles on voiture, ſur des mulets, les huiles de Languedoc, & quelques-unes de Provence, communiquent à l'huile une qualité & une odeur peu agréable.

Les profits qu'on peut faire ſur les huiles fines, ſont très-conſidérables, en comparaiſon de ceux que peuvent produire les huiles communes, qu'on nomme ordinairement huiles d'entre deux ſortes.

Il ſe fait pourtant une grande conſommation de ces dernieres, qui ſe vendent la plupart pour être tranſportées à Marſeille & à Toulon, pour les fabriques de ſavon ou dans les lieux de manufacture de draps. Ces ſortes d'huiles ſe gardent facilement d'une année à l'autre, dans des piles de pierre ou jarres de terre, vaiſſeaux propres à les conſerver; ce qui fait qu'on peut prendre ſon tems pour les vendre avec plus de profit; ce qu'on ne peut pas faire des huiles fines, parce qu'elles ſe gâtent & s'engraiſſent par trop de garde.

Huile d'Amandes douces, tirée ſans feu.

Cette huile ſe prépare de bien des manieres différentes: les uns pelent les amandes; les autres les pilent ſans les peler: il y en a qui les échaudent dans l'eau tiede; quelques-uns les chauffent au bain-marie: ceux-ci ne font que les concaſſer; ceux-là les réduiſent en pâte, à force de les battre, ou les fricaſſent légérement à la poële; & enfin

il y a preſqu'autant de manieres différentes, qu'il y a de perſonnes qui ſe mêlent d'exprimer cette huile des amandes, ſoit douces, ſoit ameres. Voici la maniere qui paroît la plus facile, & qui a moins de riſque & de fraix : on la met ici d'autant plus volontiers, qu'elle convient à toutes les graines & fruits dont on peut tirer de l'huile, par expreſſion & ſans feu, comme ſont noiſettes, avelines, noix, ben, pignons, palma-chriſti, pavot blanc, chenevi, quatre ſemences froides, graine de lin, &c.

On prend une livre & demie d'amandes douces pelées, bien ſeches, nouvelles, & ne ſentant, ni le rance ni le moiſi : après les avoir concaſſées dans un mortier bien net, on les paſſe dans un gros tamis de crin ; enſuite on les enferme dans une toile de crin, miſe en double, pour les mettre ſous la preſſe, entre deux plaques d'étain, ou d'acier poli, ou de cuivre, ou même de fer-blanc ; puis on les preſſe doucement & également, de crainte de rompre la preſſe ou de percer la toile : lorſqu'elles ſont ſuffiſamment preſſées, & que tout ce qu'il y a d'onctueux & d'humide en eſt exprimé, on a une huile d'amande fort douce & preſque ſans fèces ; ce que les autres manieres de la tirer n'évitent jamais.

Huiles de Pignon, de Pavot, de Lin, de Chanvre, de Camomille, &c.

Les huiles de piſtaches, de pignons, de dattes ; celle de chenevi, qu'on emploie à l'apprêt des laines & à brûler ; celle de lin, qui ſert pour peindre, pour faire des vernis, pour dorer les cuirs & les bordures de tableaux, ainſi que pour brûler, & celle de ſeſame, planc, pavot, camomille, ſenevé, & autres fruits, graines ou ſemences oléagineuſes, s'expriment comme on vient de le dire de celle d'amandes. Il faut ſeulement que l'expreſſion des fruits, qui ne rendent pas leur huile aiſément, ſe faſſe chaudement ; c'eſt-à-dire, que les ais des preſſoirs, les parois des preſſes, ſoient chauds, ou les fruits échauffés doucement ; à la différence des fruits & graines, dont l'huile eſt facile à exprimer, comme amandes, chenevi & pavot : on ne fait que les piler & les mettre à la preſſe, l'huile coulant d'elle-même ; le feu ne ſert qu'à la rendre plus groſſiere, & même lui donne ſouvent un mauvais goût.

Outre l'huile de camomille commune, que les Payſans brûlent, il ſe fait pour la guériſon des plaies, une autre huile de camomille, avec les fleurs de la plante de ce nom, miſes dans de l'huille d'olive, que l'on expoſe au ſoleil dans les plus fortes chaleurs de l'été. Sa couleur eſt bleuâtre ; & plus elle eſt vieille, plus on l'eſtime. Quelques-uns y font entrer de la térébenthine fine.

Huile de Noix.

I. *Uſages.* On plante les noyers, principalement pour en avoir de l'huile. Elle ſert beaucoup pour la Peinture & pour l'Imprimerie, parce qu'elle ſeche plutôt que les autres : on l'emploie auſſi à brûler, à appréter les cuirs qu'elle rend plus ſouples, moins caſſans & plus forts ; & quelquefois à frire & à pâtiſſer : les Payſans en font de la ſoupe, principalement lorſque cette huile eſt nouvelle & tirée ſans feu.

II. *Façon.* On fait l'huile de noix, auſſi-tôt qu'elles ſont parfaitement mûres : car quand elles ſont vieilles, elles donnent moins d'huile ; & elle eſt moins bonne, moins douce, & d'une odeur & d'un goût moins agréables.

Pour la faire, on caſſe les noix, on en prend toute la ſubſtance ou chair, & on jette toutes les coques & les ailes, qui ne ſont bonnes que pour teindre : enſuite on écache ces ſubſtances de noix, ſous une meule poſée ſur ſa circonférence, qu'un cheval tourne ; puis on les met ſous le preſſoir, pour en exprimer l'huile.

Celle qui coule d'abord, ſans être preſſurée, ou preſque point, & ſans qu'on ait arroſé les noix d'eau chaude, s'appelle auſſi *huile vierge* ; & c'eſt la meilleure. On en tire auſſi une ſeconde & une troiſieme huile, en arroſant d'eau chaude, & en preſſurant les noix par degrés : on recueille ces trois ſortes d'huiles dans des vaiſſeaux différens, & on les garde proprement & au frais, comme l'huile d'olives. J'ai déja dit que le marc de noix ſert en quelques endroits à faire des eſpeces de chandelles.

Huiles de Noiſettes & de Feines.

Ces deux ſortes d'huiles ſe font l'une comme l'autre, & ſervent à brûler. Celle de noi-

ſettes eſt bonne auſſi en alimens, & pour la peinture. Celle de ſeines eſt même paſſable au bout de trois ou quatre ans : on la garde dans des pots de grès mis en terre ; & plus elle y eſt gardée, meilleure elle eſt, tant pour la friture, que pour la ſalade. Un boiſſeau de ſeines rend un pot & demi d'huile ; on doit la tirer à froid. On caſſe les noiſettes, & on ouvre les ſeines ; on ne prend que le dedans des unes & des autres : & même on les pele, ſi on en a le tems, avec un couteau, ou après les avoir laiſſé un peu tremper dans de l'eau tiede : enſuite on les pile dans des mortiers : on en fait une eſpece de pâte ; & on la réduit en maſſes ou pains, qu'on fait chauffer au ſoleil pendant quelques heures ; ou bien on les met dans quelque pot de terre, ſur des cendres chaudes, pendant une heure. Quand elles ſont ainſi dépurées de leur eau, on les met dans des chauſſes ou ſacs, pour en exprimer l'huile dans un preſſoir ou dans une preſſe, dont on a chauffé le bois. Lorſqu'on eſt près d'un moulin à l'huile, il vaut mieux y porter les noiſettes & ſeines, pour en tirer l'huile, comme nous l'allons dire de celle de navette.

Huiles de Navette & de Colſa.

L'huile de navette eſt bonne pour brûler. Elle ſert aux Bonnetiers & à toutes les Manufactures de draps & laines : les Apothicaires en conſomment auſſi. On en emploie même dans le ménage, pourvu qu'elle ſoit fraîche & nouvelle : on la fait cuire dans la poële, avec un oignon & une croûte de pain, juſqu'à ce que l'huile & l'oignon ne pétillent plus.

Avant que de faire de l'huile de navette, il faut en bien vanner la graine, pour en ôter toutes les gouſſes & la pouſſiere ; enſuite on la porte, ou au moulin à l'huile, ou au preſſoir, ſuivant l'uſage du pays : là elle eſt broyée ſous la meule, ou pilée & pulvériſée dans des augets, par des pilons pointus, armés de fer : puis on la chauffe à feu lent, dans une chaudiere, dreſſée ſur un fourneau de pierres ou de briques ; on y verſe la valeur d'une demi-écuellée d'eau pendant qu'elle chauffe, & on la remue bien, afin qu'elle ne brûle point, & que l'huile s'en tire mieux : mais il n'y faut pas mettre trop d'eau ; car, plus il y en a, moins elle eſt bonne. On met enſuite la navette à la preſſe, dans des ſacs de crin, pour en exprimer toute l'huile qu'on reçoit dans un tonneau, placé ſous la preſſe : on l'y laiſſe pendant quelques heures, pour que toute l'huile s'écoule ; & on taille marc, à meſure qu'en s'affaiſſant, il s'échappe de deſſous la preſſe.

Les Meûniers, outre le droit de moute, qu'on leur paie à tant par baril d'huile, prennent encore les recoupes pour eux ; aſſez ſouvent même ils gardent tous les tourteaux, fêces ou marcs, qui reſtent après l'expreſſion de l'huile. C'eſt ce qu'il ne faut point ſouffrir ; & on doit ſe les réſerver, en convenant avec eux du prix de la mouture, à cauſe que, quand le marc eſt pour eux, ils les preſſurent moins, pour les avoir plus gras, & eux-mêmes en tirent une ſeconde huile à leur profit : c'eſt ce qu'ils appellent *enfler la truie*, parce que les truies aiment fort les fêces d'huile.

Au reſte, ces tourteaux ou marcs, après qu'on en a bien tiré toute l'huile, ſont bons à garder, & on doit en faire amas dans les greniers ; parce que, 1°. on en fait le ſavon noir ; 2°. qu'on les donne l'hiver aux vaches & aux truies, dans leur boiſſon, & qu'on en mêle auſſi dans la mangeaille des autres beſtiaux, même des chevaux ; cela les engraiſſe : & les Huiliers vendent ces tourteaux en campagne, à proportion de la cherté des fourrages : mais quoiqu'ils ſoient d'un grand uſage en Flandre, ils font une mauvaiſe graiſſe, & une chair huileuſe & mal-ſaine. C'eſt une des raiſons pour leſquelles il eſt défendu aux Bouchers & Chaircuitiers, par les Réglemens de Police, d'acheter des porcs chez les Huiliers, ni chez les Barbiers.

L'huile de colſa ſe fait de même que celle de navette ; & quoiqu'elle ſoit d'une odeur plus forte, elle ſert aux mêmes uſages, ainſi que le marc qui reſte après qu'on l'a tirée. On conſomme beaucoup d'huile de colſa, pour faire les ſavons gras, verts & noirs.

Huiles de Cade & de Sanve.

J'ai déja dit que l'huile de cade ſe fait en Languedoc, des baies, & même du bois du grand genevrier, & qu'elle ſert pour les maladies des chevaux.

La graine de ſanve, *rapiſtrum*, plante ſi commune dans tous les champs, ſe recueille par les pauvres Payſans, pour en faire de l'huile à brûler. On la fait comme celle de

colſa : mais les Meûniers n'aiment point à en battre dans leurs moulins, à cauſe qu'elle uſe beaucoup leurs draps ou toiles de crin, dans leſquelles ils la battent.

Huile de Laurier.

Des baies de laurier encore récentes, bouillies dans de l'eau, on tire l'huile de laurier, qui ſert contre les humeurs froides, & à quelques autres remedes ; mais la plus grande conſommation s'en fait par les Maréchaux. La meilleure vient de Languedoc : celle de Provence, de Lyon, de Paris & de Rouen, eſt preſque toujours ſophiſtiquée, & ſouvent ce n'eſt que de la graiſſe & de la térébenthine, verdie avec du verdet ou de la morelle. La véritable doit être choiſie nouvelle, odorante, grenue, d'une conſiſtance ſolide, & d'un vert tirant ſur le jaune : celle qui eſt verte, unie & liquide, eſt ſophiſtiquée.

Huile de cheval, & d'autres animaux.

C'en eſt la graiſſe fondue, qu'on tire ordinairement du cou & du ventre, qui ſont les parties les plus graſſes & les plus oléagineuſes de cet animal. Les Chiffonniers de Paris fondent cette huile ou graiſſe, & les Emailleurs s'en ſervent pour entretenir le feu de leurs lampes : elle rend peu de fumée, & fait un feu plus vif & plus brillant que toutes les autres huiles.

On en fait de même de la graiſſe de pluſieurs autres animaux, pour les propriétés & les uſages qui ſe trouvent enſeignés dans cet Ouvrage, à meſure qu'on parle de chacun d'eux.

Choix & conſervation de l'Huile.

Plus le fruit ou la graine eſt nouvelle, plus on en tire d'huile, & meilleure elle eſt.

Il faut choiſir l'huile la plus légere, la plus tranſparente, & ſans aucune odeur. Le deſſus d'une piece d'huile en eſt toujours le meilleur ; au vin c'eſt le milieu de la piece qu'il faut choiſir, & le fond au miel. On appelle huile grenue, celle qui eſt figée en petits grains : c'eſt la meilleure & la plus eſtimée, particuliérement des huiles d'olives.

Les muids & vaiſſeaux où l'on met l'huile, doivent être bien poiſſés & gommés : s'ils ſont vieux, on les lave de leſſive tiede qu'on eſſuie bien avec une éponge : on n'entonne l'huile qu'au bout de trente jours, pour que la lie ait le tems de deſcendre.

Il ne faut faire, ni feu, ni fumée prés des preſſoirs & celliers à huile. La chaleur & l'humidité lui ſont contraires : c'eſt qui pourquoi on la met ordinairement dans des poteries bien propres, & on la ſerre dans des lieux tournés au nord, qui ſoient à l'abri des vents chauds.

Si elle ſe gele avec ſa lie, il n'y a qu'à y verſer du ſel de nitre, recuit & broyé, ou même du ſel commun, ſans craindre d'en trop mettre, parce que l'huile n'en prend pas trop.

Pour l'empêcher de ſe chanſir, ou pour la rétablir ſi elle eſt déja chanſie, il n'y a qu'à y jetter de l'anis, de l'alun de glace ou de l'eau bouillante ; ou bien faire fondre de la cire avec autant d'huile, y méler du ſel fricaſſé, & jetter le tout dans le tonneau.

Quand eſt elle trouble, on la purifie au ſoleil ou au feu ; ou bien on jette dedans de l'eau bouillante, ſi le vaiſſeau la peut ſouffrir ; ou bien encore on ſuſpend dans le tonneau un petit paquet d'écorce & de feuilles d'olivier pilées avec du ſel.

Pour corriger la mauvaiſe odeur de l'huile, on pile des olives vertes & on les jette ſans noyaux dans l'huile ; on y met de la mie de pain d'orge & du ſel : ou bien on y fait tremper des fleurs de mélilot ou de la coriandre ; ou bien encore des paſtilles, qu'on a fait de raiſins bien pilés ſans pepins.

Fêces d'Huile.

Les fêces ou lie de l'huile, s'emploient à différens uſages ; pour faire du ſavon commun, pour corroyer & adoucir les cuirs, frotter des vis de preſſoir, & faire des flambeaux de poix réſine. L'huile de noix eſt celle qui en fournit le moins.

CHAPITRE V.

Productions & Profits champêtres non ordinaires.

NOus avons parlé jusqu'à présent des profits ordinaires que la nature nous offre dans le ménage des champs ; mais outre ceux-là, les besoins de la société, l'industrie & l'ambition des hommes ont sû s'établir des produits peu communs, & s'attribuer des droits, qui font une partie assez considérable de notre économie champêtre.

Je ne ferai qu'indiquer les productions ou profits insolites, qui passent les bornes ordinaires de l'agriculture, & je ne dirai du reste que ce qui est familier ou utile & praticable dans notre Maison Rustique.

Minéraux.

Les minéraux tiennent le premier rang parmi ces productions que j'appelle ici extraordinaires, parce qu'elles ne sont pas l'objet de l'économie rurale.

Les matieres qu'on tire de la terre, & qui ne sont pas organisées, comme le sont les végétaux & les animaux, se nomment *minéraux*. On les divise en plusieurs classes ; métaux, demi-métaux, sels, soufres, bitumes, pierres & terres. Les *métaux*, qui sont l'or, l'argent, le fer, l'étain, le cuivre, le plomb & le mercure, sont la partie des minéraux qui est la plus pesante, qui ne se brûle point, qui est compacte, se met en fusion, & s'étend sous le marteau, excepté le mercure. Les *demi-métaux* sont l'antimoine, le vitriol, l'alun, &c.

La France, n'a pas moins que les autres Etats du monde entier, de ces richesses souterraines. Elle a d'aussi bon acier que l'Espagne, d'aussi bon fer que l'Allemagne & la Suede ; plus de minieres d'étain & de plomb que l'Angleterre ; elle en a d'or & d'argent comme la Hongrie, la Dalmatie & la Saxe : elle a des marbres de toutes sortes de couleurs, du porphire, du jaspe & de l'albâtre comme l'Italie ; du cristal comme Venise ; du salpêtre, du vitriol blanc, vert & bleu, & des orpimens comme la Hongrie ; de la calamine, du bitume, de la poix aussi-bien que Liege : enfin la France a de l'azur & même des pierreries fines, comme ametistes, agathes, émeraudes, hyacinthes, rubis, grénats, saphirs, turquoises & diamans. Un homme seul en dix ans de tems en a découvert du tems du Cardinal de Richelieu, plus cent cinquante de toutes especes.

Mais l'abondance qu'on a en France de toutes choses, l'incertitude & la difficulté de la découverte de ces trésors cachés de la nature, & les grandes dépenses qu'il faut faire pour les trouver & en jouir, sont cause qu'on les y néglige. Nous y avons de plus commun la plupart des sept métaux & les *eaux minérales* : celles qui sont *chaudes*, comme celles de Bourbon, Vichy, Balaruc & Aix, sont bonnes contre les rhumatismes, la goutte sciatique, la paralysie, l'apoplexie, la léthargie & les humeurs froides ; & les eaux minérales *froides*, comme celles de Forge, de Sainte-Reine, & de Passy près Paris, ont des qualités différentes ; elles sont pourtant toutes apéritives.

Les mines d'or sont au Roi ; celles d'argent aux Barons. Le dixieme du produit des mines, qui appartiennent au Roi, par droit de souveraineté, a été réduit par l'Ordonnance d'Henri IV, de 1601, aux substances métalliques ; & elle excepte de ce droit les substances terrestres ; savoir, les mines de soufre, de salpêtre, de fer, d'acier, de pitroli, de charbon de terre, d'ardoise, plâtre, craie & autres sortes de pierres, pour bâtimens & meules de moulin.

Nous avons dans le Dauphiné, le Languedoc, le Vivarez & le Gévaudan, des carrieres de jais naturel, qui est une espece d'ambre noir, dont les Anciens faisoient des miroirs, avant qu'on eût trouvé le secret de mettre les glaces au tain : on contrefait le jais, par une sorte de verre ou d'émail coloré, qu'on tire à la lampe en filets creux.

On met au nombre des minéraux, les sels & les pierres. J'ai parlé des pierres à bâtir, au commencement de cet ouvrage ; les autres pierres feroient un objet trop vaste pour notre Maison Rustique.

Je dirai ſeulement pour la curioſité, qu'on trouve près de Montauban, dans les Pyrénées, en Ecoſſe & ailleurs, une pierre filamenteuſe qu'on appelle *amiante* ou *asbeſte*, qui eſt incombuſtible : étant boullie dans une leſſive faite avec de l'indigo ou de la guede, puis battue ſous le marteau, elle devient ſi ſouple, qu'on la peigne, qu'on la file & qu'on en fait un papier, & une toile qui ſe nettoient en les jettant dans le feu. Les Cypriots en faiſoient autrefois des voiles; les Anciens s'en ſervoient, & on dit que les Tartares s'en ſervent encore à envelopper les corps morts qu'ils veulent brûler, pour en conſerver les cendres : par la même raiſon, les Charlatans, dans les ſiecles d'ignorance, vendoient à l'épreuve du feu des croix d'amiante, pour des croix du bois de la vraie-croix. Quelques Naturaliſtes ont confondu l'amiante avec l'alun de plume, eſpece de talc, qui eſt auſſi incombuſtible. Il faut le frotter d'huile de tems en tems, pour entretenir la ſoupleſſe de ſes fils.

A propos d'*alun*, c'eſt d'eau d'alun que ſe frottent ceux qui manient des barres de fer rouge, ou qui font fondre de la cire d'Eſpagne, ſur leur langue. Ce minéral ſtiptique ſert auſſi à lier les couleurs, à empêcher que le papier qui en eſt trempé ou frotté, ne boive, &c.

Opérations chymiques, pour imiter les Pierres précieuſes.

Prenez une livre de cailloux fort blancs ou du cryſtal de roche, huit onces de nitre, quatre onces de borax, deux onces d'arſenic blanc ; mettez le tout en fuſion à un feu très-fort ; vous aurez un cryſtal qui ſera la baſe des autres pierres.

Faites fondre, à un feu très-violent, ſix onces de ce cryſtal, une once de ſafran de Venus, deux grains d'or fulminant, vous aurez un rubis. L'orpiment cuit avec du verre ſe change auſſi en rubis.

Quatre onces de ce cryſtal, douze onces de minium, un ſcrupule de ſafran de Mars, donneront une chryſolithe.

On imite les émeraudes, par un mélange de ce même cryſtal, de minium, de cuivre, de ſafran de Mars, ou de chaux d'argent.

Sels communs.

Outre le ſel gemme, qu'on trouve en roche dans la Catalogne, dans la Pologne, dans la Perſe, en Egypte, aux Indes & preſque par-tout, & qui eſt un ſel blanc, dur & tranſparent, qui eſt le plus abondant & la baſe des autres ſels, il y en a deux autres ſortes, dont on ſe ſert en alimens, ſavoir, le ſel de fontaines & de puits, & le ſel de mer.

Le premier, que j'appellerai ſel de terre, ſe tire par l'évaporation qu'on fait des eaux ou de quelque fontaine, comme à Salins, en Franche-Comté ; de quelques puits, comme en Lorraine ; ou de quelques lacs, comme en Italie, en Allemagne, & au Comtat-Venaiſſin.

Le ſecond, qui eſt beaucoup plus commun, eſt le ſel marin : on le tire ou par évaporation, comme en Normandie ; ou par cryſtalliſation, comme à Brouage & à la Rochelle.

On tire le ſel par évaporation, en faiſant bouillir l'eau de la mer, à feu lent dans des grandes chaudieres de plomb, ce qui rend un ſel blanc, & bien moins ſalant que le gris. *Voyez* ce qui a été dit ci-devant des Salines, au Chapitre des Marais, page 574.

Le *natron* eſt encore une eſpece de ſel noir & griſâtre, qui vient d'un lac d'eau morte, dans le territoire de Terrana en Egypte : cette eſpece de nitre nous arrive par Marſeille & par Rouen : il fait une grande effervescence, quand il eſt mêlé avec les acides : on s'en ſert pour l'apprêt & la conſervation des cuirs, & pour le blanchiſſage des toiles ; mais il les brule, s'il n'eſt corrigé par d'autres cendres. Il y a auſſi du natron blanc, qui reſſemble aſſez au ſalpêtre ou à la ſoude blanche.

Salpêtre, Soufre, Poudre à canon.

Le *nitre* ou *ſalpêtre*, eſt un ſel foſſile ſalé, compoſé d'un ſel acide & d'une terre abſorbante ; il eſt amer, frais ſur la langue, âcre, & il fuſe ſur le charbon. Selon les Chymiſtes, le nitre eſt un acide enfermé dans un ſel volatil : & le ſalpêtre eſt le même acide, fortement engagé dans un ſel fixe. Il y en a beaucoup dans l'air, & il s'attache aux corps qui ſont capables de le recevoir, principalement au plâtre des vieilles murailles, aux terres & pier-

res des maſures, cavernes & caves ; aux étables, colombiers & autres lieux empreints des urines des animaux terreſtres.

Pour en avoir, on amaſſe quantité de ces matieres, principalement des plâtres ; on les pile groſſiérement, puis on les met dans des muids, dont le fond eſt percé de pluſieurs trous, & couvert de cendres de bois neuf, juſqu'au quart du vaiſſeau : on y verſe, à pluſieurs repriſes, de l'eau qui diſſout le ſel, & l'entraîne avec elle dans des baquets qui ſont au-deſſous ; ou bien on trempe ſeulement les plâtras dans de l'eau chaude, pour en diſſoudre les ſels, & on coule cette diſſolution. On jette enſuite l'eau impregnée de ces ſels ſur de la cendre commune, pour en faire une leſſive & dégraiſſer les ſels : on paſſe & repaſſe pluſieurs fois la liqueur ſur les mêmes cendres ; & quand elle eſt claire, on la fait évaporer & cryſtalliſer. Pour cela, on met par exemple dix ou douze livres de ſalpêtre à-la-fois dans une quantité d'eau proportionnée, car s'il y en avoit trop, le ſel ſeroit trop affoibli & ne pourroit ſe coaguler ; & ſi, au-contraire il reſtoit trop peu d'eau les cryſtaux ſeroient confus. Pour les faire beaux, on fait bouillir le ſalpêtre & l'eau dans un vaiſſeau de terre ſur un feu médiocre, continuel & égal, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à un peu moins que le quart : puis on retire le vaiſſeau du feu, lorſqu'on voit paroître une pellicule ſur la liqueur ; ce qui eſt une marque qu'il y reſte un peu moins d'humidité qu'il n'en faut pour tenir le ſel diſſous : alors on tranſporte doucement le vaiſſeau dans un lieu frais, l'agitant le moins qu'on peut ; & le lendemain on y trouve des cryſtaux, qu'on ſépare de la liqueur, & qu'on fait ſécher. On met évaporer derechef tout le reſte de la liqueur, on la laiſſe refroidir au frais, comme la premiere fois, & il s'y fait de nouveaux cryſtaux. On réitere ces évaporations & ces cryſtalliſations, juſqu'à ce qu'on ait tiré tout le ſalpêtre : celui des dernieres cryſtalliſations eſt un ſel blanc, ſemblable au ſel marin ; il eſt bon de le mettre à part, pour s'en ſervir en aſſaiſonnemens. Les premiers cryſtaux ſont la ſalpêtre raffiné.

On peut auſſi purifier le ſalpêtre, en le faiſant bouillir dans de l'eau qu'on écume, & où l'on jette du vitriol & de l'alun en poudre.

Le ſalpêtre qu'on trouve attaché en petits cryſtaux ou fleurs ſalées, à des murailles & des rochers, s'appelle *ſalpêtre de houſſage*, à cauſe qu'on le ramaſſe en le houſſant avec des balais : c'eſt le meilleur pour faire de l'eau-forte.

La terre dont on a tiré du ſalpêtre étant expoſée à l'air, dans un lieu couvert & à l'ombre, remuée de tems en tems, reprend au bout de ſept ans, tout autant de ſalpêtre qu'elle en avoit auparavant. Ceci eſt commun à la chaux vive, au ſel, à l'alun, au vitriol & à pluſieurs autres corps, qui, après avoir été dépouillés de leurs parties par le feu, étant enſuite expoſés à l'air, en tirent de nouvelles parties, & en ſi grande quantité, que leur poids en eſt augmenté conſidérablement.

Uſages. 1°. Le nitre eſt d'un grand uſage dans la Chymie & dans la Médecine : on en fait le cryſtal minéral, le ſel polychreſte, l'eau-forte, l'eſprit de nitre, qui eſt la meilleure de toutes les eaux fortes, pour diſſoudre les métaux. On l'emploie auſſi pour rafraîchir, pour exciter l'urine, pour éteindre les ardeurs du ſang, chaſſer la pierre, &c. 2°. Pour ſaler le ſaumon & les bons jambons ; pour hâter conſidérablement toutes ſortes de végétations, comme je l'ai dit ci-devant, page 535. 3°. La plus grande conſommation du ſalpêtre ſe fait dans les Arſenaux, pour la poudre à canon.

Le *ſoufre*, qui entre auſſi dans la compoſition de la poudre à canon, eſt un minéral foſſile, gras & inflammable. Il y en a de deux ſortes ; le ſoufre vif ou gris, & le ſoufre jaune. Le premier eſt une eſpece de glaiſe griſe, qui eſt facile à s'enflammer, & qui en brûlant, répand une odeur de ſoufre : on l'emploie à ſoufrer les vins qu'on envoie ſur mer : il doit être doux, uni, luiſant, tendre & friable pour être bon ; on en trouve beaucoup dans la Sicile & autres lieux.

Le ſecond, qui eſt jaune, & qui eſt celui qu'on emploie le plus, eſt une matiere dure, caſſante, aiſée à fondre & à prendre feu : il ſe trouve aux environs du mont Ethna, Veſuve & autres. On le fait fondre ſur un feu modéré dans des chaudieres de fer, ſans y mêler d'eau ; & lorſqu'il eſt fondu entiérement, on y met de l'huile de baleine, qui fait monter, ſur la ſurface, toutes les ordures qui ſont dans le ſoufre ; puis on l'écume, & enſuite on le verſe dans des moules qui lui donnent la forme de canons ou bâtons, qu'on nomme *magdaléons* ; ils ont communément dix-huit lignes de diametre ſur ſix pouces de long. Le ſoufre en canon doit être choiſi d'un beau jaune, léger, caſſant & luiſant en-

dedans. C'eſt de ce ſoufre dont on ſe ſert pour la poudre à canon : il eſt auſſi très-utile dans les manufactures de ſoie & de laine, dans la Médecine & la Chymie. On en tire une fleur, un magiſtere & une huile ou eſprit. Le ſoufre nous vient des affinages d'Hollande, de Veniſe & de Marſeille.

La *poudre à canon* eſt une compoſition, qui ſe fait avec du ſalpêtre bien raffiné, du ſoufre jaune bien écumé, & du charbon de bois bien pulvériſé : on broie le tout enſemble dans un mortier pendant vingt-quatre heures, en l'arroſant d'eau ou d'eſprit de vin ; enſuite on les humecte de nouveau ; enfin on tamiſe toute cette matiere, & on la fait paſſer par un crible pour la faire grener. Le ſalpêtre y entre pour les trois quarts, c'eſt ce qui en cauſe le grand effet par ſon étrange raréfaction, qui le réſout tout en vapeur & en air, & le fait péter : le ſoufre eſt ce qui allume, & on y ajoute du charbon qui eſt ſec, ſpongieux & plus ſolide, pour ſoutenir la flamme du ſoufre qui eſt très-légere, & que le ſalpêtre éteindroit bientôt. Le charbon de bois de troëne ou de bourdaine y eſt encore meilleur que celui de ſaule, & il faut qu'il ſoit bien broyé. Quand on veut rendre l'action de la poudre plus lente, on y ajoute du ſoufre ; & du nitre pour la rendre plus vive.

Les menues parties du ſalpêtre forment des colonnes à ſix faces ; le ſel marin forme des cubes ; le ſel vitriolique des loſanges ; l'alun des triangles ; le tartre vitriolé une colonne à ſix pans, terminée par une pyramide exagone ; les pyrites des polyedres ; l'antimoine, la neige & l'eau congelée des aiguilles ; l'huile des boules, &c. De tous les ſels, le nitre ſeul donne des vapeurs rouges.

Il y a des eſſais pour juger de la fineſſe de la poudre, à-peu-près comme on fait d'une montre par la juſteſſe de ſon rouage. On peut faire de la poudre blanche avec de la poudre de ſaules pourris, au-lieu du charbon ; on en peut faire de la noire avec des charbons de lin & de roſeaux ; de la rouge, jaune, verte-bleue, &c. la poudre *ſourde* ou *muette* ſe fait, dit-on, avec de la poudre commune, où l'on ajoute du borax, de la pierre calaminaire, ou du ſel ammoniac ; ou encore des taupes calcinées, ou de la ſeconde écorce de ſureau : à meſure qu'elle eſt moins bruyante, elle perd ſa force. Je ne parle point davantage de cette *fatale invention*, parce qu'il eſt défendu d'en faire hors des Arſenaux, & on pourroit en abuſer. Il n'y a rien de meilleur que la poudre de plomb, pour nettoyer les vaiſſeaux de verre & de fayance.

Terres, Carrieres, Poteries, Fayances, Couleurs, &c.

1°. C'eſt encore du ſein de la terre, ou plutôt c'eſt de la terre même, qu'on fait toutes ſortes de grès & de poteries, comme en Flandre, à Beauvais, en Auvergne ; de fayance, comme en Hollande, à Nevers & à Rouen : on vernit les poteries avec du plomb fondu, & la fayance avec de la potée, qui eſt de l'étain calciné, &c. Ce qu'on appelle *vaiſſeaux de grès*, ne ſont pourtant faits que de glaiſe, mais qui a une cuiſſon plus forte, étant cinquante heures dans le fourneau, au-lieu que la poterie ordinaire n'y eſt que douze. Comme nous allons parler de la fayance, nous ne dirons rien davantage ſur la poterie, qui ſe fabrique à-peu-près de la même maniere.

La *fayance* eſt une eſpece de poterie fine, faite de terre émaillée, dont l'invention & le nom ſont venus de Fayance, *Faënza*, ville d'Italie, d'où les anciens Ducs de Nevers, qui en étoient originaires, en apporterent l'art à Nevers, qui ne ſubſiſte que par ſes manufactures, qui ſont les plus anciennes de ce genre dans le Royaume.

La fayance s'y fait de deux ſortes de terre : l'une eſt appellée terre blanche ou fine ; elle donne la beauté & la fineſſe : & l'autre eſt une terre jaune qui donne la force. On mêle, avec proportion, ces deux ſortes de terres, & on les broie enſemble dans un poinçon plein d'eau. On paſſe cette terre & cette eau dans des tamis, & on les reçoit dans une foſſe ; après quoi on tire la terre de la foſſe, lorſqu'elle commence à ſécher ; puis on la met dans une autre foſſe, pour la faire ſécher davantage, & on la porte enſuite dans une cave où on la laiſſe en dépôt pendant quelques mois. Ce tems écoulé, on la marche ou piétine, on en forme des balons, qu'on porte ſur le banc du Tourneur, qui bat cette terre de nouveau avec les mains, & après il la poſe ſur le tour, quand il eſt néceſſaire de la travailler au tour ; car il y a deux ſortes d'ouvrages dans la fayance ; les uns ſe font au tour, & les autres au moule.

Au ſortir du tour ou du moule, on met ſécher lentement les vaſes ou autres vaiſſeaux,

&

& enſuite on les cuit dans un four à deux fois par degrés. D'abord on les met cuire en crud : ces vaiſſeaux de terre crue ſont changés par le feu en vaiſſeaux de terre cuite, qu'on appelle alors *biſcuits* : on trempe ces biſcuits dans le blanc, on leur met la peinture que l'on juge à propos, on les arrange dans des boîtes nommées *gazettes*, & on les porte au feu une ſeconde fois. Il faut obſerver dans les deux coctions de donner à la fayance le feu par degrés : on commence par un petit feu, on l'augmente enſuite, & on finit par le grand feu. Cette coction dure ordinairement à Nevers, vingt-quatre heures.

L'émail blanc de la fayance ſe fait avec le plomb & l'étain calcinés enſemble dans un fourneau qu'on nomme *fournette*. Lorſqu'il y a cent livres de cette cendre ou calcination, on y ajoute quatorze livres de ſel ou matiere ſaline, & cent livres de gros ſable blanc, & l'on fait fondre le tout enſemble ſur le fourneau où il ſe durcit. On broie le tout dans un moulin fait exprès ; &, lorſqu'il eſt broyé, il devient blanc & liquide comme du lait, en y jettant une certaine quantité d'eau. On doit avoir ſoin de bien boucher ce lait, afin que la pouſſiere ne s'y mêle point ; & pour l'appliquer, on ne fait qu'y tremper le vaſe après ſa premiere coction, & on y ajoute les peintures comme nous l'avons dit. L'illuſtre Raphaël n'a pas dédaigné de peindre ſur la fayance. La ſeconde coction eſt celle qui fond les émaux, & qui donne la perfection à l'ouvrage.

Le jaune ſe fait avec l'antimoine, la ſuie, le plomb calciné, le ſel & le ſablon.

Le vert eſt fait avec du cuivre & du plomb calcinés enſemble, auxquels on joint du ſel & du ſablon ; car le plomb entre dans toutes les compoſitions, auſſi-bien que le ſel & le ſablon. On appelle le plomb médiateur, & il ſert à coller l'émail ſur la terre : le ſel eſt un fondant qui corrige la dureté de l'émail, & en rend la fuſion plus facile : le ſable donne de l'éclat, du brillant & de la conſiſtence à l'émail.

L'émail noir ſe fait avec le fer & le plomb calcinés enſemble : on y joint à l'ordinaire le ſel & le ſablon.

Le beau rouge n'eſt connu en France, que d'un petit nombre de perſonnes.

2°. La terre glaiſe ſert encore à faire de la brique, de la tuile, des carreaux de toutes ſortes d'eſpeces, des buttes, des batardeaux, &c. du ciment, des pâtes à chapelets, des moules, figures, modeles & quantité d'autres petits ouvrages. Les Teinturiers même ſe ſervent de potaſſes.

3°. C'eſt auſſi de la terre qu'on tire le *marbre* & toutes ſortes de *pierres* & *moilons*, même les pierres de *molieres* ou *meules* à moulins, qui ſervent auſſi aux Rocailleurs, pour faire les grottes, parce qu'après les avoir taillées de diverſes figures, ils les colorent par le feu qui les rougit, ou par les eaux fortes, du vinaigre & du verd-de-gris, qui les rendent verdâtres. Les meules de Couteliers & de Taillandiers ſont de pierre de grès très-dure & d'un grain fort ſerré. Les bonnes viennent de Bourgogne & d'Angleterre. Pour fendre les rochers les plus durs, & en détacher les meules de moulins, après qu'on les a taillées en cylindre, on fait autour de ces rochers, quantité de trous, dans leſquels on inſere des chevilles de bois ſéchées au four, qu'on diſpoſe en rond, ſuivant la largeur des meules ; dans les tems humides, ces chevilles groſſies & enflées par les vapeurs & les exhalaiſons, fendent les rochers & détachent les meules.

La *chaux* doit être cuite à feu toujours égal, non-ſeulement juſqu'à ce qu'elle ſoit rougie, mais encore juſqu'à ce que la pierre ſoit tout-à-fait calcinée ; ſans quoi elle ne s'empreindroit jamais des parties de feu qui font la chaux.

Le *plâtre* ſe vend au muid quand il eſt cuit ; & à la toiſe quand il eſt crud, & il ſe conſerve en terre autant que le moilon ; il ſert aux enduits à lier des pierres, & prend au moule toutes ſortes de figures.

Dans les carrieres de Montmartre près de Paris, au-deſſus des maſſes de pierres à plâtre, il y a, parmi les pierres qu'on y cuit, des bancs d'une pierre graſſe & blanche où l'on trouve le *gyps*, qui eſt non pas une pierre à plâtre, mais une eſpece de gros talc ou de pierre brillante & tranſparente, laquelle, étant calcinée au four, broyée dans un mortier, paſſée au tamis, & employée avec de l'eau collée & des couleurs, ſert à contrefaire le marbre, & à l'imiter ſi bien, que les yeux & la main s'y trompent : de même qu'on a inventé de nos jours la maniere de faire les *perles fauſſes* qui ſont ſi fort en vogue, en introduiſant avec un petit tube pointu & recourbé dans des grains de verre que l'on nomme grains de giraſol, l'écaille des petits poiſſons nommés ables & goujons, très-

communs dans la Marne & dans la Seine. Cette écaille diſſoute dans l'eau, reprend tout ſon luſtre en ſe ſéchant.

Les *ardoiſes* rouges valent mieux que les bleues, & celles d'Angers mieux que celles de Mezieres. On doit les tirer de la troiſieme fonciere de chaque mine : elles ſervent à faire des plaques & des tables, & principalement à couvrir les maiſons. Il y a auſſi une pierre croûteuſe qui ſe fend par écailles, & qui ſert pour faire des dalles, du pavé, des auges, &c. On l'emploie pareillement à couvrir : mais elle charge extraordinairement les toits.

Le *charbon de terre* eſt utile à tous ceux qui travaillent en fer, parce qu'il chauffe plus âprement que le charbon de bois, & qu'il en faut moins : celui d'Angleterre, qu'on appelle de Neufchatel, eſt bien meilleur que celui d'Ecoſſe, mais il eſt plus léger : c'eſt pourquoi on les mêle pour faire corps ; car celui d'Ecoſſe ſeul n'eſt pas ſi bon. Le charbon de France eſt aſſez eſtimé ; mais il en faut davantage, & il ne tient pas tant au feu que les précédens. Celui de Saint-Etienne en Forez & du Lyonnois eſt le meilleur. Celui d'Auvergne eſt fort bon, & il y en a qui ne cede guere à celui d'Angleterre. Celui de Saint-Dizier eſt le moindre de tous.

Le *charbon de pierre*, ſi commun en Nivernois & en Bourbonnois, eſt ſpongieux & fait un feu vif ; mais la vapeur en eſt maligne, & il a une odeur de ſoufre inſupportable.

Ces deux ſortes de charbons ont, ainſi que la naphthe dont nous parlerons ci-après, une propriété ſinguliere, qui eſt que pour les faire bien brûler, il faut les arroſer d'eau, & l'huile les éteint. On les vend au demi-minot comble.

La *houille* eſt une terre noire & graſſe qui ſert de charbon de terre aux Forgerons. Dans le pays de Liege, où l'on dit que l'invention en a été trouvée, les Particuliers, & généralement tout ce qu'on appelle *Flamands-Rouchis*, même les Braſſeurs, en brûlent en place de charbon de bois : on l'y débite par quarrés longs à-peu-près comme une brique coupée en deux, & on la conſomme dans des eſpeces de fourneaux quarrés faits de grillages de fer, où le feu blenâtre & la chaleur de la houille dure une demi-journée.

Enfin on tire encore de la terre & du ſable, les *pierres à fuſil*, les *cailloux pyrites* qui ſont une eſpece de marcaſſite propre à tirer du feu ; les *pierres à moudre*, les *pierres à éguiſer*, la *pierre de touche*, qui eſt une eſpece de marbre ; l'*albâtre*, la *marne*, &c.

Toutes ces choſes ont chacune leur utilité & leur débit particulier ; nous en avons dit une partie ci-devant : & ceux qui auront dans leur héritage des veines de terre propres à en faire des carrieres, des plâtieres, chauffours, ardoiſieres, tuileries, briqueteries, poteries, &c. ſauront bientôt tout ce qui eſt de détail, pour ouvrir, façonner & débiter ces productions terriennes.

Outre les charbons de terre & de pierre, & la houille dont je viens de parler, on brûle encore des *tourbes* dans les endroits où le bois eſt rare ; comme en Hollande, Flandre, Amiens, Dieppe, la Rochelle. Les tourbes ſont des mottes de terres marécageuſes, & ſpongieuſes, dont on ne trouve ſouvent les veines propres que par lits ſouterrains, comme la glaiſe. Dans les Pays-Bas, elles ſont ordinairement ſoufrées. L'uſage des tourbes a quatre ſiecles d'ancienneté conſtante. Les meilleures ne ſe font que de l'herbe & ſuperficie de gazons qu'on coupe en forme de briques & qu'on fait ſécher : c'eſt ainſi que les Laboureurs de Cornouaille en Angleterre ne ſe chauffent que de l'herbe de leurs champs ; qu'ils coupent toute avant d'y mettre la charrue ; & ces mottes ſechent & brûlent aiſément, parce que ce ne ſont preſque que des racines & filandres d'herbes. Les tourbes d'Ecoſſe ſont très-puantes, quoique ce ſoient des gazons où l'herbe eſt encore, & qu'on tire d'une terre qui, au bout d'un mois, produit de nouvelle herbe.

Dans la vallée de Somme, depuis Amiens juſqu'à Abbeville, on tire la tourbe des prés parce que tout le fonds en eſt ſpongieux & tiſſu d'une infinité de racines, même ſous trois pieds d'épaiſſeur de terre ſolide ; ce qui fait que les foſſes à tourbes ſe rempliſſent aſſez vîte : il s'y en fait une ſi grande conſommation, qu'il n'y a point de meilleur revenu qu'un pré à tourbes : il y vaut communément trois mille livres l'arpent. Après que tout le pré a été bien fauché & bien pâturé, les Tourbiers ou gens de journée enlevent, à coups de beche, toute la terre du pré, qu'on ſépare en différens quartiers qui ſe tourbent les uns après les autres. On en coupe la terre par morceaux à-peu-près de la forme d'une brique, & on les fait ſécher au ſoleil ou à l'air ſur le pré même, en les dreſſant & en les appuyant l'un contre l'autre ſur leur longueur, pour qu'ils s'égouttent ; puis on les arrange par petits tas un peu au large, & on les retourne de tems en tems pour qu'ils

sechent bien ; & enfin on les dresse par piles ou meules comme le foin, pour les vendre le plutôt qu'on peut. Les meilleures tourbes sont celles qui ont été prises de la surface du pré, & qui ont été faites dans la plus belle saison, sans avoir reçu aucune pluie. On met ainsi en tourbes, tout ce qu'on peut tirer de terre du pré qu'on fouille par quartiers, jusqu'à ce que l'eau ne puisse plus être pompée ; à quoi vingt hommes travaillent continuellement pendant tout l'été. Quand la fosse est épuisée, on fouille un autre quartier, & ainsi de suite, pendant que les quartiers, les premiers tourbés se rempliſſent de terre ; ce qui peut aller à quinze ou vingt ans.

La tourbe (à la différence des mottes à brûler qui se font de tan) est toujours noire, massive & dure, quoique friable ; elle ne se casse & ne se résout point à l'eau, quoiqu'elle reste même exposée pendant une année entiere à toutes les injures du tems : elle est cependant très-légere quand elle est bien seche ; mais lorsqu'elle est mouillée, elle est fort lourde & très-puante à brûler : on en sent l'odeur à deux & trois lieues d'Amiens, plus que dans Amiens même. En Hollande les tourbes sont des mottes de terre soufrées.

4°. On tire encore de la terre, le tripoli, la magnese, le safre, la sanguine, la calamine, l'ocre, &c.

Le *tripoli* est une pierre tendre & d'un blanc rougeâtre qu'on tire de ses mines, dont il y a beaucoup en différens endroits de l'Europe. Il sert à donner le poli aux ouvrages de plusieurs Ouvriers, à nettoyer certains ustensiles de ménage.

La *magnese* est une pierre fossile, que les Verriers mettent en petite quantité pour purifier le verre & le rendre fort clair ; mais en grande quantité, elle le rend très-bleu ou pourpre. Les Potiers de terre s'en servent, après l'avoir réduite en poudre, à enduire leurs ouvrages. La magnese paroît noire lorsqu'elle est crue ; mais, quand elle a passé par le fourneau, elle est d'un beau bleu.

Le *safre* est utile aux Verriers & Fayanciers à mettre en bleu leurs ouvrages qui demandent cette couleur. C'est une pierre, couleur d'œil de perdrix : elle vient des Indes.

La *sanguine*, autre pierre fossile très-rouge, sert à faire des crayons, & à brunir les feuilles d'or que certains Ouvriers appliquent sur leurs ouvrages.

La *calamine*, soit la grise, qui vient d'Angleterre, de Liege ou d'Allemagne, soit la rouge, qu'on trouve en France, est une terre dure & bitumineuse, qui, étant mêlée, à poids égal, avec du cuivre rouge, lui donne une couleur jaune, & augmente son poids d'un tiers. On nomme laiton, le cuivre mêlé de calamine.

L'*ocre* est une terre fossile de couleur jaune, dont il y a des mines dans la Province de Berry & en Angleterre : elle est très-utile pour la peinture. L'ocre, qui est d'un jaune rougeâtre, s'appelle ocre du ruth.

Il y a aussi quantité d'autres terres naturelles, qui servent principalement à crayonnér & à peindre, tant à fresque qu'à détrempe & à l'huile, pour faire les couleurs simples ou composées. Telles sont le *blanc*, qui se fait avec de la chaux éteinte depuis long-tems, & de la poudre de marbre blanc mis à dose égale, parce que le trop de marbre noircit : c'est de ce marbre blanc qu'on peint à fresque. Pour peindre à détrempe, on se sert du blanc de craie ou de plâtre broyé avec de la colle de gants : ce dernier blanc sert aussi pour peindre en huile, aussi-bien que le *blanc de plomb*, qui se tire du plomb qu'on a mis avec du vinaigre, dans des pots enterrés dans du fumier ; ensorte qu'au bout de trente jours, il s'y forme des écailles de rouillure qui changent & deviennent un fort beau blanc, que l'huile acheve de corriger en le broyant sur la pierre, après l'avoir bien broyé avec de l'eau : on l'appelle autrement *blanc de ceruse* ; il se garde dans l'eau ; on en fait aussi d'étain & d'urine, & c'est le blanc dont les femmes se fardent.

Le *stil de grun*, couleur jaune, se fait de graine d'Avignon bouillie, puis chargée de cendre de sarment ou de blanc de craie mêlé avec de la colle de gants, ensuite passé dans un linge fort fin. Nous parlerons ci-après de la graine d'Avignon. Le *bleu* artificiel se fait de sable, de sel de nitre & de limaille de cuivre.

Le *blanc d'Espagne* ou de Rouen, que les Epiciers vendent par petits pains, se fait avec du plâtre bien battu qu'on passe dans des tamis bien fins. En le noyant dans de l'eau, on l'affine le plus qu'on peut, & on en forme des pains, que l'on fait bien sécher. Il sert à blanchir l'argenterie & à quantité d'autres ouvrages, principalement pour blanchir à colle, soit murailles ou bois, même pour dorer. On fait infuser ce blanc, bien écrasé, dans de la colle faite de rognure de parchemin ou de gants, passée par un linge & toute

chaude. Quand le blanc a été infuſé, bien diſſous, puis paſſé dans un linge, on blanchit l'ouvrage, en y appliquant, avec une broſſe de poil de ſanglier, au moins trois couches égales, qu'on ne met que l'une après l'autre, & quand la précédente eſt ſeche, pour que le blanc ne s'écaille point. Lorſqu'il eſt bien ſec, on le polit, en le mouillant avec la broſſe, à meſure qu'on le frotte avec un linge poſé autour d'un bâton; ou bien, avant qu'il ſoit tout-à-fait ſec, on le polit avec de l'herbe, appellée prêle, pour qu'il ſeche plus vîte: on y met de l'huile de noix ou de térébenthine en le broyant, comme on fait au blanc de plomb, & cela fait qu'il ne change point. Il faut encore coller ce blanc devant & après d'une couche ou deux de colle de cuir.

Le *blanc des Carmes* ſe fait avec de la chaux de Senlis de la plus blanche: l'ayant éteinte, on la paſſe dans des petits tamis bien fins, on l'emploie claire comme du lait, & on en donne cinq ou ſix couches; mais on doit laiſſer ſécher chaque couche avant que d'en mettre une autre, & bien *manier* toutes les couches, c'eſt-à-dire, les bien frotter avec la broſſe; c'eſt ce qui le rend reluiſant & le fait tenir plus ferme. Si on veut le faire reluire parfaitement, il faut encore le frotter avec une broſſe de poil de ſanglier, ou avec la paume de la main, lorſqu'il eſt bien ſec. Quand ce blanc eſt employé ſur de la pierre ou du plâtre bien ſec, il ne jaunit point.

Si on veut faire du *noir poli* en façon de marbre, on prend du noir de fumée calciné, on le broie avec un peu de pierre de mine, de l'huile d'olive & de l'eau de ſavon: étant détrempé avec de la colle de détrempe, dont on parlera ci-après, on en donne deux ou trois couches; & quand il eſt ſec, on le brunit avec la dent de loup ou de chien, ou avec la pierre ſanguine: pour qu'il y paroiſſe des veines de marbre blanc, on y fait des petites veines blanches, avec un pinceau, avant que de le brunir. Le liege noir brûlé fait le *noir d'Eſpagne*.

Manieres de nettoyer un tableau. Mettez-y de l'azur en poudre, & frottez-le avec de l'eau & une éponge, cela emportera toute l'ordure & la fumée: vous laverez enſuite le tableau juſqu'à ce que l'eau ſoit nette. Ou bien, ſi vous n'y voyez plus rien, mettez-y du ſavon noir, & au bout d'une heure & demie ou deux heures, lavez-le & le frottez avec une éponge, juſqu'à ce que l'eau ne ſoit plus graſſe; mais ne laiſſez pas le ſavon plus de deux heures ſur le tableau, parce qu'il emporteroit toutes les couleurs. On ſe ſert auſſi d'urine toute chaude, ou de pierre de ponce broyée pour les tableaux groſſiers. L'huile d'aſpic eſt encore propre à enlever la craſſe & nettoyer les tableaux; mais il faut auſſi prendre garde qu'elle n'emporte les couleurs: on la fait avec les fleurs & les petites feuilles de l'aſpic, qui eſt une eſpece de lavande: il en croît beaucoup en Provence & en Languedoc. Vous pourrez enſuite mettre ſur vos tableaux un vernis ſimple, qui n'eſt autre choſe que l'écume de quelques blancs d'œufs battus dans de l'eau.

Moyen de nettoyer l'argenterie ſans bouillitoire. Prenez quatre onces de ſavon blanc, rapé dans un plat, avec chopine d'eau chaude, pour un ſol de pain & de lie de vin, avec autant d'eau chaude dans un autre plat, & pour un ſol de cendre gravelée, avec pareille quantité d'eau dans un troiſieme plat; puis trempez une broſſe de poil dans la liqueur de pain & de lie, enſuite dans la gravelée, & enfin dans l'eau de ſavon; lavez-en l'argenterie avec de l'eau chaude, & l'eſſuyez d'un linge propre & ſec.

Choſes qui ſe mangent; Champignons, Morilles, &c.

On trouve ſur la terre les champignons, les mouſſerons, les morilles, les truffes, les mâches, la perce-pierre, le houblon, la coulevrée, les ſaligots ou châtaignes d'eau, la chicorée ſauvage, l'halime, les épines jaunes, les raiponces, le poivre d'Inde, la vigne porrette, & quantité d'autres choſes bonnes en aliment. On en fait même de la plupart des proviſions pour le ménage, comme de la criſte-marine & de la perce-pierre ſur les bords de la mer, des champignons & des truffes, &c.

Les *champignons* de bois, qu'on trouve ſur les rives des forêts, ſont très-larges; mais ils ne ſont pas ſi odorans, ſi colorés, ni ſi ſains que les champignons des près, qui croiſſent dans les prairies & pâturages, & qui ne pouſſent guere qu'après les premiers brouillards de l'automne. La *veſſe-de-loup* n'eſt bonne à rien, ſi ce n'eſt qu'on ſe ſert de la poudre qui en ſort pour arrêter le ſang dans toutes ſortes d'hémorragies, ſur-tout pour les hémorroïdes. Les champignons qui croiſſent aux arbres, comme au ſapin, au pin, &c. ne

ſont d'uſage qu'en médecine : ceux qu'on trouve ſur le ſureau, & qu'on appelle *oreilles-de-Juda*, ne ſe peuvent manger ſans danger de mort.

L'*amadou* ſe fait en Allemagne avec cette eſpece de grands champignons ou d'excroiſſances ſpongieuſes, qui viennent ordinairement ſur les vieux arbres, particuliérement ſur les chênes, frênes & ſapins : cette matiere étant cuite dans de l'eau commune, puis ſéchée & bien battue, ſe remet dans une forte leſſive préparée avec du ſalpêtre, au ſortir de laquelle on la met de nouveau ſécher au four.

Le *mouſſeron* eſt un champignon fort petit, mais d'un goût exquis, qui croît, en Mai & en Septembre, aux lieux ombrageux, dans les bois, ſous les arbres & entre les épines : il eſt ſouvent enveloppé dans la mouſſe, ce qui lui a fait donner le nom de mouſſeron : la terre ſur laquelle il naît, eſt griſe, & il revient tous les ans au même lieu d'où on l'a tiré. On en trouve quelquefois dans les pâtures arrangés en grands cercles.

La *morille* eſt une eſpece de champignon printanier : elle eſt plus ſaine que le champignon ordinaire, & elle n'en diffère qu'en ce qu'elle eſt rouſſe, ſpongieuſe, & percée de pluſieurs trous, à-peu-près comme la mûre ; au-lieu que le champignon eſt feuilleté. Elle croît, au mois d'Avril, aux pieds des arbres, dans les bois, & dans les lieux herbeux & humides. Le champignon aime les lieux un peu plus ſecs & plus aérés.

Les *truffes* ſont preſque faites comme des topinambours : elles ſont blanches, noires ou griſes, & on en trouve qui peſent une livre : elles croiſſent dans les terres ſeches & crevaſſées, & dans les terres ſablonneuſes où il y a beaucoup d'arbriſſeaux. Les truffes du printems ſont plus tendres que celles d'automne ; mais il en vient davantage dans cette ſaiſon, ſur-tout, à ce que certaines gens prétendent, quand la pluie y eſt accompagnée d'éclairs & de tonnerre. La longue habitude apprend aux Payſans à connoître les terres à truffes : les cochons en ſont très-friands ; & comme ils les ſentent de loin, on ſe ſert quelquefois d'eux pour qu'ils découvrent les truffes en fouillant la terre ; & pendant qu'on les en retire, on leur donne des châtaignes pour les animer à une nouvelle quête. On ne fouille les bonnes truffes que depuis le mois d'Octobre juſqu'à la fin de Décembre, & quelquefois juſqu'aux mois de Février & de Mars : pour lors elles ſont marbrées, au-lieu que dans les mois de Juillet & d'Août elles ſont blanches. On connoît l'étendue d'une truffiere, ou ce qu'il ne croît aucune herbe ſur la terre où elle eſt : la terre ſe gerſe auſſi dans ces endroits, elle eſt plus légere, & on y voit voltiger des mouches bleues formées de certains vers qui ont leurs nids dans ces truffes. Les Payſans ont une eſpece de houlette pour tirer la truffe ſans la couper : on dreſſe des cochons, & dans le Montferrat des chiens, à la chaſſe de la truffe.

Gommes, Manne, Réſines, Poix, Bitumes, Colofane, Goudron, Vernis, Laque, Glu, &c.

1°. La *manne* eſt une liqueur blanche & douce qui coule d'elle-même ou par inciſion des branches & des feuilles de quelques arbres, comme du frêne, tant domeſtique que ſauvage, & ſur-tout du méleſe. Les Anciens trouvant la manne ſur tant d'arbres différens, croyoient que c'étoit une choſe étrangere aux arbres, & en attribuoient l'origine à la roſée ; mais la manne ne tombe pas du Ciel, c'eſt le ſuc nourricier des arbres qui tranſſude au travers des branches & des feuilles ; c'eſt pourquoi les habitans du pays où l'on en recueille, craignent, avec raiſon, les années trop fertiles en manne, parce qu'une trop grande évacuation fait mourir les arbres. Les montagnes de Briançon en Dauphiné & la Calabre en fourniſſent à toute l'Europe. On trouve ce ſuc ſalutaire tous les matins à la pointe du jour pendant la canicule & tout le mois d'Août : il n'y a que les branches les plus tendres & les plus expoſées au ſoleil qui en donnent, & elles meurent enſuite, ou languiſſent & ne produiſent plus rien. Elle eſt plus abondante pendant les chaleurs violentes ; elle ſe trouve ordinairement ſur les feuilles, parce qu'étant raréfiées par la chaleur du jour, elles donnent par-là une entrée plus libre à ce ſuc ; & la fraîcheur de la nuit, en reſſerrant les feuilles, en exprime la manne qu'on recueille le matin. Il y en a de différentes ſortes ; il y a auſſi diverſes façons de les cueillir, ſuivant les pays.

2°. Le *baume* eſt un troiſieme ſuc qui vient de l'écorce de pluſieurs plantes : ce n'eſt qu'une huile qui a perdu ſes parties les plus ſubtiles & les plus fluides en coulant des arbres : c'eſt par-là qu'il a acquis une conſiſtance un peu épaiſſe.

La *poix*, qui eſt le quatrieme ſuc qu'on rencontre dans les écorces, eſt le ſuc huileux privé des parties ſubtiles, mêlé avec les parties fibreuſes de la plante, plus épaiſſi, plus gluant & plus noir que le baume : ſa conſiſtance ſe diſtingue des autres ſucs.

La *réſine* n'eſt que la poix réduite en un corps dur friable, qui ſe diſſout dans l'eſprit-de-vin ou dans l'huile : elle ſe nomme *colofane*, quand elle eſt bien durcie & devenue brillante comme du verre.

Il coule encore des écorces un autre ſuc, qu'on trouve auſſi avec les ſemences de quelques plantes umbelliferes : c'eſt la *gomme*, qui eſt un ſuc ſaponaire qui ſe diſſout dans l'eau, qui ſe durcit par la chaleur, qui s'enflamme & qui ne devient pas friable. Elle ſe trouve ſouvent mêlée avec la réſine.

3°. Toutes les gommes & réſines ſont donc des ſucs gras & viſqueux qui coulent de certains arbres, & qui ſervent à brûler, à gommer des chapeaux, rubans & autres marchandiſes ; à faire des couleurs ou à les faire tenir ſur le velin & ſur le papier, & à faire de la poix & autres drogues. La gomme ſe fond à l'eau ; & la réſine ne ſe fond qu'au feu.

La meilleure de toutes les réſines eſt la *térébenthine* ; on en fait boire pour les chûtes & pour certaines maladies de femme : elle doit être blanche, tirant un peu ſur le pers. Celle du lentiſque vient enſuite ; c'eſt le maſtic qui ſert particuliérement aux Orfevres pour donner l'éclat aux diamans. Les réſines du pin & du ſapin vont après, & enfin celles de la peſſe & du cyprès. Les réſines ſeches ſe tirent des pommes de pin, de ſapin & de la peſſe ; & les liquides viennent du térébinthe, du méleſe, du lentiſque & du cyprès. La meilleure réſine eſt celle qui eſt odorante & tranſparente, qui n'eſt ni ſeche, ni humide, & qui reſſemble à la cire. La réſine du pin eſt blanche & odorante, & elle ſe convertit en torches, ſur-tout quand l'arbre ſe pourrit. Les bois réſineux ſont ſi gras, qu'ils ſervent de flambeaux pour éclairer la nuit dans les pays de montagnes.

On en tire la réſine dans le tems que la ſeve eſt dans ſa plus grande fermentation. Les Payſans vont alors dans les bois, inciſent la tige des arbres réſineux (les ſapins ſont les plus communs), & il en ſort bientôt après une liqueur blanche, gluante & d'une odeur forte : ils la recueillent avec des cornes de bœuf qu'ils y attachent, ou dans de petits ſéaux de ſapin qu'ils mettent au pied de chaque arbre. Les Payſans de la Franche-Comté, ſur-tout vers le Mont-Jura, en font un aſſez bon commerce ; & c'eſt pour cela qu'on appelle cette réſine *poix de Bourgogne* : elle eſt extrémement tenace ; on en emploie à faire des emplâtres deſſicatifs.

Il y a des poix ou bitumes, dont les uns coulent naturellement des rochers, & les autres ſurnagent ſur les eaux, mais il y en a peu : tels ſont de ce nombre le naphthe, le petrole, le bitume d'Auvergne & l'aſphalte.

Le *naphthe* & le *petrole* ont la propriété de s'enflammer très-aiſément, & même de brûler ſous l'eau ; auſſi les emploie-t-on dans les feux d'artifice : ils entrent auſſi dans la compoſition de pluſieurs remedes, & dans les vernis noirs : on s'en ſert encore communément pour goudronner les vaiſſeaux & les cordages. Dans la Sicile & dans quelques autres endroits, on en brûle dans les lampes pour éclairer. Le naphthe & le petrole ſont des eſpeces d'huiles qui découlent par les fentes de certains rochers qui ſont dans le Duché de Modene, & près de Beziers en Languedoc. Il y en a de differentes couleurs ; mais les plus ordinaires ſont la blanche & la noire : on ne trouve que de la noire près de Beziers.

Il y a encore une autre ſorte de naphthe d'une odeur très-déſagréable, qu'on appelle *bitume d'Auvergne*. Il eſt mou, noir, prenant feu aiſément, & ayant beaucoup de reſſemblance à de la poix liquide : on en trouve en Auvergne, entre Riom, Montferrand & Clermont, où il ſort de terre en abondance, & dans d'autres Provinces de France.

L'*aſphalte*, ou bitume de Judée, eſt une graiſſe ou huile noirâtre que les Arabes trouvent ſurnageant deſſus les eaux de la mer morte, & qu'ils recueillent : elle eſt d'un noir luiſant : on s'en ſert pour la compoſition du thériaque, & pour les beaux vernis noirs qui imitent ſi parfaitement ceux de la Chine.

Il y a auſſi une autre eſpece d'aſphalte, mais c'eſt une pierre foſſile qu'on trouve dans les mines qui ſont en Aſie dans la vallée de Sydim, & en Suiſſe dans le Comté de Neufchatel.

Pour tirer la poix des arbres réſineux, on les fend en petites branches qu'on jette dans un four dont l'aire eſt en talus, & qui a deux ouvertures : par l'une on y met le feu, &

par l'autre on recueille la poix qui coule sur l'aire du four, & qui tombe dans des bassins posés sur le plancher : c'est la fumée épaisse qui rend la poix noire comme nous la voyons.

On fait cuire la poix liquide, quand on veut la convertir en poix seche, ou en tirer de la suie, comme on fait des encens ; ou encore pour en faire de la *colofane*. On la compose ou de marc de térébenthine distillé, ou de poix-résine fondue plusieurs fois, & jettée autant de fois dans de l'urine ; ce qui occasionne qu'elle perd son odeur, & qu'il y a comme autant de dents de scie, qui font cause que l'archet, frotté de colofane, sautille & tremble sur les cordes de violon.

La *poix navale* se fait de vieux pins, qui sont presque tous convertis en torches, qu'on arrange en un bûcher comme le charbon, & on en tire ainsi la gomme dont on enduit les navires : c'est ce que nos Marins appellent du *brai*, dont les habitans du Nord font leur principal commerce. Quand on y a jetté du suif & des étoupes ou des vieux cables battus, cela fait le *goudron* dont on poisse les vaisseaux. Le goudron, pour être bon, ne doit point être brûlé ni mêlé d'eau, & sa couleur doit tirer sur le jaune. Le goudron de Wibourg passe pour le meilleur : celui du Mexique n'est bon que pour le bois, il brûle les cordages.

La gomme de genievre vient au printems, & c'est la *sandaraque*, autrement dit *vernis*, dont on se sert pour colorer les ouvrages de menuiserie. Le *vernis d'Ecrivain* se fait de cette sandaraque mise en poudre subtile, dont on frotte le papier avec un pied de lievre, & cela en fait boire l'encre & empêche qu'elle ne s'étende. Le *vernis liquide* se fait aussi de cette gomme, en y ajoutant de l'huile de lin : on en met sur les cartes de géographie & sur les tableaux, pour les conserver & leur donner de l'éclat. Quelques-uns appellent ce vernis *gomme arabique* ; mais la vraie gomme arabique découle de l'acacia d'Egypte, en petites larmes blanches, claires & transparentes. Le *vernis de la Chine*, qu'on fait ici pour imiter celui de ce vaste Empire, se fait avec du fromage de Gruyere délayé, de façon qu'il est comme de la glu ; & on y jette un peu de chaux vive, qu'on colore avec du cinabre, si on le veut rouge ; ou avec du noir de fumée, si on le veut noir. Le *vernis doré* dont on dore les cuirs & les bordures de tableaux, est du vernis commun fondu avec l'huile de lin & aloës succotrin, & mis sur des feuilles d'étain ou d'argent. Ce vernis est de couleur brune ; mais lorsqu'il est appliqué sur les feuilles d'étain poli & bruni qu'on met sur les cuirs, la couleur blanche de l'étain qui passe au travers du vernis & qui se mêle avec la fienne, en forme une très-éclatante qui imite parfaitement celle de l'or. Un savant Académicien de nos jours a éprouvé que la propolis qu'on trouve dans les ruches des mouches à miel, étant dissoute dans de l'huile de térébenthine ou dans de l'esprit-de-vin, peut être substituée à ce vernis, pour donner une couleur d'or aux feuilles d'étain & d'argent ; & que, si on l'incorpore avec du mastic & de la sandaraque, elle est très-bonne pour faire des cuirs dorés.

La *laque* est encore une espece de gomme ou résine dure, ordinairement rouge, claire & transparente, dont on fait la cire d'Espagne. La vraie laque se fait aux Indes, par le concours d'une infinité de fourmis ailées ou de moucherons qui s'amassent sur des petits bâtons gluans, qu'on dispose exprès pour les y attirer, & qu'on ratisse ensuite. Il y a aussi une gomme laque qui dégoutte des arbres. On fait de la fine laque de l'extrait ou de la lie de la cochenille qui sert aux Teinturiers ; & le nom de laque est commun à plusieurs espéces de pâtes seches dont les Peintres se servent.

On appelle aussi laque artificielle une substance colorée qu'on fait en France, & qu'on tire des fleurs ; comme la laque jaune, de la fleur de genêt ; la rouge, du pavot ; la bleue, de l'iris ou de la violette, &c. On tire les teintures de ces fleurs en les faisant distiller plusieurs fois avec de l'eau-de-vie, ou bien en les faisant cuire à feu lent dans une lessive de soude & d'alun : elle sert aux Enlumineurs.

On fait encore la laque artificielle avec du bresil bouilli dans la lessive de cendres de sarment de vigne, en y ajoutant un peu de cochenille & de terra-merita, de l'alun calciné, & un peu d'arsenic qu'on incorpore dans des os de seche pulverisés, dont on fait de petites tablettes, qu'on met sécher sur la carte. Si on la veut fort rouge, on y ajoute du jus de citron ; si on la veut brune, on y met de l'huile de tartre. On en fait aussi avec des tontures d'écarlate bouillies dans la lessive de cendres gravelées, ou de tartre calciné. La laque colombine se fait avec du bresil de Fernambourg trempé dans du vinaigre distillé

pendant un mois, mêlé avec de l'alun, incorporé dans des os de seche. Le marc de la laque colombine fait une belle couleur de pourpre.

La *cire d'Espagne* ou *cire à cacheter* est composée de gomme laque, de poix résine & de craie : on y ajoute du cinabre broyé pour la cire rouge, du noir de fumée pour la noire, de l'orpin broyé pour la jaune, & d'autres drogues pour les autres couleurs.

Le *ladanum* est une espece de gomme qui sort des feuilles des cistes. Les boucs & chevres en broutant les feuilles de ces arbrisseaux, fort communs dans les pays chauds, reviennent à l'étable avec la barbe chargée d'une substance grasse, que les Payfans ont soin de ramasser avec des especes de peignes faits exprès. Ils mettent cette matiere en masse, & l'appellent *ladanum* naturel ou *ladanum* en barbe, parce qu'il est chargé de quelques poils. D'autres font passer des cordes sur les feuilles & sur tout l'arbrisseau : ensuite ils raclent ce que les cordes ont emporté, & en font le *ladanum* qu'ils envoient en petites boules. Le *ladanum* est résineux, de couleur obscure, odorant quand on l'approche du feu, & s'amollissant aisément. Le meilleur est celui qui est odoriférant, souple à la main, tirant sur le vert. Il est bon pour ramollir, pour digérer, atténuer & résoudre.

L'*encens*, la *myrrhe*, le *benjoin*, le *storax*, &c. sont des gommes étrangeres.

4°. La *gomme* ou *glu* de cerisier & de pommier s'appelle encore *gomme arabique* ; on s'en sert particuliérement pour faire l'encre. On la prend aux arbres mêmes, où elle se seche au soleil, & fait comme des poireaux.

La *glu* artificielle dont on se sert pour prendre des oiseaux & des souris, & pour enduire les seps de vigne qu'on veut garantir des chenilles, se fait avec des écorces de bois de houx qu'on ôte dans le tems de la seve, ou bien avec l'écorce du guy de certains arbres. Nous dirons dans un moment ce que c'est que le guy.

Il y a encore une autre espece de glu artificielle, qui se fait avec des sebestes : on la nomme glu d'Alexandrie ; mais on n'en apporte point en France : c'est dans le Levant qu'elle se fait.

La meilleure glu est celle d'écorce de houx : il faut la choisir la plus verdâtre & la moins puante qu'il est possible, & celle où il est resté le moins d'eau. Elle se garde long-tems, pourvu qu'on la mette à la cave, & qu'il y ait toujours de l'eau dessus. Il s'en fait beaucoup en Normandie & aux environs d'Orléans.

Il est inutile de donner ici les différentes manieres de faire ces sortes de glus, parce qu'il faudroit les répéter au Tome II, en parlant de la pipée.

Le vrai *sang-de-dragon*, dont on se sert dans les pertes de sang, dans les dyssenteries, pour affermir les dents ébranlées & pour fortifier les gencives, est d'un rouge obscur, & c'est la résine d'un grand arbre nommé dragon, qui croît dans l'Amérique & dans l'Afrique. Le sang-de-dragon contrefait n'est composé que de gommes de cerisiers ou d'amandiers, dissoutes & cuites dans de la teinture de bois de bresil qui leur donne la couleur rouge : il n'est guere en usage que pour les maux externes des chevaux.

Ecarlate, Cochenille, Graine d'Avignon, Gui, Polypode, Noix-de-galle, Agaric, Mousse.

Ce sont encore ici toutes productions qui naissent sur des arbres.

1°. L'*écarlate* ou *vermillon* dont on fait la plus belle, la plus vive & la plus chere de toutes les couleurs pour la teinture & la peinture, & le kermès, qui est d'un si grand usage en Médecine, se font d'une coque ou vessie pleine d'un suc rouge qui se trouve au printems sur les jeunes pousses, & souvent au milieu des feuilles d'un arbre rustique, qui est une espece d'yeuse ou de houx, qu'on appelle *ilex aculeata*, *cocciglandifera*. Il faut la recueillir bien mûre, & elle n'est bonne que quand elle est nouvelle ; encore doit-on, aussi-tôt qu'on en a fait la récolte, en tirer le suc ou la pulpe, ou bien l'arroser de vinaigre, pour tuer les petits insectes qui sont renfermés dedans, & qui la mangeroient & ne laisseroient que la coque. C'est de cette pulpe dont on fait la teinture d'écarlate & le syrop d'alkermès. Celle de Languedoc est plus grosse & d'un rouge plus vif que celle d'Espagne. On la cueille aux mois de Mai & de Juin, & on en trouve beaucoup dans les bruyeres de Provence, de Languedoc, de Roussillon & de Dauphiné. *Voyez* ce qui a été dit ci-devant de l'écarlate & du kermès, à l'article des chênes, page 637.

Il

Il y a une autre espece d'écarlate ou coccus, qui sert à teindre en cramoisi, & qu'on appelle *coccus radicum*, pour la distinguer des autres, parce qu'elle se trouve sur les racines de la pimprenelle commune, sur une espece de renouée, qu'on nomme *polygonum coccifèrum*, & sur une espece de pilosselle.

2°. La *cochenille* est une espece de punaise à six pattes, & deux ailes d'une délicatesse si grande, qu'elles ne lui servent point à voler. On trouve quelquefois en France de ces insectes précieux sur les plantes d'artichaux; mais c'est au Mexique qu'ils abondent sur une sorte de figuier, connu en Europe sous le nom de figuier des Indes ou de cochenillier: les feuilles en sont épaisses, un peu épineuses, attachées bout à bout & pleines de suc.

Les personnes qui cultivent cet arbre en Amérique, ont attention, quand les pluies doivent venir, d'en arracher les branches sur lesquelles les cochenilles sont logées, & de les porter dans leurs demeures, où ces insectes croissent & se nourrissent du verd de ces branches. Lorsque la belle saison est venue, ils mettent ces cochenilles sur de la mousse dans des petites corbeilles qu'ils placent sur les cochenillers: ces petits animaux y deposent leurs œufs, & il en naît une quantité prodigieuse de petits, qui sortent de ces corbeilles & se répandent sur toutes les feuilles de l'arbre. Alors on a le soin de ramasser les meres & de les tuer, ainsi que nous le dirons ci-après. Les petits au bout d'environ trois mois qu'ils sont nés, pondent à leur tour, & on leur fait subir le même sort. A l'égard des nouveau-nés qu'on laisse croître sur les arbres, ils y pondent & y ont aussi au bout de trois ou quatre mois des petits; mais, comme la saison des pluies approche dans ce tems-là, on a attention d'enlever les uns & les autres, & de les porter à la maison, où l'on conserve une certaine quantité de ces nouveaux éclos, pour peupler l'année suivante; & on passe tous les autres dans un four modérément chaud, ce qui les fait mourir & les dessèche, comme on les voit quand on les apporte à Marseille: les cochenilles sont pour lors d'une couleur de cendre marbrée. On peut encore les faire mourir de deux autres manieres, soit sur des poëles plates, ou bien dans de l'eau chaude, & chacune de ces manieres leur donne une couleur toute différente; car celles qui ont été posées sur les poëles, sont noirâtres & comme brûlées; & celles qui ont été dans l'eau chaude, sont d'un brun rousâtre; mais le dedans des unes & des autres est toujours rouge.

La cochenille, s'emploie pour faire l'écarlate par le secours de l'alun, sans quoi elle ne produiroit qu'un rouge obscur. Il y a des Auteurs qui confondent la cochenille avec le vermillon; ils viennent pourtant de deux pays bien éloignés, & de deux volatiles très-dissemblables.

3°. La *graine d'Avignon*, qu'on appelle ainsi, parce qu'on en prépare beaucoup à Avignon, fournit trois couleurs, sur-tout pour enluminer les cartes; le jaune, le bleu & le vert: ce n'est que la graine du noir-prun ou ner-prun, arbrisseau qui croît dans les haies, & qu'on appelle autrement bourg-épine, *rhamnus*. Il a les feuilles à-peu-près semblables au poirier, & ses baies sont vertes d'abord, & deviennent noires & luisantes en mûrissant vers le tems des vendanges. Son fruit est mince & fait en bourse comme le peson d'un fuseau: il a au-dedans un noyau rond, gros comme un pois chiche, qui renferme cinq ou six grains longuets, triangulaires & plats, qui sont roux en-dehors, blancs en-dedans, & d'un suc obscur, verdâtre & un peu amer: c'est la graine. Dans sa verdeur on en tire une couleur jaune, qu'on appelle *graine d'Avignon*: quand elle est plus mûre, elle fait du bleu, & dans sa maturité elle fait du vert. On la pile, on la fait bouillir dans de l'eau qu'on exprime, & on la met dans des vessies de porc ou de bœuf séchées à la cheminée, & alors on l'appelle *vert-de-vessie*.

Il y a des personnes qui prétendent que la graine d'Avignon ne vient pas du noir-prun, mais d'un arbrisseau d'une espece toute différente. *Voyez* ce qui a été dit à ce sujet, page 659, en parlant du noir-prun.

4°. Le *guy* est une excroissance en forme de plante qui vient par touffes ou gros bouquets, particuliérement sur le chêne, hêtre, châtaignier, pommier, poirier & prunier. Les feuilles en sont vertes l'hiver comme l'été, & ont le bout rond. Il donne des graines toutes rondes & de la grosseur des pois, qui sont vertes d'abord, mais qui blanchissent à mesure qu'elles mûrissent; & pour lors elles servent de nourriture aux pies & aux grosses grives, qu'on appelle ordinairement *grives de guy*, lesquelles sont moins bonnes à manger que les autres especes de grives, quoiqu'elles soient plus grosses.

Le guy affoiblit l'arbre qui le nourrit, & n'eſt bon qu'à faire de la glu; celui du chêne eſt le meilleur, mais il eſt rare; & celui du pommier eſt plus petit, moins dur & plus commun. Pour être bon, il doit être frais, & n'être aucunément rude ni farineux. La préparation du guy de chêne eſt de le faire ſécher au four, après qu'on en a tiré le pain; enſuite le mettre en poudre fort ſubtile, la paſſer au tamis de ſoie, & la garder pour le beſoin. On prétend que le guy de chêne, pourvu qu'il n'ait pas touché à terre, eſt bon contre l'apoplexie, le mal caduc & le vertige.

5°. Le *polypode* de chêne eſt auſſi une excroiſſance en forme de plante, qui reſſemble à la fougere. Il croît à la hauteur d'environ huit pouces ſur les chênes, à l'endroit où les branches ſe fourchent, & prend nourriture du peu de terre qui s'y amaſſe par la pouſſiere que le vent y éleve, humectée de l'eau du ciel qui y croupit. On fait uſage de cette plante en Médecine.

Il y a encore une autre eſpece de polypode qui vient communément parmi la mouſſe qui couvre le chaperon des vieux murs de campagne; mais il n'eſt pas, à beaucoup près, ſi eſtimé que celui de chêne.

6°. La *noix-de-galle* eſt une excroiſſance qui ſe trouve particuliérement ſur le chêne rouvre: c'eſt elle qui fait la grande noirceur de l'encre. Les Teinturiers & les Chymiſtes en font auſſi une grande conſommation. Il en vient beaucoup de Romans en Dauphiné, de Gaſcogne & de Provence; mais elles ſont légeres, unies, polies & liſſes, tirant ordinairement ſur la couleur rouge. Les meilleures noix-de-galle viennent d'Alep, d'où on les nomme *alepines* & non pas à l'épine; elles ſont épineuſes, bien plus peſantes & plus cheres que celles de France: il y en a de noires, de blanchâtres & de verdâtres.

On croyoit autrefois que la noix-de-galle étoit un fruit que le chêne produiſoit; mais, à préſent, on tient pour certain que ce n'eſt, comme on vient de le dire, qu'une excroiſſance occaſionnée par une eſpece de mouche, d'une très-belle couleur, bleue & verte, qui perce le milieu d'une feuille de chêne, & même très-communément un jeune bouton juſqu'à la moëlle, avec un petit outil qu'elle tient de la nature. Le trou fait, elle y répand une liqueur qu'elle tire de ſon corps, & enſuite y dépoſe ſon œuf. Alors la ſeve de l'arbre, dont le cours eſt dérangé par ce trou, & qui fermente avec la liqueur de la mouche, entr'ouvre l'œuf, ſort au-dehors du trou, s'enfle & ſe dilate, étant pouſſée par les bulles d'air, qui paſſent au travers des pores de l'écorce, & qui ſe joignent à elle. Cette ſeve, ſe trouvant ainſi chaſſée au-dehors, prend une forme ronde, ſe ſeche à l'air, végete & groſſit comme le reſte de l'arbre, & voilà la noix-de-galle formée. A l'égard de l'œuf que la mouche a pondu, & qui eſt renfermé dans le centre de cette noix, il en éclot un ver, qui ſe nourrit de la ſubſtance encore molle du dedans de cette excroiſſance: peu de tems après, de ver qu'il eſt, il ſe transforme en nymphe, & enſuite en mouche, qui perce la noix-de-galle & s'envole.

On trouve fort ſouvent dans la noix-de-galle, lorſque la mouche en eſt ſortie, une petite araignée qui vient s'y loger: elle file, au-dedans & aux environs, une toile où ſe prennent de petits inſectes qui lui ſervent de nourriture. Cette mouche & cette araignée ont occaſionné bien des fables de la part des Anciens.

On obſerve des excroiſſances ſemblables ſur pluſieurs arbres, entr'autres ſur le peuplier, le plane, le ſaule, le buis, le lierre: elles viennent toutes de la piquûre d'inſectes. On voit encore dans les gouſſes ou filiques du térébinthe, & dans les petites veſſies ou gouſſes du lentiſque, une quantité de moucherons bien formés, & à l'aide du microſcope, une pouſſiere animée comme des petits vers, ſans que l'écorce de ces gouſſes ou filiques ſoit ouvertes en aucune maniere. On trouve auſſi tous les jours des inſectes dans les fruits & dans les noiſettes, quoiqu'il n'y ait aucuns trous, ni aux fruits, ni aux noiſettes: ces inſectes proviennent tous d'œufs qui ont été dépoſés dans le tems que le fruit étoit encore tendre; & les trous ſe ſont rebouchés par l'épanchement que la ſeve de l'arbre a fait à meſure que la gouſſe, le fruit & la noiſette ont groſſi.

La noix-de galle a des effets particuliers: par exemple, pour connoître s'il y a du vitriol ou du fer dans quelque matiere, comme dans les eaux minérales; c'eſt d'y verſer de la teinture de noix-de-galle; car, s'il en réſulte une couleur noire, c'eſt un indice de vitriol; le vitriol ayant pour baſe, du fer mêlangé de beaucoup d'acides.

7°. L'*agaric* eſt une excroiſſance qui naît verte, qui croît comme un potiron & qui blanchit en mûriſſant ſur le tronc & les groſſes branches de différens arbres quand ils ſont

vieux, principalement sur les sapins, les mélèses, cedres, noyers, & sur la plupart des arbres à gland : il est blanc ou jaunâtre ; il sent bon & revient la nuit sur ces arbres. Il sert dans la Médecine, sur-tout pour faire la thériaque, & encore plus aux Teinturiers pour teindre en noir, & pour relever l'éclat de l'écarlate. Il en vient de fort bon du Dauphiné, des Alpes & du Levant ; le tout est de le bien connoître : ses bonnes marques sont qu'il soit blanc, léger, grand, friable, d'une odeur pénétrante, & bien amer.

8°. La *mousse* est une espece de plante, qui vient sur les arbres, & qui y pousse une infinité de petites racines & de petites branches, qui font souvent la cause du dépérissement des arbres, & même de leur mort, quand elle les couvre d'un bout à l'autre ; parce qu'alors les pores de l'écorce étant bouchées, ces arbres sont hors d'état de respirer, & l'air n'agissant plus sur eux, ils ne peuvent plus espérer de seve. Les arbres qui y sont les plus sujets, sont le chêne, le sapin, le tremble, le pommier & le poirier. La mousse, qui tire sur le noir, n'est point estimée ; mais la blanche est odorante & bonne : elle sert aux Verriers & aux Salpêtriers ; les Matelots & Mariniers l'emploient pour calfater & calfeutrer, & les Gantiers-Parfumeurs, pour faire de bonne poudre à poudrer : on s'en sert encore pour encaisser des fruits, & pour la donner aux oiseaux, qu'on met couver en cages & cabanes : elle entre aussi dans la Médecine, & elle y est connue sous le nom d'*usnée* : comme elle est astringente, on en fait usage dans l'hémorragie & dans le dévoiement.

On tire aussi de dessus les pierres, & les rochers des montagnes, une petite mousse ou croûte qui s'y forme, & qui, étant apprêtée avec de la chaux & de l'urine, fait une drogue propre pour la teinture : on l'appelle *orseille*, *orchel* ou *ursole*. Il en vient beaucoup de Lyon, d'Auvergne, de Nismes, de Montpellier, de Galarques en Languedoc, de Genes, & des Canaries. La *perelle* est de même une espece de terre, de l'épaisseur d'une piece de vingt-quatre sols, que les Paysans d'Auvergne vont ratisser, avec des instrumens de fer, sur les rochers où elle se reproduit bien vîte ; & ils font de cette terre, une autre sorte d'orseille en pâte, inférieure à la véritable, qui vient des Canaries ; mais elle n'est pas de durée.

On trouve souvent, après les pluies, dans les prés & sur les terres seches, une espece de gelée claire, quelquefois verdâtre, tremblante, lorsqu'elle est fraîche, & qu'on appelle *nostoch*. Elle est produite de la terre, & y tient par une ou plusieurs racines, fort déliées : cette membrane s'étend & se conserve, tant que le tems est humide. Si on laisse fermenter cette espece de plante dans un vaisseau fermé, elle se résoud en une liqueur assez puante, qui, au bout de vingt jours est rouge, dix autres jours après, elle devient bleue. Les Paysans d'Allemagne s'en servent pour faire venir les chevaux. On croit le nostoch excellent pour les cancers & les ulceres. Les Chymistes en font grand cas.

Après avoir parcouru les productions, qui sont des sujets peu ordinaires que la nature présente à notre économie champêtre, venons à ceux où l'industrie de l'homme a plus de part ; ne fût-ce que pour enseigner à avoir chez soi toutes ces commodités, & à mettre tout à profit.

Moulins, Verre, Papier & Encre.

C'est au Maître à prendre prudemment son parti sur les établissemens extraordinaires qu'il peut faire sur son fonds, soit pour se procurer un débouchement heureux de tout ce qui s'y trouve, soit pour profiter des situations avantageuses.

I. Les *moulins* sont d'un produit journalier, & il y a de l'économie à en bâtir, quand on a des bois de futaie en sa disposition, & quand on est dans une lieu où la mouture est considérable, & le débit des farines assuré : mais les moulins sont un genre de bien incommode, à cause de l'insolvabilité ordinaire des Meûniers, & des réparations usuelles, qui emportent un bon tiers du revenu.

Cependant il y a des moulins de bien de sortes, & pour quantité d'usages différens.

Pour les grains, les moulins à eau ont succédé aux meules que les Anciens faisoient tourner par des esclaves ou par des ânes. Ils sont appellés moulins à arche dans les anciennes Ordonnances, parce qu'on les bâtissoit sur des arches. Nous les nommons moulins *à volets*, lorsque l'eau passe par-dessous ; & moulins *à auges* ou *à godets*, lorsqu'elle vient par-dessus. L'invention des moulins à nef est dûe au fameux Belisaire, qui, par leur moyen, soutint le siege de Rome pendant un an, contre Vitiges, Roi des Goths.

Les moulins à vent ont été inventés en Asie par nécessité, faute d'eau : le modele en fut

apporté en Europe, du tems des Croiſades ; & c'eſt de-là que les fers des moulins ont tant entré dans les armoiries: les Seigneurs, particuliérement en Flandre, en ont chargé leurs écus, pour marquer leur droit de bannalité ſur les moulins qu'ils établiſſoient. Il faut cent quatre aunes de toile ou de treillis, pour vêtir un moulin à vent ; & on ne doit jamais permettre qu'il ſoit inhabité, parce qu'il ne faut ſouvent qu'un ouragan pour le culbuter, quand il n'eſt pas tourné au vent.

Pour ſavoir le détail des pieces, & toute la ſtructure d'un moulin, *voyez* la nouvelle Edition de la Charpenterie de Jouſſe, & le Traité des Bois de Caron.

Les *moulins à huile* ſervent à caſſer les noix, les olives, la ſeine, la navette, & autres choſes, dont on exprime le ſuc, pour en faire de l'huile : de même que les *moulins à ſucre*, ſervent à froiſſer les cannes de ſucre.

Les *moulins à foulon* font lever des maillets de bois qui foulent les draps ; & les *moulins à toiles*, qui leur ſont aſſez ſemblables, ſervent à dégorger les toiles, qui ont été égayées, en ſortant de la leſſive.

Les *moulins à tan* ſervent à réduire le tan en poudre, par le moyen de trois gros pilons pointus.

Le *moulin à papier* a pluſieurs martinets, qui battent les drapeaux, juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits en parcelles, ſi menues, qu'elles font une eſpece de pâte.

Les *moulins à ſcie* ſervent à ſcier des planches ; les *moulins à forge*, à élever un marteau très-lourd, pour battre le fer & le cuivre. Il y a auſſi des *moulins pour élever des eaux*, vuider des batardeaux, ſécher des marais, &c. ſoit par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on voit à Verſailles & en Hollande : des *moulins à poudre à canon*, comme à Eſſone & à Verdun : d'autres pour forer, c'eſt-à-dire, trouer les canons des armes à feu, comme à Cône ; & d'autres à faire des lames d'épées, comme à Vienne.

II. Les *manufactures de verres*, conſument beaucoup de bois ; & quand on l'a à bon marché, les verreries ſont d'un produit conſidérable, ſur-tout à préſent, que les glaces & les grands vitrages ont plus de vogue que jamais.

Il y a des verreries où l'on ne fait que des glaces & des verres objectifs, comme à Cherbourg & à Saint-Gobin.

Dans ce que nous nommons groſſes verreries, on ne fait que les verres de Lorraine & les verres de France.

Nous appellons verres de Lorraine, des pieces de verres longues, quarrées, & un peu étroites en bas, ſans nœuds au milieu, parce qu'on les coule ſur le ſable. Ces tables de verre ſe font en Lorraine & à Nevers. On les vend au ballot ou ballon, qui contient vingt-cinq liens, & le lien, ſix tables de verre blanc ; chaque table a deux pieds & demi de verre en quarré, ou environ ; le verre en eſt plus vert, & moins eſtimé que celui de France. Quand le verre eſt de couleur, il n'y a que douze liens & demi au ballot, & trois tables à chaque lien. Il ne ſe fait de verre de couleur qu'en tables.

Le verre de France eſt plus blanc, & ſe fabrique dans les forêts de Normandie. Il y a douze groſſes verreries dans cette Province : le Comté d'Eu ſeul en a actuellement quatre groſſes & deux petites. On façonne le verre de France, par pieces rondes, qui ont un nœud ou œil de bœuf au milieu, parce qu'elles ſe ſouffient au bout d'une ſarbacanne de fer. Chaque plat (c'eſt ainſi qu'on appelle ces pieces de verres rondes) eſt d'environ deux pieds & demi de diametre : on le vend à ſomme ou panier, & il y a vingt-quatre plats au panier.

Le verre de Lorraine ſert pour les carroſſes, & celui de France pour les vitres. Quoique l'invention du verre ſoit très-ancienne, l'art de l'employer aux vitres eſt des derniers ſiecles.

Les Vitriers appellent verre *caſſilleux*, celui qui ſe caſſe en pluſieurs morceaux, quand on y applique le diamant, pour le couper ; & cela vient de ce qu'on ne l'a point laiſſé aſſez recuire au fourneau, où le Fabriquant le met, après qu'il eſt tourné.

On fait dans les petites verreries, les verres à boire, les carafons, quantité d'autres menus ouvrages, & de la verroterie de toutes couleurs, dont il ſe fait un grand commerce avec les Sauvages, ſur-tout en Afrique. Les bouteilles ſe fabriquent dans les groſſes verreries, comme dans les petites.

Le verre ſe fait avec des cailloux blancs & reluiſans, avec du ſable blanc, bien lavé, & avec du ſel alkali, des cendres de l'algue-marine ou de la ſoude : celles de fougere font le verre commun. Le beau verre ſe fait avec des cryſtaux de roche, ou avec la ſoude

du Levant, du sable blanc, & un peu de manganese, pour ôter le verdâtre de la soude: si on en mettoit beaucoup, il seroit d'un rouge de pourpre. Le tout se fond dans des pots bien cuits, & exposés au milieu d'un feu de réverbere très-violent. Ces pots sont d'une terre extrêmement tenace, qui ne se trouve qu'à la Beliere, en Bray.

L'écume du verre, qui surnage dans les creusets où la matiere est en fusion, s'appelle *anatron*; & elle est bonne pour les pigeons, & pour l'engrais des brebis: elle approche du sel marin.

On appelle du *groisil*, tous les morceaux de verre rompus: on les reprend dans les verreries, pour les rejetter dans les creusets, & en faire de nouveau verre.

L'or est le chef-d'œuvre de la nature, & le verre est le dernier ouvrage que l'art peut faire, par le moyen du feu; car tous les métaux, à force de feu, se tournent enfin en verre, même la terre, comme on le voit aux briques, qui se vitrifient, quand elles sont trop cuites; & toute vitrification se fait par un sel, qui est le fondant d'une terre. Cependant tous les métaux, réduits en verre, reprennent leur forme métallique par le feu, composé d'une matiere grasse ou huileuse.

Ce qui rend le verre transparent, c'est que ses pores sont vis-à-vis les uns des autres; & par cette raison, les Modernes assurent qu'on n'a jamais eu, ni pu avoir le secret de le rendre *malléable*, à cause qu'il perdroit sa diaphanéité & l'arrangement de ses pores, s'il obéissoit au marteau.

On coupe le verre avec la pointe d'un diamant fin. Si on n'en a point, on prend une verge de fer, rougie au feu, & on la pose contre le verre que l'on veut couper, en mouillant seulement le bout du doigt avec de la salive, que l'on met sur l'endroit que la verge a touché; il s'y forme une langue, c'est-à-dire, une fente que l'on conduit où l'on veut, avec la verge rouge, & on coupe ainsi le verre de telle figure qu'on souhaite; car il se casse net à l'endroit humecté.

Maniere de couper le col d'un vaisseau de verre ou de terre. Il n'y a qu'à enduire de térébenthine ou de soufre, une ficelle, & ensuite l'appliquer autour de l'endroit qu'on veut couper, puis allumer cette ficelle; & quand la flamme aura bien échauffé cet endroit, y appliquer un linge mouillé: aussi-tôt ce col se casse, & se trouve coupé à l'endroit où la ficelle a été appliquée.

III. *Papier.* Les Anciens ont écrit d'abord sur des feuilles de palmier, puis sur des écorces d'arbres, d'où vient le mot de *liber*; après cela sur des tablettes enduites de cire, où l'on imprimoit les caracteres avec un poinçon, qui avoit un bout aigu, pour écrire, & l'autre plat, pour effacer; enfin on introduisit l'usage du papier d'Egypte. C'étoient des feuilles propres à écrire, faites de l'écorce de la plante, nommée *papyrus* ou *biblus*, qui pousse quantité de tiges triangulaires, hautes de six ou sept coudées. Le *parchemin* (*pergamenum à Pergamis*) & le *velin*, étoient aussi en usage, même avant Alexandre.

Dans les endroits où il y a des eaux claires & abondantes, comme à Ambert en Auvergne, on établit des papeteries qui font d'un grand rapport. On y fait le papier avec de vieux drapeaux & chiffons, que de pauvres gens ramassent dans les rues, & quêtent pour du fruit, dans les villages: on les blanchit, & on les hache si menus, à l'aide des moulins faits exprès, que ce n'est plus qu'une pâte: on la délaie ensuite dans des cuves, avec beaucoup d'eau nette & tiede, & on en fait une bouillie très-claire; puis on prend un moule ou chassis, fait de fil-d'archal bien délié, on le trempe dans la cuve, & on enleve de cette bouillie, qui s'égoutte au travers, & qui prend aussi-tôt assez de consistance, pour être renversée dessus une grosse étoffe de laine, qu'on couvre d'un pareil morceau d'étoffe, afin d'y mettre une autre feuille de papier dessus, & ainsi successivement, jusqu'à ce qu'il y en ait une quantité suffisante à pouvoir être transportée sous une presse, pour en faire sortir l'eau. Après quoi on les retire de la presse, on sépare les feuilles de papier, d'avec le morceau d'étoffe, & on les remet une seconde fois à la presse, empilées les unes sur les autres, pour leur faire entiérement jetter toute leur eau, & les bien unir; ensuite on les étend sur des cordes, où elles se sechent parfaitement.

Quand le papier est bien sec, on le colle: pour cela on prend des rognures & raclures de parchemin, qu'on met dans une chaudiere, sur un grand feu; on y jette de la couperose blanche, en poudre, puis on fait bouillir pendant seize heures le tout, & on le passe au travers d'une chausse. La colle étant faite, on prend plusieurs feuilles de papier à-la-fois, on les passe dans cette colle, & on les porte à la presse; ensuite on sépare chaque feuille,

on les met sécher sur les cordes, & on les porte encore sous la presse ; après quoi on les lisse, avec une pierre frottée légérement d'un peu de graisse de mouton, ayant soin d'ôter les feuilles qui sont cassées ou mal fabriquées ; ensuite on les compte par vingt-cinq, ce qui fait une main, & on les plie ; puis on porte ces mains sous la presse, on les ébarbe, & on les met par vingtaine, ce qui forme une rame, qu'on enveloppe de muculature ou carton gris, & qu'on lie avec une petite corde ; après on porte ces rames sous la presse : On colle le papier plus ou moins, suivant l'usage auquel on le destine. Le papier à écrire, par exemple, afin qu'il ne boive point, se colle davantage que le papier pour l'impression.

Le papier fluant est celui qui n'a point été collé. Le papier brouillard, qui n'est pas collé, boit, & sert à filtrer les liqueurs, à envelopper la chandelles, & autres marchandises.

Le papier marbré se fait, en appliquant une feuille de papier sur de l'eau, où l'on a jetté plusieurs couleurs, détrempées avec de l'huile, ou du fiel de bœuf, cela en empêche le mélange ; &, suivant les dispositions qu'on leur donne, avec un peigne, on fait les ondes & les panaches.

Les chassis de papier huilé sont plus chauds, & donnent un jour plus fixe que le verre. Pour les bien huiler, prenez du blanc de plomb, broyé à l'eau : quand il sera sec, rebroyez-le à l'huile, & enduisez-en le papier ; mêlez-y un peu d'huile crasse, & appliquez-en deux couches, pour qu'il résiste mieux à la pluie.

IV. *Encre à écrire.* Pour faire de très-bonne encre, on prend quatre pintes de vin blanc, une livre de noix-de-galle, qu'il faut concasser (la petite est pesante, & est la meilleure), une demi-livre de vitriol romain, un quarteron d'alun de roche, & une once de gomme arabique concassée : on laisse infuser le tout pendant huit jours, au grand soleil de l'été, ou sur de la cendre chaude, dans une autre saison, dans un grand pot à olives, de verre, observant d'agiter cette composition deux ou trois fois par jour, de bien boucher le pot, & qu'il y ait un tiers de vuide, pour la fermentation des esprits : ce tems passé, on retire le pot, on l'agite pour une derniere fois, & on le laisse reposer un mois ou davantage, si on le souhaite, pour que l'encre s'épure, & dépose toute sa grossiéreté sur le marc ; après on la verse par inclination, dans un autre vaisseau, pour la conserver.

On pourra remettre sur ce marc, deux pintes de nouveau vin, eau ou biere, que l'on placera au soleil, ou sur de la cendre chaude, comme ci-dessus, en l'agitant, comme il a été dit ; ce qui fera encore de bonne encre, pour les écritures ordinaires de la maison, réservant la premiere, pour les écritures importantes.

Pour faire l'encre perpétuelle, prenez du vin, trois pots, vitriol, six onces ; alun de roche, six onces ; sucre candi, trois onces ; noix-de-galle alepines, les plus pesantes & les moins trouées, trois livres ; concassez les galles en trois ou quatre morceaux, mettez le tout dans une bouteille, qui ait le cul large ; brassez toutes ces drogues trois ou quatre fois le jour, pendant quatre ou cinq jours, sans les faire chauffer au feu ni au soleil ; & à mesure que vous prendrez de cette encre, remettez autant de vin dans la bouteille. On ne doit pourtant pas en prendre beaucoup à-la-fois, sur ces trois pots : il suffit d'en ôter tout-au-plus un demi-setier, & il n'y faut remettre qu'un demi-setier de vin au plus, trois ou quatre jours après : pour laisser agir la fermentation qui s'y fait, on n'en doit prendre que toutes les semaines.

Si l'encre vient à s'affoiblir, on peut y mettre un peu de chaque chose. Lorsqu'elle est trop blanche, ajoutez-y de la noix-de-galle ou du vitriol, pour la rendre noire : si elle ne coule pas assez, mettez-y de l'alun ; & si elle coule trop, mettez-y de la gomme. Le sucre candi la rend luisante.

Pour faire une écriture qui ne paroîtra point, & qui paroîtra, disparoîtra, & reparoîtra quand vous voudrez. 1°. Faites fondre un peu de vitriol blanc ou vert, dans de l'eau, & écrivez avec cette dissolution, l'écriture ne paroîtra point. 2°. Frottez-la avec un peu de coton, imbibé de décoction de noix-de-galle, elle paroîtra. 3°. Imbibez un autre petit morceau de coton d'esprit de vitriol, passez-le légérement dessus l'encre, elle disparoîtra. 4°. Enfin frottez-la avec un autre petit morceau de coton, imbibé d'huile de tartre, faite par défaillance, l'écriture reparoîtra, mais d'une couleur jaunâtre.

Si l'on jette de la dissolution de vitriol, ou du vitriol en poudre, dans une forte décoction

de roſes ſeches, il ſe ſera de l'encre auſſi noire que la commune : ſi l'on y verſe quelques gouttes d'eſprit de vitriol, cette encre deviendra rouge : ſi l'on y ajoute un peu d'eſprit volatil de ſel ammoniac, elle deviendra griſe.

La roſe ſeche, le bois d'Inde, & autres choſes, peuvent ſervir à faire de l'encre, au défaut de noix-de-galle.

Savons, Savonnettes, Poudre à poudrer, Pâte.

1°. On donne aux *ſavons* différens noms, ſuivant leur pays. Celui d'Alican paſſe pour le meilleur : le Carthagene vient enſuite ; le véritable Marſeille tient la troiſieme place ; & enfin celui de Toulon, qu'on appelle fauſſement ſavon de Genes : il eſt pourtant plus eſtimé que celui qu'on fait à Paris & autres endroits de la France. Le ſavon blanc eſt dur & ſolide, & il ne ſert guere que pour dégraiſſer & blanchir le linge. Le noir eſt mou, & il y en a de deux ſortes : l'un noir ou brun ; on le fait à Amiens, & autres lieux de Picardie, avec des fèces d'huile à brûler, de la potée, & de l'eau de chaux : l'autre, qui eſt vert, ſe fait en Hollande, avec de l'huile de chenevi. Les Bonnetiers conſomment beaucoup de ſavon noir ou vert, pour dégraiſſer leurs laines, & les Dégraiſſeurs, pour nettoyer les habits : il ſert auſſi à blanchir, mais moins que le blanc.

Pour faire le ſavon blanc, prenez deux cens livres de cendre de ſoude ou de chêne, & dix livres de chaux vive, en pierres ; éteignez la chaux à demi, & quand elle ne fumera plus, & qu'elle ſera en poudre, mêlez-la bien avec la ſoude, en remuant avec une grande ſpatule de bois : mettez le tout dans un tonneau défoncé par un bout, & de l'eau par-deſſus, qui ſurnagera de deux bons ſéaux : bouchez le tonneau, & après quatre heures de repos, ôtez l'eau avec quelque vaiſſeau, ſur lequel vous aurez mis quelque couvercle d'oſier, pour ne point emporter les cendres de votre compoſition : bouchez cette premiere eau, & mettez-la à part, afin de ne la pas confondre avec les ſuivantes. En même tems, remettez de nouvelle eau dans votre tonneau, & vuidez-le au bout de cinq heures : mettez auſſi à part cette ſeconde eau, puis rechargez, & vuidez le tonneau de la même maniere, juſqu'à quatre fois.

Enſuite, quand vous voudrez faire votre ſavon, vous ferez fondre, à feu lent, deux cens livres de ſuif de mouton ou de bœuf ; & auſſi-tôt qu'il ſera fondu, vous verſerez dans la chaudiere un ou deux ſéaux de la ſeconde eau, juſqu'à ce que le ſavon ſoit en pâte, alors vous le nourrirez peu-à-peu de votre eau premiere, en en verſant un ſéau à chaque fois, de quart-d'heure en quart-d'heure, & en entretenant toujours un aſſez grand feu : quand vous aurez verſé toute votre eau premiere & ſeconde, à la réſerve d'un ſéau de la premiere, qu'il faut garder, vous verſerez auſſi peu-à-peu, de demi-heure en demi-heure, un ſéau des eaux troiſieme & quatrieme, juſqu'à ce que vous voyez, qu'en tirant de votre ſavon ſur le bord de la chaudiere, il demeure ferme & file de grands filets : pour lors vous y jetterez le ſéau d'eau premiere, que vous aurez réſervé, afin qu'il s'épaiſſiſſe mieux : un bon quart-d'heure avant que de le tirer, vous y mettrez de l'alun de roche, deux onces ſur douze livres de ſuif, que vous aurez auparavant fait fondre dans un pot, avec un peu de la ſeconde ou troiſieme eau ; & le tout bien incorporé, vous tirerez votre ſuif dans des caiſſes, que vous frotterez auparavant d'huile d'olives : vous le laiſſerez refroidir trois jours, & vous trouverez environ un millier peſant de ſavon. Pour en faire moins, il n'y a qu'à proportionner les doſes ci-deſſus.

On fait de la même maniere le ſavon d'huile d'olives, au-lieu de ſuif, le tout en même poids : mais on ne tire que trois eaux du tonneau, au-lieu de quatre ; & l'huile ayant été ſur le feu, avec un ſéau de la ſeconde eau, & autant de la premiere, elle ſe forme en pâte, & jette le ſavon, comme fait la chaux : on commence alors à le nourrir, en lui diſtribuant peu-à-peu les trois eaux, à la réſerve de deux ſéaux de la premiere : quand tout le reſte de l'eau eſt conſommé, on prend dix livres d'amydon, qu'on a fait détremper auparavant dans de l'eau troiſieme, on le jette, & on le détrempe dans les deux ſéaux d'eau premiere, puis on verſe cette eau ſur l'huile, auſſi peu-à-peu, juſqu'à ce que le ſavon ſoit cuit ; & un quart-d'heure après, on le tire dans les caiſſes : on y trouve cinq cens livre de ſavon.

Dans les lieux où l'on fait le ſavon, les Chirurgiens font évaporer l'eau de ſoude ; & ils ſe ſervent du ſel qui reſte au fond, pour faire leurs *pierres cauſtiques* : mais celles qui ſe font de cendres gravelées, ſont beaucoup plus fortes.

2°. *Savonnettes.* Prenez ſix livres de ſavon de Gênes, coupez-le bien mince, faites-le ſécher à l'air, puis mettez-le dans une terrine, arroſez-le d'eau de lavande; & quand il ſera amolli, pilez-le dans un mortier, ſi bien qu'il ne reſte aucuns grumaux : enſuite prenez deux livres d'amydon, & ſi vous voulez, une demi-livre de blanc de ceruſe, & autant de blanc de Troyes, le tout en poudre bien fine, que vous délayerez avec de l'eau de lavande; vous y ajouterez une poignée de ſel en poudre : le tout étant bien liquide, vous le mettrez avec le ſavon, pilerez le tout enſemble, & quand la pâte ſera faite, vous roulerez vos ſavonnettes : ſi la pâte eſt trop liquide, laiſſe-la repoſer, pour qu'elle ait le tems de ſe raffermir.

3°. *Poudre à poudrer.* Le corps de toutes les poudres eſt ordinairement d'amydon le plus blanc, le plus ſec & le plus fin : il reçoit telle odeur qu'on veut.

Pour avoir de la poudre purgée, verſez un demi-ſetier d'eau-de-vie, ſur cinq ou ſix livres d'amydon, mêlez-les bien, laiſſez-les ſécher, puis pilez-les au mortier, & les paſſez bien fin par le tamis. On y met, quand on veut, de l'iris, qui eſt une racine qui ſent naturellement la violette : on choiſit les plus blanches & les moins piquées, & pour qu'elles ſe mettent bien en poudre, on ne les pile que l'été, & on les faſſe bien fin. On y mêle auſſi du bois vermoulu ou pourri, des os deſſéchés ou brûlés, juſqu'à blancheur, qu'on paſſe par un ſac de crin délié, après qu'on les a bien pilés.

La *poudre griſe* ſe fait du marc de la poudre blanche, mêlé, & battu avec un peu d'amydon, d'ocre jaune, & de charbon de bois blanc ou de braiſe.

On fait auſſi de la poudre de feves, qu'on fait moudre, & on tire par le tamis le plus fin de la farine; elle ne prend pas d'autre odeur que l'iris.

On fait encore de la poudre de mouſſe; mais il faut prendre celle qui croît ſur les branches des vieux chênes, qui eſt preſque blanche, & faite en feuilles, & non pas celle qui croît aux pieds des arbres : on la met tremper dans de l'eau deux ou trois jours, puis on l'exprime, & on la change d'eau pluſieurs fois, juſqu'à ce que l'eau ſoit nette; & l'ayant bien exprimée, pour la derniere fois, on la fait ſécher ſur des toiles au ſoleil : quand elle eſt bien ſeche, & qu'elle a perdu ſon odeur ſauvagine, on en emplit un mortier, on l'arroſe d'un verre d'eau, & on la pile; elle ſe réduit en miettes, qu'on fait ſécher de nouveau au ſoleil, puis on la repile; & pour lors, elle ſe réduit aiſément en poudre, qu'on paſſe au tamis, ſi fine qu'on veut. C'eſt ce qu'on appelle poudre de Cypre.

4°. *Pâte d'amande liquide.* Pelez, à l'eau chaude, une livre d'amandes ameres, laiſſez-les ſécher, puis pilez-les un peu long-tems, en y mettant un peu de lait pour les lier en pâte, & empêcher qu'elles ne ſe tournent en huile : enſuite pilez gros comme le poing de mie de pain blanc & mollet, avec un peu de lait pour le détremper; puis mettez enſemble, dans le mortier, la pâte d'amandes & celle de pain; pilez-les en y verſant du lait peu-à-peu, & remuant toujours pour délayer la pâte : après quoi mettez-y juſqu'à trois chopines de lait; verſez le tout dans un chaudron, & le mettez ſur le feu pour le faire bouillir, en remuant & retournant la pâte juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite & qu'elle s'épaiſſiſſe : ce qui ira environ à une heure.

Pâte ſeche. Pelez de même & pilez quatre onces d'amandes ameres, puis verſez-y un filet de vinaigre, pour qu'elles ne tournent point en huile; enſuite mettez-y deux gros de ſtorax en poudre très-fine, deux onces de miel blanc, & deux jaunes d'œufs durs : pilez & mêlez bien le tout enſemble; & ſi la pâte eſt trop épaiſſe, jettez-y un peu plus de vinaigre. L'uſage de cette pâte eſt d'en prendre un peu & de s'en laver les mains avec de l'eau.

Colles.

La *colle-forte* ſe fait avec des pieds, cuir & cornes de bœuf, qu'on fait macérer quelque tems, puis bouillir juſqu'à ce que la chair devienne liquide : alors on la paſſe à travers un gros linge, & on la jette ſur une pierre plate où elle ſe congele; enſuite on la coupe par morceaux que l'on fait ſécher ſur des claies au ſoleil de Mars. On l'appelle en quelques lieux *corne de cerf* : on peut en faire du cuir de toutes ſortes de bêtes à quatre pieds; mais la meilleure eſt celle du taureau. Elle eſt blanche & claire, & elle ſert principalement aux Menuiſiers pour coller leurs bois, les ornemens de gros carton, &c. Elle eſt bonne détrempée dans du vinaigre, contre les démangeaiſons, la grattelle, les feux volages qui ſont ſur le cuir, & aux plaies.

Ou

On fait auſſi de la colle-forte avec des rognures de peaux de gants & de parchemin : on l'appelle *colle à détrempe*, parce qu'elle ſert principalement pour peindre à détrempe ; mais il eſt défendu à la plupart des Artiſans d'en employer faite de rognures ou parures de cuir. Une livre de rognures de gants trempée quelque tems dans l'eau, puis miſe dans douze pintes qu'on fait bouillir ſur le feu juſqu'à ce que le tout ſoit réduit à deux pintes, donne de bonne colle qu'on doit paſſer par un linge pour voir ſi elle eſt aſſez forte, & ſi étant congelée elle eſt ferme ſous la main.

La *bature* ou *colle à miel* que les Doreurs emploient, n'eſt qu'un mêlange de miel, d'eau de colle & d'un peu de vinaigre, qui ſert à faire couler le miel, & qu'on détrempe bien enſemble.

La *colle de poiſſon* ſe fait des dépouilles de poiſſons cétacés, comme baleines, belluges & autres : on en prend la peau, les nageoires, les nerfs, le ventre, les entrailles, & généralement toutes les parties muſculeuſes : on les coupe par morceaux, qu'on met tremper dans de l'eau chaude, puis on les fait bouillir à petit feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient fondus & réduits en colle : enſuite on la fait ſécher, on l'étend comme du parchemin, & avant que d'être entiérement ſeche, on la roule en cordons qu'il eſt néceſſaire de garder dans des boîtes, parce qu'elle s'humecte & ſe gâte à l'air. Celle qui eſt blanche, claire, ſans odeur & en petits cordons, eſt la meilleure ; & celle qui eſt en gros cordons, eſt ordinairement jaune, ſeche, & de mauvaiſe odeur. Cette colle, que quelques-uns appellent auſſi *vibrat*, eſt bonne à pluſieurs uſages, comme à donner du luſtre aux rubans de ſoie, à blanchir les gazes, à contrefaire les perles fines, & particuliérement à éclaircir le vin ; car elle s'étend & ſe fond dans le tonneau, & forme ſur la ſuperficie du vin, une peau, qui, en ſe précipitant, entraîne avec elle toutes les parties groſſieres du vin & le clarifie : cette colle au reſte n'a rien de mauvais. Les cétacés & autres gros poiſſons, des dépouilles deſquels on fait la colle-forte, ſont très-communs dans la mer de Moſcovie ; c'eſt de-là que les Hollandois nous apportent quantité de cette colle : mais on peut en faire de toutes ſortes de poiſſons gluans, comme la morue. Du moins, *pour avoir une colle qui ne défera ni à l'eau, ni au feu*, il n'y a qu'à faire cuire une morue à l'ordinaire, en ôter la peau, la piler dans un mortier, y ajouter de l'eau où la morue aura été cuite, & paſſer le tout par un linge.

Le *colle commune*, qu'on appelle colle de Relieurs, parce qu'ils s'en ſervent pour coller leurs cartons & couvertures de livres, ſe fait avec de la fleur de farine de bled détrempée & cuite avec de l'eau : elle ſert auſſi aux Imagers, Cordonniers, Selliers & Vitriers. La colle faite de farine de bled noir tient mieux que celle de froment. Les Turcs font cette colle encore meilleure avec la racine de la plante nommée *condrille* : elle a moins de corps, & les vers ne s'y engendrent point.

Colle à pierres. Les Marbriers appellent ainſi une eſpece de maſtic dont ils ſe ſervent pour rejoindre les marbres caſſés ou écornés. Ils la compoſent ordinairement de poudre de marbre bien broyé, de colle-forte & de poix, en y ajoutant quelque couleur ſemblable à celle des pieces qu'ils veulent rejoindre.

Recette pour dépiler.

On prend deux onces de chaux vive & une demi-once d'orpiment, on écraſe ces drogues, & on les fait bouillir dans un pot de terre, avec une pinte ou environ de leſſive. Il faut obſerver de laiſſer bouillir la compoſition, *donec immiſſa pluma depiletur.* Enſuite on applique cette compoſition ſur la partie dont on veut enlever le poil, avec cette précaution de ne l'y laiſſer qu'un quart-d'heure ; après on lave la partie avec de l'eau chaude & on la leſſive. De peur de ſe brûler, il eſt bon d'en eſſayer ſur la partie du corps où la peau ſe trouve plus ferme, comme aux jambes, par exemple, & d'en employer en petite quantité. Quand on aura fait l'eſſai, on ſera plus certain de l'opération.

Si la drogue n'opere point au bout d'un quart d'heure, c'eſt une marque qu'elle eſt trop foible, & en ce cas on la fera bouillir plus long-tems au feu : mais ſi au-contraire, elle agiſſoit trop promptement, juſqu'à élever des puſtules ſur la peau & y cauſer des ulceres, alors la compoſition ſeroit trop forte, & il ſuffira d'y ajouter une certaine quantité d'eau chaude, pour l'affoiblir ſans la remettre ſur le feu.

Autre recette. On prend deux onces d'orviétan, une once de chaux vive, une demi-once de juſquiame, une dragme & demie de gomme de lierre, deux ſcrupules d'opium, une demi-once de ſemence de pſillium, & on fait cuire le tout dans un pot, avec deux livres de leſſive de cendre de ſarment.

Maniere de reblanchir les Blondes & les Dentelles.

On débâtit les blondes ou dentelles tout de leur long, on les repaſſe bien uni, aprés quoi on les plie l'une ſur l'autre, comme on plie la dentelle en pieces, & on les bâtit au pied & au picot : enſuite on les laiſſe tremper dans de l'huile d'olive, pendant vingt-quatre heures, on les met dans un ſac de linge blanc, proportionné au volume des blondes ou dentelles, & on fait une eau de ſavon un peu plus forte que pour le linge. Quand le ſavonnage bout, on y jette le ſac de blondes, on l'y laiſſe pendant un quart-d'heure, au bout duquel on rince bien les blondes ou dentelles empaquetées. Le premier ſavonnage & rinçage fini, on réitere l'un & l'autre, puis on fait fondre de l'amydon blanc ſans le cuire, & on y trempe le ſac de blondes ; enſuite on débâtit le ſac, & on en repaſſe les blondes ou dentelles, à meſure qu'on les en retire.

Maniere de reblanchir les Bas & les Gants de ſoie lorſqu'ils ſont roux.

On met un réchaud de feu ſous le dos d'un chaiſe renverſée, & on le couvre d'un linge peu épais. Les bas ou gants ayant été bien ſavonnés, & étant mouillés au point qu'on tord le linge, on les poſe ſur le linge qui couvre le dos de la chaiſe, ſous laquelle eſt le réchaud, & on les couvre exactement d'un autre linge ; puis on jette auſſi-tôt de la poudre de ſoufre bien écraſé dans le feu du réchaud, & la fumée du ſoufre, en tranſpirant à travers des deux linges, noircit le deſſous du premier, & déroufſit les bas ou gants qu'on repaſſe enſuite à l'envers.

CHAPITRE VI.

DES DROITS CHAMPESTRES,

Comme Droits de Fief & de Juſtice, Moulins, Bannalités, Champarts, Corvées ; Droits d'Uſages & Communes, Taille, &c.

PArmi ces droits, il y en a d'honoraires, comme la foi & hommage ; il y en a d'utiles, comme les cenſives, les lods & ventes ; il y en a de publics, c'eſt-à-dire, d'établis par la Coutume du lieu, & il y en a de particuliers.

Droits de Fiefs.

Ils ſont différens, ſuivant les cas & les Coutumes qui les reglent. Comme ils ſont fort piquans, & qu'il n'y a point de jalouſie plus noble & plus autoriſée que celle des droits de Fief, on ne ſauroit être trop exact, ni à ſe faire rendre les devoirs & les droits qu'on peut exiger, ni à rendre ceux qu'on doit. C'eſt ſur-tout aux déclarations ou aveux & aux dénombremens qu'il faut s'attacher ; être ſcrupuleux à ſe les faire rendre, & à en peſer tous les articles & toutes les clauſes : examiner ſi toutes les mutations & les bornes y ſont bien expliquées & prouvées ; ſi tous les droits dûs au Seigneur y ſont bien détaillés ; ſi tous les héritages de la cenſive y ſont bien renſeignés ; ſi le Vaſſal ou Cenſitaire ne s'y donne pas plus de terre qu'il ne lui en faut, ou quelque droit qui ne lui appartient pas, & qui, dans le moment même ou dans la ſuite des tems, rejailliroit contre le Public & contre le Seigneur même, qui n'auroit pas fait ôter ce droit dans l'aveu ; car ce ſont les dénombremens & les déclarations qui reglent pour toujours le ſort des héritages & les droits réciproques du Seigneur & du Tenancier.

C'eſt donc au Chef de famille à conſulter ſa Coutume, pour connoître ce qu'il doit & ce qui lui eſt dû de droits ſeigneuriaux ; il apprendra par quelles voies on les peut exiger : & dans quel cas il y a des amendes & des fruits à perdre pour ceux qui n'y ſatisfont pas : cela lui ſervira encore à bien connoître les charges ordinaires & extraordinaires de ſon bien, comme cenſives, champarts, bannalités, corvées, péages, réliefs, lods & ventes, &c. Un bon Econome fait attention à tout : par exemple, s'il achete ou s'il vend, il ſongera aux charges & aux ſuites de ſon contrat ; s'il n'y a pas de centieme denier ou de franc-fief à payer ; quels ſeront les lods & ventes ; ſera-ce le treizieme du prix, ou le douzieme ou le quint & requint ; le bien ſera-t-il ſujet à retrait, ſoit féodal, ſoit lignager ; ſera-ce à l'Acheteur ou au Vendeur à payer les lods & ventes ; & ainſi de pluſieurs autres cas réglés diverſement par les Coutumes.

La mouvance & les droits ſeigneuriaux, quant à la qualité, ne ſe preſcrivent jamais, & ils ne ſe purgent point par le décret ; il n'y a que la quotité & les arrérages des cens & des autres droits échus, qui ſe preſcrivent par vingt, trente ou quarante années, ſuivant la différence des Coutumes. Les arrérages & droits échus ſe purgent par le décret.

Juſtices.

En France les Juſtices ſont patrimoniales, c'eſt-à-dire, héréditaires & en commerce. Fief & juſtice n'y ont rien de commun. S'ils s'y trouvent unis, ils ſont toujours diviſibles : cela eſt ſi vrai, que qui vend le Fief ſans parler de la Juſtice, n'eſt pas cenſé l'avoir vendue ; & tel a le Fief d'un lieu, qui n'en a pas la Juſtice. La raiſon eſt, que le Fief & juſtice viennent de différentes cauſes. Les Fiefs dans leur origine ſont des conceſſions que nos Rois ont faites de leur domaine, à la charge de la foi & hommage ; au-lieu que les Juſtices ont été par eux accordées à des Particuliers, pour rendre la Juſtice dans leur reſſort. Cependant la Juſtice eſt un droit attaché à un fonds de terre.

Le droit de Haute-Juſtice oblige les Seigneurs Hauts-Juſticiers à faire adminiſtrer la Juſtice dans tout leur reſſort, tant pour le civil que pour le criminel & la police. Pour cet effet ils peuvent & doivent entretenir le nombre d'Officiers ſuffiſant, ſans cependant pouvoir ni augmenter leur nombre, ou en créer de nouveaux au préjudice des anciens, ni deſtituer ceux qui ſont pourvus à titre onéreux par le Seigneur même, ou par ceux de qui il tient ſon droit. Il doit auſſi avoir priſons, carcan, & faire faire à ſes frais le procès aux Accuſés, nourrir & entretenir les Enfans trouvés dans ſa Juſtice, &c. En récompenſe les Hauts-Juſticiers ont des droits utiles dans toute l'étendue de leur Juſtice : ils en ont d'honorifiques, comme droits de poids & meſures à bled & à vin, droits de Châteaux & de Forts, les honneurs de l'Egliſe, les déshérences, les confiſcations, les ſucceſſions des bâtards, quand ils ſont nés, domiciliés & décédés dans leur Juſtice ; les *biens vacans*, c'eſt-à-dire, les immeubles qui ne ſont revendiqués d'aucun Propriétaire ; & les *épaves*, qui ſont les beſtiaux ou autres meubles, de quelque nature qu'ils ſoient, que perſonne ne réclame : celui qui en trouve, doit les porter au Seigneur Haut-Juſticier, à peine d'amende arbitraire, parce qu'ils appartiennent ſans retour au Seigneur, ſi on ne les vient pas demander dans quarante jours, après la premiere des trois publications qu'il eſt obligé d'en faire faire à l'iſſue de la Meſſe de Paroiſſe, pendant trois Dimanches conſécutifs. Les Hauts-Juſticiers ont auſſi la moitié ou le tiers des tréſors qu'on trouve dans l'étendue de leur Juſtice.

Il y a des coutumes où les Seigneurs de Fief, quoiqu'ils n'aient que la baſſe Juſtice, ont cependant les droits de déshérence, de confiſcation, de bâtardiſe, d'épaves, &c. Et dans ce cas, la charge des enfans expoſés ſur leur Fief les regarde & non les Hauts-Juſticiers.

Les droits ci-deſſus ſont *ordinaires* : diſons quelque choſe des *extraordinaires*.

Bannalités, Four, Moulin, Preſſoir, Moutes.

I. Les droits de bannalité, ſoit de four, de moulin, preſſoir, taureau, ou verrat, & les droits de corvées, de péages, de colombier à pied excluſif, & d'étang, ſont tous droits *extraordinaires*, quoique bien des Seigneurs de Juſtice ou de Fief en aient d'attachés à leur glebe. Comme ces droits ſont autant de ſervitudes contraires au droit commun, on ne peut pas les acquérir par quelque jouiſſance que ce ſoit, fût-elle de cent ans paiſible. Outre la poſſeſſion, il faut ou que la Coutume donne le droit, ou qu'il y en ait un titre de vingt-cinq ans au moins, paſſé du conſentement de tous les Habitans, ou du moins des deux tiers, quand la cauſe de l'établiſſement de la bannalité eſt utile pour eux tous. Des actes déclaratifs, ou même d'anciens dénombremens du Seigneur, où le droit de bannalité ſur ſes Vaſſaux eſt compris, ſuffiſent & ſont préſumer le titre primordial de la bannalité, quand le Seigneur a avec cela une poſſeſſion immémoriale paiſible, publique & continuelle, pourvu que cette poſſeſſion ait été précédée de la part du Seigneur ; d'une défenſe ou contradiction preſcrite ſur les Tenanciers. Mais on preſcrit toujours contre ces ſervitudes, quand on a ceſſé d'y être aſſujetti pendant le tems de preſcription admiſe par la Coutume du lieu.

Les Sujets d'un Seigneur Haut-Juſticier ne peuvent pas, ſans ſon conſentement, s'aſſujettir pour argent prêté ou autre cauſe invalide, à la bannalité envers un autre, quand bien même le premier n'auroit pas droit de bannalité.

Lorſque le droit de bannalité eſt anciennement établi, & que comme tel il eſt reconnu

par la Communauté entiere des Habitans, un ſeul Particulier n'eſt pas recevable à le conteſter ; de la même maniere qu'il ne peut pas être preſcrit par un ſeul Habitant, quand il y a une poſſeſſion publique & reconnue contre la totalité morale des Banniers.

II. L'effet de la bannalité conſiſte en trois points ; 1°. contraindre ſes Sujets de venir au moulin, four ou preſſoir ; 2°. les empêcher d'en conſtruire dans ſon reſſort ; 3°. empêcher les Meûniers voiſins de venir chaſſer dans ſa Seigneurie : & s'il trouve dans l'étendue de ſon Fief, ou les Meûniers voiſins chaſſant en fraude, ou ſes Banniers revenant de moudre ou cuire ailleurs (car juſqu'à ce qu'ils aient été ailleurs, ils peuvent ſe repentir, & la contravention n'eſt point parfaite), il peut ſaiſir & confiſquer le bled, la farine, les pains & les bêtes qui en ſont chargées ; mais hors ſon Fief, il n'a que l'action contre ſes Banniers, pour le payement des droits de bannalité & l'amende.

Les Nobles & Gens d'Egliſe, même le Curé, ſont ſujets à la bannalité, quand la Coutume ou le titre ne les en exceptent pas. Cependant, malgré le droit de four bannal, les gentilshommes & autres ayant fiefs dans l'étendue de la Seigneurie banniere, peuvent faire conſtruire des fours dans leurs maiſons, & y faire cuire le pain de leur table, celui de leurs Domeſtiques & Métayers ; de crainte que leurs farines ne ſoient gâtées par le tranſport : mais ils doivent le droit de cuiſſon de pain au Seigneur Bannier, afin de ne lui pas cauſer de préjudice : il n'eſt rien dû pour la pâtiſſerie. Hors ce cas, tout bled qui ſe conſomme en farine ou pain dans l'étendue de la bannalité, eſt ſujet au ban du moulin & du four ; mais le bled acheté hors de la Seigneurie, pour faire du pain qui ſe vend auſſi hors de la Seigneurie, n'eſt point ſujet au ban : on n'y peut pas même aſſujettir le bled qui ſe récolte ou s'achete dans la bannalité pour un autre uſage que celui de mouture, à moins que la Coutume du lieu ne l'y oblige expreſſément ; ſans cela on peut même emporter & faire moudre ailleur le bled qu'on deſtine pour être employé en pain qui ſera mangé hors des limites de la bannalité, à l'exemple des Boulangers de Gonneſſe.

Le Propriétaire Bannier ne peut pas empêcher les boulangers étrangers de venir vendre du pain dans ſa bannalité, ſous l'inſpection de la police du lieu.

Si ceux qui ſont ſujets au ban de moulin ou de four, après y avoir attendu vingt-quatre heures, ne peuvent pas moudre leur grain au moulin, ni cuire leur pain au four, ils peuvent aller ailleurs ſans craindre de perdre leurs grains ou pains, ni d'encourir d'amende pour cette fois ; car les néceſſités naturelles auxquelles la mouture & la cuiſſon remédient, ne peuvent pas ſouffrir un plus long retardement ; & celui qui eſt ſujet à la bannalité, eſt cru à ſon ſerment d'avoir attendu.

La plupart de nos Auteurs diſent qu'un moulin bannal eſt toujours cenſé être un moulin à eau fixe. Un moulin à vent n'eſt point réputé moulin bannal, quoique le Seigneur ſoit Seigneur de Fief, qu'il faſſe voir par titres qu'il a un titre de moulin bannal, & qu'il ſoit en poſſeſſion de percevoir ſa bannalité par le moulin à vent. Il faut de plus, pour que le moulin à vent ſoit cenſé bannal, que le Seigneur de Fief, qui le poſſede, ait un titre précis & ſuffiſant qui prouve que la bannalité eſt attachée au moulin à vent ſans cela la bannalité eſt préſumée inhérente à un moulin à eau fixe : le moulin à vent eſt trop peu ſtable, & ſon travail eſt trop incertain & trop interrompu, pour être le ſiege de la bannalité ; & s'il n'y a pas de titre exprès en ſa faveur, on préſume que les Habitans n'y ont été moudre que par bienſéance ou par force : c'eſt pourquoi la poſſeſſion ne ſert de rien alors ; & faute de titre précis, il en faut toujours revenir à la liberté commune. Mais, quand le moulin à vent n'eſt que le ſecours d'un moulin à eau, ſon inſtabilité prétendue ne peut pas ſervir de prétexte pour diſputer la bannalité.

Pluſieurs eſtiment même que les moulins à vent peuvent être bannaux dans les Coutumes qui ne diſtinguent pas entre les moulins à vent & ceux à eau ; d'autant que la raiſon qu'on apporte, pour ôter la bannalité aux moulins à vent, peut être levée ſans ôter la bannalité ; puiſque, par le droit commun des moulins bannaux, comme on vient de le dire, celui qui y a attendu vingt-quatre heures, peut aller moudre à un autre.

Le Seigneur ne peut pas contraindre ſes Sujets d'aller à ſon moulin, s'il n'eſt en ſuffiſant état de réparations, c'eſt-à-dire, s'il n'eſt pas en état de faire bonne farine, & s'il n'eſt pas fourni de tous les poids & meſures néceſſaires.

Les Sujets peuvent même ſe diſpenſer impunément d'aller au moulin bannal, s'ils y ont ſouffert quelque dommage, juſqu'à ce que le Seigneur leur en ait fait raiſon.

Le droit de bannalité de four ou de moulin eſt plus perſonnel que réel, puiſque ce ſont des ſervitudes qui aſſujettiſſent principalement les perſonnes : c'eſt pourquoi elles

ſont dûes en général par tous les domiciliés du diſtrict, quoiqu'ils n'y aient aucuns heritages ; mais auſſi elles ne ſont pas dûes par ceux qui n'ont point de maiſon, & qui n'engrangent point dans le reſſort de la bannalité. Les Vaſſaux qui font auſſi valoir leur bien ſans demeurer & ſans engranger les fruits dans le Fief, ne ſont point ſujets à la bannalité, parce qu'ils demeurent & conſomment les grains ailleurs, où la bannalité peut être dûe.

Quelquefois pourtant ils paient le droit de *verte-moute* au Seigneur, dans la bannalité duquel ils levent leurs fruits ; & ce droit de verte-moute eſt ordinairement la ſeizieme gerbe, que le Vaſſal paie pour l'équivalent de la bannalité au Seigneur, dans le reſſort duquel le Vaſſal n'a point de maiſon & n'engrange pas. Mais, pour prétendre ce droit de verte-moute, il faut non-ſeulement la poſſeſſion paiſible & ancienne, mais encore un titre ancien & ſéparé de celui de bannalité ; car le droit de bannalité & celui de verte-moute n'ont rien de commun, & il faut titres différens pour l'un & pour l'autre, d'autant que le droit de moute n'eſt quelquefois qu'un droit foncier qui peut exiſter ſans moulin ni Seigneurie.

Les avoines même ont été aſſujetties à la verte-moute en faveur du Seigneur Bannier, qui en a la poſſeſſion ſur ces bas grains, quoique ſes titres n'en fiſſent pas une mention expreſſe.

Le droit de bannalité de preſſoir (à la différence de ce qui vient d'être dit de celle de moulin ou de four) eſt réel : c'eſt pourquoi les Tenanciers y ſont ſujets pour les vignes & arbres qu'ils ont dans la Seigneurie à laquelle la bannalité de preſſoir appartient.

Le droit de moute dû aux moulins bannaux, eſt ordinairement le ſeizieme boiſſeau : le droit de verte-moute, pour ceux qui le doivent, eſt de même la ſeizieme gerbe des bleds qui croiſſent dans l'étendue de la bannalité : le droit de four eſt de dix pains un ; le droit de tor, d'un ſol par vache ou geniſſe ; & le droit de verrat, de ſix deniers pour chaque truie.

III. Quand le Seigneur n'a point de droit de bannalité, il ne peut empêcher ſes Sujets de conſtruire fours & moulins, ni d'aller moudre & cuire ailleurs, quoiqu'il ait pluſieurs fours & moulins auxquels cela feroit préjudice. Il ne peut pas non plus empêcher les Meûniers voiſins d'y venir chaſſer mouture, ſi la Coutume du lieu ne lui donne pas le droit excluſif de chaſſe, comme Seigneur féodal, ou comme Haut-Juſticier & Voyer.

Et même ceux qui ſont ſujets au ban, peuvent aller moudre ailleurs impunément & ſans rien payer au Seigneur de leur ban, quand ſon moulin ou ſon four ne va pas faute de réparations, d'eau ou de vent : le Seigneur du ban ne peut pas non plus pour lors empêcher ſes Banniers d'avoir chez eux des moulins à bras, pour eux ou pour autres. Bien plus, quiconque poſſede un fief ſervant, quoique ce fief ſoit dans l'étendue de la bannalité du Seigneur duquel il releve, peut bâtir un moulin ſur ſon fief ſervant, pour lui, pour ſa maiſon & pour tous ceux qui ne ſeront pas ſujets à la bannalité.

Qui a droit de moulin, peut d'un moulin à bled, en faire un moulin à tan, à huile, à draps ou à papier, ſans que les voiſins qui ont auſſi droit de moulin, puiſſent ſe plaindre. Le Seigneur peut auſſi transférer ſon moulin d'un lieu à un autre du même Fief, ſans le conſentement de ſes Vaſſaux ; mais il ne peut pas détourner l'eau au préjudice d'un moulin bâti au-deſſous.

Le *brai*, c'eſt-à-dire, l'eſcourgeon & l'orge broyé pour faire de la biere, gâte les moulins à bled. C'eſt pourquoi le Seigneur ne peut pas obliger d'aller moudre le brai à ſon moulin, à moins qu'il n'en ait un deſtiné au brai ; ou bien qu'il ne ſoit en poſſeſſion preſcrite de faire moudre le brai à ſon moulin à bled.

La plupart des Meûniers prétendent avoir droit de faucher un andain de pré, tout le long du biez & de l'arriere-biez de leur moulin.

IV. *Polices des moulins.* 1°. Leur mauvaiſe conſtruction peut ſervir à retenir la farine. Comme c'eſt en tournant que la meule ſupérieure écraſe le grain ſur celle de deſſous qui eſt immobile ; c'eſt auſſi par ce mouvement circulaire qu'elle écarte la farine entre la circonférence extérieure des meules & un cercle d'ais qui les environne ; & c'eſt de-là qu'elle eſt néceſſairement déterminée par la preſſion qui la pouſſe également de tous côtés, à tomber par un auget, qui eſt à l'unique ouverture de ce cercle, dans la huche qui eſt au-deſſous.

Au-lieu de cela, les Meûniers fripons font le cercle d'ais quarré, afin qu'il reſte de la farine dans les coins. Ils tiennent ce cercle peu ſerré, ils font des poches ou recoins & des ouvertures aux ais, afin qu'une partie de la farine reſte ou tombe ailleurs que dans la huche. On les oblige d'avoir leur ais de meules à point rond, bien clos & ſerrés, ainſi que leurs couliſſes de chûte.

2°. Ils font d'autres infidélités en rebattant & creuſant leurs meules pour avoir des poches ; en mouillant leurs ais pour retenir la farine, ou la rendre plus peſante à ceux

qui la prennent au poids ; ou bien en y mêlant de l'orge, des pois, des feves, du ſon, des recoupes & autres mixtions parmi de bon bled ; ou bien encore en ſerrant les meules, pour moudre plus fin à ceux qu'ils prenoient dans le deſſein de reprendre leur farine à la meſure au-lieu du poids.

3°. Ils doivent moudre diligemment & chacun ſuivant ſon tour d'arrivée, ſans préférence que pour le Seigneur & les Officiers de ſa Juſtice, & ſans pouvoir garder le grain même qu'ils ont été chercher, plus de vingt-quatre, ou au plus trente-ſix heures. Les Sujets banniers doivent être préférés aux étrangers, qui peuvent aller ailleurs ; & c'eſt pour cette même raiſon que les Meûniers les préferent par abus.

4°. Ils doivent avoir non-ſeulement des meſures de toutes ſortes depuis la plus petite juſqu'à la plus grande, & toutes bien jaugées, marquées & ſolides ; mais encore des poids & balances bien étalonnés, afin que ceux qui y viennent, puiſſent donner & reprendre leur grain de mouture comme ils voudront, à la meſure ou au poids, ce qui eſt à leur choix, quand bien même ils auroient donné à la meſure le grain qu'ils veulent reprendre en farine au poids, *& vice versâ* ; car les Meûniers, qui veulent tromper, ſavent également enfler & le poids du grain (par exemple, en le mouillant pendant qu'il mout) & le volume de la farine même, en ſerrant les meules, en y mêlant d'autres grains, ou en diſpoſant la trémie & l'auget de certaine façon. Pour prévenir les fraudes, il n'y a qu'à faire meſurer & peſer le grain avant de le mettre dans la trémie, pour en reprendre la farine ou au poids ou à la meſure, ſelon le parti qu'on croira le plus avantageux.

Le bled & la farine doivent être de même poids, excepté deux livres pour le déchet de la farine ſur le ſetier, peſant en grain deux cens quarante livres ; ſinon il y a de la fraude de la part du Meûnier.

A la meſure, douze boiſſeaux de bled raz en doivent rendre treize de farine comble, & il y a encore du profit pour le Meûnier, le comble ajoutant un tiers à la

Dans les campagnes, le droit de mouture varie ſuivant les lieux : dans celles des environs de Paris, le prix ordinaire eſt de dix ſols par ſetier, de douze boiſſeaux peſant chacun vingt livres de bled froment, à l'exception du Hurepoix & de la Beauce, où les Meûniers ſe paient en grain à raiſon d'un douzieme : ailleurs le taux le plus ordinaire eſt un ſeizieme.

Leur huche doit être placée en bas, & éloignée de la trémie, pour éviter toute occaſion & ſoupçon de vol ou mêlange.

Dixmes.

I. Nous avons parlé légérement de la dixme *eccléſiaſtique*, au Chapitre des Bleds.

L'uſage du lieu décide de quelles choſes la dixme eſt dûe, & à quelle quotité elle eſt dûe. Cet uſage ſe prouve par ce qui s'eſt pratiqué le plus généralement dans la Paroiſſe depuis quarante ans, & non par l'uſage ou poſſeſſion particuliere ſur le morceau de terre ou autre choſe dont ſeroit queſtion ; car c'eſt la Coutume qui établit la dixme, & la Coutume ſe forme par le conſentement de la plus grande partie, *quod frequentius obſervatur.* Cette regle eſt générale pour toutes ſortes de dixmes eccléſiaſtiques, ſoit prédiales ou perſonnelles, ſoit groſſes ou menues, ſoit ſolites ou inſolites ; du moins tel eſt le droit & telle eſt la Juriſprudence du Parlement de Paris. Mais celui de Rouen y fait une exception pour les dixmes extraordinaires ou *inſolites* ; & il veut que, quoique la dixme ordinaire ſoit dûe, même impreſcriptiblement, & à la quotité la plus générale du lieu, en vertu de ce ſeul uſage, cependant les dixmes inſolites puiſſent ſe preſcrire par quarante ans, & qu'elles ſoient réglées par la poſſeſſion ſur la choſe contentieuſe, & non par la poſſeſſion ſur le plus grand nombre des autres héritages de la même Paroiſſe : ce qui eſt une Juriſprudence particuliere à ce Parlement, laquelle ne paroît pas avoir d'application aux dixmes domeſtiques.

On doit la dixme des choux, navets, raves, oignons, aſperges, ſafrans, lins, chanvres, navettes, & autres productions qu'on recueille ſur les terres précédemment ſujettes à la dixme, ou quand ces productions ſont les gros fruits du lieu.

La dixme des agneaux doit être levée dans la Semaine-Sainte, & dans quelques endroits à la Saint-Jean ; ſinon les Décimateurs en doivent la nourriture & garde.

Les Curés ne peuvent s'abonner à une ſomme de deniers pour les dixmes de leur Paroiſſe ; elles doivent ſe payer en eſpeces, nonobſtant la poſſeſſion immémoriale de payer un certain gros.

Les terres de l'ancien domaine des Cures ſont exemptes de dixmes, tant à l'égard de l'Evêque, qu'à l'égard des gros Décimateurs & des Propriétaires des dixmes inféodées ;

mais les terres du nouveau domaine des Cures, c'eſt-à-dire, tout ce qui eſt acquis ou preſumé acquis depuis la fondation & dotation des Cures, doit dixmes; & c'eſt ordinairement la poſſeſſion immémoriale de l'exemption ou du paiement des dixmes, qui décide du fait de ſavoir ſi les terres de la Cure ſont de l'ancien ou du nouveau domaine.

Les Religeux exempts de dixmes ne peuvent prétendre les novales, que des terres de leur domaine nouvellement défrichées, & cultivées par leurs mains dans les lieux de leur exemption : mais ailleurs, même dans les lieux où ils perçoivent la dixme ſeulement *jure privilegii*, la dixme des novales appartient de droit commun au Curé.

Les dixmes doivent être perçues ſur tous les fonds enſemencés, à la réſerve des parcs & des jardins pour le plaiſir, qui ne ſont point de plus grande étendue qu'il n'eſt permis par la Coutume des lieux.

En pluſieurs endroits, on doit la dixme du ſainfoin, & c'eſt groſſe dixme, ainſi que le ſarraſin. On la doit auſſi du vin, des bois taillis, du produit des arbres fruitiers, & des fruits & grains croiſſans dans les clos. Il en faut pourtant excepter, 1°. les jardins potagers; 2°. la portion que l'uſage du lieu permet de mettre en verdages pour la nourriture des beſtiaux de harnois; 3°. le bois pour le chauffage & uſage du Propriétaire. Dans le Parlement de Toulouſe, on exempte de dixme, le terrein de deux journées d'homme, tant pour les légumes & fruits, que pour les vins, bleds & autres grains.

La dixme des taillis ſe regle, de même que les fruits d'iceux, entre les ſucceſſeurs du bénéfice à qui il appartient, non par le tems de la jouiſſance, mais par celui de la coupe. En Normandie on paie la dixme des pépinieres, pour ce qui en eſt vendu hors de la Paroiſſe; mais on ne la paie pas pour les bois de futaie, ſoit de pleines futaies, ſoit d'aucunes rangées ou foſſés; les bois de pommiers & de poiriers ne ſont point à plus forte raiſon ſujets à la dixme.

Si les gros Décimateurs & Curés ont des granges dans la Paroiſſe, il eſt jugé qu'on peut les obliger eux & leurs Fermiers à y engranger leurs pailles, afin que les Habitans, qui ont originairement donné la dixme, puiſſent plus commodément y acheter de quoi nourrir des beſtiaux & faire des fumiers, qui, en ſervant à l'engrais des terres, ſervent auſſi à augmenter la récolte & la dixme.

On voudroit même aſſujettir à cette regle, les poſſeſſeurs des dixmes inféodées, leur conſommation priſe, quand ils les perçoivent eux-mêmes : mais ſi des Laïes ſont dans une poſſeſſion immémoriale d'avoir les pailles des dixmes, en fourniſſant de granges, ils y doivent être maintenus, même contre les Curés & gros Décimateurs.

Quant au *droit de ſuite*, *rapport* ou *portage de dixmes*, dû à cauſe des beſtiaux, qui labourent ou prennent leur nourriture dans un dixmage, & qui pernoctent ou hébergent dans un autre, ce droit dépend principalement de l'uſage des lieux; & au défaut d'uſage certain, on ſuit volontiers à Paris les diſpoſitions que les Coutumes de Berry & de Nivernois contiennent à ce ſujet. Le Parlement de Rouen a adjugé la dixme des agneaux, au Curé du terrein ſur lequel la bergerie étoit conſtruite, quoique tout le reſte des bâtimens, & le domicile du Fermier propriétaire des beſtiaux, fût dans une autre Paroiſſe, dans laquelle ſeule le troupeau prenoit ſa paiſſon & ſa nourriture.

La dixme ne s'arrérage point contre ceux qui la doivent ſur leurs fonds, quoiqu'on en puiſſe demander la reſtitution à celui qui l'a mal perçue.

II. Quand aux dixmes inféodées, quand bien même on les préſumeroit eccléſiaſtiques dans leur origine, elles ne viennent qu'après la dixme eccléſiaſtique. Mais, malgré les conteſtations nées au Concile de Latran de 1179, depuis les Ordonnances de Philippe le Bel, & en dernier lieu depuis l'Edit de Juillet 1708, on ne doute plus que ce ne ſoit un bien profane, un droit patrimonial & foncier, qui ſe regle par les titres & par la Coutume du lieu. La poſſeſſion centénaire, juſtifiée par titres énonciatifs de l'inféodation, ſuffit pour la prouver. Elles tombent dans le commerce. Les Seigneurs peuvent même poſſéder les menues dixmes inféodées au préjudice du Curé.

Cependant on les conſidere en pluſieurs cas, comme dixmes eccléſiaſtiques : & comme telles, 1°. on les juge à Paris, ſujettes aux portions congrues, aux réparations & aux autres charges; avec cette différence, qu'elles n'y ſont ſujettes que ſubſidiairement, quand elles ſont retournées à l'Egliſe, comme bien laïc & féodal, *cum onere fundi*; au-lieu qu'elles ſont pures dixmes eccléſiaſtiques, quand elles ſont retournées à l'Egliſe *ſine onere fundi*; 2°. elles ſe levent avant le champart, nonobſtant la poſſeſſion immémoriale du contraire, *propter ſpem reverſionis*; 3°. elles peuvent être cédées aux Gens d'Egliſe à perpétuité, ſans

retour, ſans droit d'amortiſſement ni de retrait, quand il y a ſuppreſſion de fief; & alors elles reprennent leur premiere nature de dixmes eccleſiaſtiques; 4°. les terres exemptes de dixmes pendant qu'elles ſont poſſédées par des Religieux exempts de dixmes, & depuis aliénées par eux, par bail à rente fonciere ou autrement, retournent au droit commun, & doivent la dixme au Curé, à l'excluſion du Seigneur des dixmes inféodées.

Champart & Complant.

Le champart, *campi pars*, eſt un droit ou ſeigneurial ou ſimplement foncier, qui conſiſte en la faculté de prendre, en exemption de tous fraix de culture & de récolte, une certaine partie de grains, légumes, pommes & autres fruits que produit l'héritage ſujet à ce droit; la dixme (même inféodée) prélevée ſans récompenſe. *Champart*, *terrage* & *agrier* ſont des mots ſynonymes: celui de *complant* eſt propre pour les vignes.

Le champart dépend beaucoup de la Coutume & de la poſſeſſion preſcrite; enſorte qu'on ne peut l'étendre ſur un héritage libre, ſous le ſeul prétexte qu'il eſt enclavé parmi beaucoup d'autres qui le paient, & chacun en peut preſcrire la quotité.

Le champart ſeigneurial eſt le ſeul dont le fonds ne ſe purge point par le décret, même dans les Coutumes qui aſſujettiſſent à la force du décret les droits fonciers, & les rentes ou redevances *anciennes*: & ce mot d'*anciennes* comprend toutes celles qui ne ſont point rachetables.

Le champart ſeigneurial eſt auſſi le ſeul qui ſoit *portable*, c'eſt-à-dire, qu'on doive mener dans la grange champartereſſe du Seigneur, pourvu qu'elle ſoit ſituée dans l'étendue de la Seigneurie d'où l'héritage releve. De droit les autres champarts, même tous champarts en Artois, ſont *querables*, & il ſuffit d'avoir appellé le Champartier à la comptée des gerbes, comme pour la dixme.

Mais les champarts, de quelque qualité qu'ils ſoient, ne s'arréragent point, d'autant qu'on n'en donne pas de quittances, non plus que pour la dixme. Cependant la derniere Juriſprudence du Parlement de Paris, ſemble incliner à permettre qu'on puiſſe demander juſqu'à cinq années de champart.

Pour que ce droit ſoit ſeigneurial ou réputé tel, il ne ſuffit pas qu'il ſoit dû au Seigneur du lieu. Il faut, 1°. que l'héritage releve de lui à cauſe du Fief du lieu; 2°. que cet héritage ne lui doive ni cenſive, ni aucune autre redevance; 3°. qu'il ne paroiſſe point que le champart ſoit dû pour une autre cauſe que la conceſſion originaire du fonds; car en l'un de ces cas, le champart ne ſeroit qu'un ſimple droit foncier.

Une terre en labour ſujette à champart, ne peut être miſe en pré, pâture ou bâtimens, ſans le conſentement de celui à qui le champart eſt dû, parce que cela diminue ſon droit de part aux fruits de la choſe en eſſence: en quoi il y a encore différence entre le champart & le cens, *qui non penſationem fructuum, ſed honorem Domini reſpicit.*

Corvées.

Les corvées ne ſont point exigibles ſans titres: & même dans les Coutumes qui diſent que le Seigneur peut acquérir les ſervitudes rurales par une poſſeſſion de trente ans ſans titres, on eſtime qu'il faut que cette poſſeſſion ait un autre motif que la complaiſance des Sujets, & qu'elle ait commencé par une contradiction ou injonction de la part du Seigneur.

Quand le nombre, le lieu & la forme des corvées ſont déterminés par le titre, il faut le ſuivre: ſi elles ſont indéfinies, par exemple, s'il eſt dit que les Sujets ſont *à toutes corvées*, on les regle à douze par an; & au reſte on les limite ſuivant la décence & la poſſibilité, ſans déranger l'agriculture.

Les corvées honnêtes, comme la garde de la perſonne ou du château du Seigneur, même celles qui, ſans être honorables, ſont du moins tolérables, comme une chanſon ou quelqu'autre divertiſſement, ſont dûes par le vaſſal en perſonne: les corvées méchaniques ou indécentes s'aquittent par ſubſtitut, ou par le paiement à dûe eſtimation.

Les corvées ſeigneuriales ne peuvent être cédées ni affermées. Cependant ſes corvées utiles, qui conſiſtent en journées d'hommes, d'animaux, ou en autres œuvres laborieuſes, peuvent être exigées par les Fermiers des Fiefs auxquels elles ſont dûes.

A celles qui ſont dûes à jour certain, *dies interpellat pro homine*. Pour celles dont le tems eſt arbitraire ou incertain, il ſuffit de faire avertir les Sujets par publication, iſſue de Meſſe paroiſſiale du chef-lieu du Fief, ſans être obligé de les faire citer à domicile; & ceux des corvéables, ainſi interpellés, qui n'y ſatisfont pas, doivent acquitter les corvées en eſſence, celles des années paſſées ſuivant l'eſtimation, l'amende, ſi la Coutume la donne,

&

& même les dommages & intérêts, ſi le Seigneur en a ſouffert, faute par les Sujets d'avoir ſatisfait aux corvées demandées.

Les corvées ne s'arréragent point, c'eſt-à-dire, qu'on ne peut exiger celles des années paſſées, dont on n'a point fait de demande dans le tems.

Quoiqu'il y ait des loix qui aſſujettiſſent ceux à qui les corvées ſont dûes, à nourrir les perſonnes & animaux qui les font, en quoi il y a de l'humanité, ſur-tout pour les Journaliers; cependant c'eſt choſe jugée, que les corvéables doivent ſe nourrir eux & leurs bêtes, parce qu'ils doivent acquitter à leurs frais ce qu'ils doivent à leur Seigneur.

Il a été auſſi jugé que le décret ne purge point les corvées & autres droits ſeigneuriaux, quoique particuliers & inſolites.

Quand il eſt dû au Seigneur des corvées par ménage ou par feu, ou d'autres preſtations pareilles, comme ſervice de Prévôté, ſi la maiſon vient à être démolie, en ce cas le Seigneur ſe fait payer dans certaines Coutumes, pour dédommagement de la non-réſidence, un droit qu'ils appellent *droit de non-reſſeantiſe*, qui eſt ordinairement de cinq ſols par an pour chaque ſervice ou corvée de bras.

Péages.

Les péages, pontonages & autres droits de cette nature, ne ſont dûs que quand il y a titre ou poſſeſſion de cent ans, & quelqu'ouvrage public que le Seigneur, qui perçoit le droit, ſoit obligé d'entretenir, comme écluſe, bac, curement de riviere, ponts, chauſſées, grands chemins à réparer.

La pancarte des droits légitimes doit être attachée ſur des poteaux, à côté du lieu où les droits ſont prétendus, & on ne peut arrêter les paſſans ni leurs chevaux, équipages ou bateaux: on peut ſeulement leur ſaiſir quelques meubles ou denrées juſqu'à concurrence du droit de péage, & y établir Commiſſaire pour les faire vendre.

Droits de Colombier, de Garenne & d'Etang.

Le droit de colombier eſt ordinairement un droit ſeigneurial, de même que celui de garenne, & quelquefois celui d'étang. La regle la plus générale du Pays coutumier eſt, que tout Seigneur Haut-Juſticier (pourvu qu'il ait cenſive) & tout Seigneur de Fief, (pourvu qu'il ait au moins cinquante arpens de terre en domaine) ont droit de colombier. Tout autre n'en peut pas avoir, quelque domaine qu'il ait; il peut ſeulement avoir voliere ou fuie, pourvu qu'il ait cinquante arpens de terre.

Mais, quand la lettre ou l'eſprit de la Coutume du lieu ne défend colombier, garenne ni étang, il eſt permis à tous Particuliers d'en avoir: c'eſt un effet de la liberté publique, & de l'uſage que chacun a de ſon bien, pourvu que ce ſoit ſans faire tort à ſon voiſin, ni au Public, par l'écoulement des eaux, par les fouilles ou le dégât que font les lapins, ou autrement; car en ces cas, l'intérêt général l'emporteroit ſur le particulier. C'eſt pourquoi, ſuivant notre uſage, les droits de garenne & de colombier ſont fort reſtreints, comme nous le dirons au ſecond Tome, en parlant de cette matiere plus à fond.

Droits d'Uſages.

Les uſages accordés dans les forêts, ſont de deux ſortes; le bois, & le pâturage des beſtiaux.

On ne doit mettre aucuns beſtiaux dans les bois, qu'ils ne ſoient *défenſables*, c'eſt-à-dire, qu'ils n'aient trois ans de coupe pour le moins; encore faut-il diſtinguer les bêtes chevalines des bêtes à cornes: les premieres paiſſent l'herbe aſſez aſſidument, & ne touchent pas aux branches; au-lieu que les autres s'élevent en haut, broutent par-tout, & font bien plus de tort aux rejets du bois: c'eſt pourquoi on peut mener les chevaux dans des tailles de cinq ans ou de trois au moins; au-lieu qu'il eſt bon qu'elles aient ſix à ſept années pour y mettre des vaches.

Les Uſagers qui ont droit de pâturage ou de panage, n'y peuvent mettre que les beſtiaux de leur nourriture: c'eſt ce que la Coutume de Nivernois appelle l'*enge-de-Mars*. Le mot d'*enge* en vieux François, ſignifie *race*; d'où viennent ceux d'*engence*, *enger* & *engendrer*: de ſorte que l'*enge-de-Mars* comprend tous les beſtiaux que les Uſagers avoient en propre à la Notre-Dame de Mars, d'avant l'ouverture de la paiſſon, & les petits ou ſuivans qui en ſont venus depuis; mais ceux d'achat ou de commerce, non plus que ceux de confidence, n'y entrent point. On ne doit pas non plus y recevoir les beſtiaux pris par bail ou à cheptel, quoiqu'on les tolere dans le Nivernois, en indemniſant le Seigneur très-foncier.

Les beſtiaux de la nourriture ont été fixés à deux vaches & quatre porcs pour chaque feu ou ménage, de quelque qualité que ſoient les Uſagers, ſoit Propriétaires ou Fermiers.

Le pâturage eſt toujours défendu pendant les *tems du brout* & de la fanaiſon, comme je l'ai dit ailleurs; & dans les jeunes tailles juſqu'à cinq ans.

On appelle *gros-Uſagers*, ceux qui ont droit de prendre dans la forêt d'autrui un certain nombre de perches ou d'arpens de bois, dont ils s'approprient tous les fruits (*uti, frui ad compendium*) ſoit pour bâtir ou réparer, ſoit pour ſe chauffer, &c. Ceux d'entr'eux qui ne paient rien, ou ne paient qu'une modique reconnoiſſance pour ces gros uſages, s'appellent *francs-Uſagers*: & les *menus-Uſagers* ſont ceux qui n'ont que pour leurs beſoins (*uſus ad quotidianam neceſſitatem*) les droits de pâturage & de panage, & la liberté de prendre le bois briſé ou arraché, le bois ſec tombé ou non, tous les morts-bois, les reſtes des Charpentiers, la branche de plein-poing, pour ſe clorre & ramer leurs lins.

Pour avoir ces droits, il faut titre & poſſeſſion joints enſemble, ou du moins une poſſeſſion ſi ancienne & ſi parfaite, qu'elle mette le droit d'uſage au-deſſus de tout reproche & de tout ſoupçon.

L'ordonnance de 1669 a ſupprimé tous les droits de bois d'uſage à bâtir & réparer, même les droits de chauffage dans les forêts du Roi, à quelque titre qu'ils fuſſent dûs, ſauf à pourvoir à l'indemnité de ceux à qui il en étoit dû à titre de fondation, donation ou échange: elle défend d'y en accorder aucuns à l'avenir, & ne conſerve que les chauffages accordés aux Officiers moyennant finance, & aux Hôpitaux & Communautés à titre d'aumône ou de fondation, pour leur être payés, non pas en eſſence, mais en argent ſur le prix des ventes, en ſe faiſant par eux inſcrire dans les états arrêtés au Conſeil, ſans Arrêt duquel on ne peut vendre aucun bois du Roi.

Au ſurplus, il faut ſatisfaire à l'uſage, tel qu'il eſt dû par le titre & par la poſſeſſion: mais les Uſagers ſont reſponſables de leurs Ouvriers & Domeſtiques; ils ne peuvent prendre leur uſage que dans le lieu & ſur la Paroiſſe où il eſt dû, & ils ne doivent pas toucher au chablis, ni à aucun bois de délit.

Il y a même beaucoup de cas où l'équité & l'économie demandent qu'on réduiſe les droits d'Uſage: ce qu'il eſt bon de connoître, ſoit pour prévenir les abus quand on fait la conceſſion des uſages, ſoit pour les réformer par la réduction des droits, comme il ſera expliqué à l'Article ſuivant.

Les droits d'uſage ne s'arréragent point, c'eſt-à-dire, qu'il faut les prendre chaque année.

La redevance, qui ſe paie pour la conceſſion de l'uſage ſoit en argent, grains, volailles ou corvées, eſt à la charge du Locataire & non du Propriétaire de l'héritage qui a le droit; & il eſt dû par chaque année, s'il eſt annuel, quand même on n'auroit pas perçu l'uſage, à moins qu'on n'ait auparavant declaré par écrit y renoncer pour toujours, ce qui ne peut être fait que par celui qui a la pleine propriété de l'heritage.

Les Uſagers ne peuvent pas non plus vendre ou tranſporter leurs droits d'uſage à aucune autre perſonne.

Uſages en Bois.

Il y a trois ſortes d'uſages de bois; bois pour bâtir, bois pour brûler, & bois pour hayer: tous ces droits n'ont été accordés que dans la préſuppoſition que les forêts pourroient les ſupporter, ſans en forcer la poſſibilité.

1. Quant au bois à bâtir & réparer, pour en faire une juſte réduction, il faut conſidérer, 1°. quel pouvoit être l'état de la forêt, lorſque l'uſage a été accordé, & en faire comparaiſon avec celui où elle ſe trouve à préſent; parce que les libéralités des Princes, devant être réglées ſur le pied du fonds de leurs finances, les dons accordés ſur leurs forêts, doivent être réglés ſur la poſſibilité d'icelles.

2°. Il faut examiner quelle étoit la qualité des Communautés & des Particuliers, des lieux & des bâtimens dont il s'agiſſoit lorſque les conceſſions ont été faites, pour en faire une ſemblable comparaiſon à la condition préſente des perſonnes & des lieux; car, ſi le don de cet uſage a été accordé pour la maiſon d'un Payſan, d'un ſimple Gentilhomme, d'un Curé, d'un Monaſtere de ſix, ſept à huit perſonnes, l'uſage ne doit point augmenter pour paſſer à un plus grand Seigneur, ou à une Communauté plus conſidérable, dont les bâtimens ſeroient augmentés du triple au quadruple, & au-delà: s'il a été accordé à une Paroiſſe de vingt, trente à quarante feux, il ne doit pas paſſer aux Habitans qui s'y ſeront établis depuis, l'uſage devant être réduit aux maiſons des anciens Uſagers; & ſur-

tout qu'on n'étende point le droit d'uſage à un bois de meilleure eſſence, comme du bouleau ou du ſaule au tremble, du tremble au hêtre, de l'orme au chêne, &c.

II. Pour ce qui eſt du bois à brûler, l'uſage du chauffage eſt différent.

Les uns ont conceſſion de prendre du bois, ſoit verd, ſoit ſec, autant qu'il en faut *pour leur proviſion*, ſans meſure. Ce droit doit être réduit à certaine quantité de cordes, parce qu'il peut avoir été octroyé à un Particulier, & paſſer à un tiers qui en dépenſera dix fois autant; & en faiſant la réduction, le Commiſſaire aura les mêmes conſidérations que ci-deſſus.

D'autres ont la branche, la taille, ou arbre par livrée. Dans l'exploitation de cet uſage, on peut commettre une infinité d'abus: ainſi il faut le réduire à certaine quantité de cordes; & en faiſant cette réduction, on doit avoir égard à l'état ancien & préſent de la forêt, & de la perſonne ou Communauté à laquelle le chauffage a été accordé; car, quand la cauſe pour laquelle le chauffage a été accordé ceſſe, le chauffage ceſſe auſſi.

L'uſage *du briſé, ſec & traînant*, ou *des remanans aux Charpentiers*, peut être toléré en tout tems & en tout bois.

L'uſage *du mort-bois & du blanc-bois* doit être abſolument défendu dans les taillis, & toléré dans les futaies de quarante à cinquante ans; mais avec cette clauſe, qu'il ſera viſité ſur les lieux par le Garde du triage, avant qu'il puiſſe être enlevé: il faut même tenir la main à ce que le bois d'uſage ſoit coupé par tronçons courts, & fendu ſur le champ avant l'enlevement, afin qu'on ne prenne pas du bois à bâtir pour du bois de chauffage: ſur-tout n'accorder jamais les eſtocs ou ſouches, parce que cela occaſionne les délits.

L'uſage *du verd en giſant*, ne doit être ſouffert en façon quelconque, parce qu'il donne occaſion aux abus, & qu'on ne peut faire diſtinction du bois mal pris avec le bois uſager: c'eſt pourquoi, avant qu'il ſoit enlevé, il eſt néceſſaire qu'il ſoit devenu ſec.

L'uſage *du bois-mort en étant*, ne doit être ſouffert, même quand l'arbre ſeroit ſec en cime & racine, parce que tous les jours on charmeroit les arbres pour les faire mourir: il faut pourvoir à ceux qui ont cet uſage, ainſi qu'il ſera trouvé à propos.

Le chauffage *par délivrance* de certaine quantité de cordes de bois ou de ſommes doit être ſupprimé, s'il a été accordé gratuitement; mais s'il l'a été à titre onéreux, il doit être réduit, eu égard à l'ancien & préſent état de la forêt & des perſonnes ou Communauté.

De même du chauffage *par laye*, ou certaine quantité de perches ou d'arpens.

III. L'uſage de ceux qui ont droit de prendre *bois pour hayer*, (ce que les Livres des Eaux & Forêts appellent *la branche de plein-poing*, ou du moins, pour eux clorre & leurs lins ramer) doit être abſolument défendu dans les taillis; mais on peut le tolérer dans les futaies de cinquante ans & au-deſſus.

Tous ces droits d'uſages en bois accordés dans une forêt méritent beaucoup d'attention de la part de ceux qui ſont prépoſés à la conſerver; 1°. pour que le droit ne ſe communique pas à de nouvelles habitations non compriſes dans la conceſſion originaire; 2°. pour qu'il ne paſſe pas les termes de la conceſſion à la perſonne de l'Uſager, qui ſouvent la vend ou donne à ſes parens & amis, ce qui ruine les Marchands; 3°. pour la qualité & quantité du bois d'uſage, qui ne doit point paſſer à un bois de meilleure eſſence, & qui doit toujours ſe régler ſur la poſſibilité de la forêt; 4°. pour que le bois d'uſage ſoit bien abattu & hors de ſeve.

Pâtures & Communes.

Le pâturage eſt un des objets importans de l'économie champêtre, puiſque les beſtiaux en ſont la principale richeſſe.

On diſtingue ordinairement les pâtures en vives ou graſſes, & en vaines.

I. Les *pâtures graſſes* ſont les prés, les pacages ou communes, le bois, les droits de pâturage & de panage, que quantité de Communautés d'Habitans & de Particuliers ont dans les forêts dont ils ſont voiſins, & qui conſiſtent à y mener paître leurs chevaux & bêtes aumailles dans le tems de la paiſſon, & leurs cochons dans celui de la glandée.

Nous avons parlé ci-devant des droits de pâturage & de panage, tant au Chapitre des Prés, qu'en celui des Bois.

Il n'y a que le Propriétaire, ou celui qui eſt en ſes droits, qui puiſſe uſer des pâtures graſſes & vives, parce que ce ſont des fruits d'un fonds domanial; & quand ce ſont des *communes*, c'eſt-à-dire, des pâturages qui appartiennent à une Communauté d'Habitans, elles ne ſont que pour les habitans, auxquels elles ſont communes. Cependant, comme les

communes appartiennent à tous les Habitans & à chacun d'eux, chacun y peut mettre le nombre de beſtiaux qu'il veut, même un troupeau étranger, pourvu qu'il ſoit tenu & hébergé dans le lieu : elles ne peuvent être ſaiſies, ni décrétées que pour dettes communes univerſellement à tout le corps des Habitans & autres qui ont intérêt en la commune, & il y faut obſerver les mêmes formalités qu'au décret des biens des mineurs.

Les Seigneurs peuvent demander qu'il leur en ſoit fait un triage ; mais, quand il y a pluſieurs Seigneurs, il faut qu'ils demandent tous conjointement à faire le triage ; de même quand il y a pluſieurs villages qui ont droit à la commune.

Cependant une commune cédée à des Habitans, à la charge de relever d'une Seigneurie, appartient en propriété à la communauté des Habitans : le Seigneur n'en peut pas demander partage pour jouir de ſon tiers ſéparément, ſur-tout quand il y a cens créé ou reconnu pour cette commune, parce qu'alors il y a aliénation de la propriété utile, qui ôte le retour au Seigneur. Il n'a droit de triage que dans les communes concédées gratuitement par lui ou ſes auteurs : ſi les Habitans en paient quelque reconnoiſſance, ſoit en argent, corvées ou autrement, la conceſſion eſt préſumée onéreuſe ; &, quoique le titre n'en ſoit point rapporté par les Habitans, elle empêche toute diſtraction au profit des Seigneurs qui jouiront ſeulement de leurs uſages, ainſi qu'il eſt accoutumé, comme premiers Habitans. Mais, ſi le Seigneur n'a concédé aux Habitans que l'uſage de la commune, & gratuitement ; en ce cas, il en eſt tellement propriétaire, qu'il peut faire faire un triage pour avoir ſon tiers divis, pourvu que les deux autres tiers ſuffiſent pour l'uſage des Habitans, ſinon le partage n'auroit point lieu. On ne l'admet que pour les communes de grande étendue, parce qu'on ne préſume pas que la diviſion en ſoit préjudiciable : mais, pour les petites, par exemple, au-deſſous de cinquante arpens, on ne reçoit pas le Seigneur à les partager.

En 1667, le Roi a fait remiſe aux Communautés d'Habitans, du tiers ou triage qu'on pouvoit leur demander pour ſon profit dans les communes relevantes de lui ; & la même choſe fut ordonnée pour les droits de tiers ou triage que les Seigneurs pouvoient s'être fait faire depuis 1630, les triages plus anciens furent conſervés aux Seigneurs, en en rapportant le titre. Quand ils ont leur tiers à part, ils ne peuvent plus, ni eux, ni leurs Fermiers, uſer des pâturages, bois communs & autres uſages qui ſont réſervés en entier aux autres Habitans. Au ſurplus, les communes ſont inaliénables, & il n'eſt pas permis de les décréter : on peut ſeulement faire impoſer la dette commune ſur les Habitans, pour être par eux acquittée aux portions & termes convenables *ex æquo* ; ce qui ne ſe fait plus parmi nous ſans Arrêt, & avis de l'Intendant de la Province. Le Seigneur ne peut rien prendre ſur le commun des Habitans, ou ſur quelqu'un de ſes Cenſitaires, qu'il ne donne au moins trois pieds pour un de même valeur, ou le triple de la valeur de ce qu'il retient ; ce qui s'étend à tous ceux qui prennent le bien d'autrui.

Les droits de pâturage & de panage, ainſi que les autres uſages, que les Riverains ont dans les forêts voiſines, comme le droit de bois à bâtir, à chauffer & à hayer, dépendent des titres particuliers des Uſagers : pour en jouir, il faut ſe conformer aux regles établies par l'Ordonnance des Eaux & Forêts. Le Propriétaire ne peut faire abattre ſon bois ſans indemniſer les Uſagers qui y ont droit en eſſence.

Les *vaines pâtures* ſont les chemins publics, les terres à grains, & les prés, après la dépouille des grains du foin, & même du regain, pourvu que l'on ait coutume d'y en faire, & que le pré ne ſoit pas clos & défendu d'ancienneté ; les jacheres, les gueréts, les terres en friche, & généralement tout héritage où il n'y a ni fruit, ni ſemence. Les landes ou pâtis ſont auſſi ſujets à la vaine pâture, ſi ce n'eſt dans quelques Coutumes, qui les en exceptent pour le tems de l'herbe, c'eſt-à-dire, depuis la mi-Mars, juſqu'en Septembre. Les bois taillis de quatre ou cinq ans de coupe, les accrues des bois au-delà de leurs bornes, & les bois de haute futaie pour les herbes qui croiſſent deſſous, ſont auſſi des endroits de vaine pâture pour les Propriétaires & pour leurs Fermiers ; à la différence de la glandée, qui eſt toujours réſervée au Propriétaire, ſauf les droits de pâturage & panage, pour ceux qui en ont dans les bois d'autrui.

Le droit de mener paître les beſtiaux dans les vaines pâtures, quoiqu'elles appartiennent à autrui, eſt une eſpece de droit commun que quantité de Coutumes ont introduit pour la commodité publique, & pour maintenir l'abondance des beſtiaux : il y a même des cantons où l'on ne peut mettre ſes prairies en *tenture* ou regain, & en empêcher la vaine pâture, après l'enlevement de la premiere herbe, qu'en bâtiſſant & habi-

tant ſur le terrein de la prairie. Par cette vaine pâture, on ſe ſert à la vérité du fonds d'autrui ; mais le Propriétaire ne doit pas l'envier, puiſqu'il n'en ſouffre pas, ſes héritages ne lui rapportant rien pendant tout le tems qu'on y va en vaine pâture.

Il eſt pourtant permis de clorre en tout tems les héritages de vaine pâture, pour en empêcher l'uſage commun, à moins que la Coutume ne le défende. *Voyez* ce qui a été dit ci-devant ſur cette matiere, au Chapitre des Prés, à la fin de l'Article premier.

En vaine pâture, il y a ordinairement droit de parcours entre les Habitans des Villages voiſins ; c'eſt-à-dire, que les Habitans d'un village peuvent mener leurs beſtiaux en vaine pâture juſqu'au clocher, ou juſqu'au milieu du village voiſin, ou du moins juſqu'aux clos, ſuivant les différens uſages des lieux, qui ſervent de regle dans ces cas.

Pour les bêtes blanches, il eſt d'uſage qu'on peut les mener ſi loin que l'on veut, pourvu qu'elles retournent de jour à leur gîte, & pourvu que le droit de parcours entre voiſins y ſoit établi.

Car aſſez ſouvent chaque Paroiſſe, chaque canton du Village, chaque hameau & chaque cenſe a chacun ſon troupeau, & ſon triage diſtinct qu'il n'eſt pas permis d'excéder, ni d'entamer impunément ; & cet uſage de régler la vaine pâture par les limites de chaque Paroiſſe, paroît le plus équitable & le plus naturel, puiſque chaque Paroiſſe, portant les charges de ſon terrein, doit auſſi en avoir tout le profit. Il faut pourtant en excepter le Propriétaire & ſon Fermier, qui peuvent pâturer toutes les terres qui leur appartiennent, quoiqu'elles ſoient ſituées en différentes Paroiſſes ou cantons ; ce qui a lieu auſſi pour les Curés.

Dans pluſieurs Coutumes, la vaine pâture ſuit la Haute-Juſtice ; & moyennant une certaine redevance que les Juſticiables paient au Seigneur Haut-Juſticier pour ſon *Droit de blairie*, ou permiſſion de vaine pâture, ils y ont ſeuls droit ; les étrangers ſont ſujets à l'amende & à la priſe de leurs beſtiaux.

Les droits de blairie, ainſi que ceux d'*herbages* morts ou vifs, ſont locaux, & ſe reglent par la Coutume & par la poſſeſſion.

III. Il y a une différence entre les communes & les terres des Particuliers ſujettes à la vaine pâture. Pour les premieres, tout Habitant y a droit, quand bien même il n'auroit pas de terres en propriété, ni à ferme. Pour les ſecondes, comme on n'y a droit que par une ſociété tacite, ce droit doit être proportionné, ſuivant la nature des ſociétés, aux terres que chacun y poſſede ; enſorte que ceux qui n'en ont point, ne doivent pas faire pâturer : ils n'ont la pâture ſur les autres, que parce que les autres l'ont ſur eux.

C'eſt auſſi pour cela que chaque Habitant ne peut faire paître dans les vaines pâtures autant de bêtes qu'il lui plaît : il n'y en peut mettre qu'à proportion des héritages qu'il poſſede dans la Paroiſſe, à raiſon d'un mouton par arpent de terre en labour pour les bêtes à laine, ſuivant les Réglemens du Parlement de Paris, que les autres Cours adoptent. Quant aux chevaux & bêtes à cornes, il n'y a point encore de regle de proportions établie, à moins qu'on ne prenne celle que quelques Coutumes ont fait, en ne permettant à chacun de mettre dans les pâturages publics, que les beſtiaux de ſon crû, ou néceſſaires à ſon uſage, pour & autant qu'il en aura nourri l'hiver précédent du produit de ſa récolte.

Il n'y a, en cela, aucune différence entre le noble & le roturier : le Seigneur même de la Paroiſſe eſt ſoumis à cette loi, ſauf à lui à avoir un troupeau ſéparé qui n'ira que ſur ſes terres, & ſauf le cas du triage pour les communes qui pourroient être ſujettes à triage, parce que, hors ce cas, les pâtures n'ont été établies pour la commodité de toutes les maiſons & fermes du canton. C'eſt à la Communauté des Habitans qu'appartient la propriété utile des pâtures ; & comme le droit en eſt réel & non perſonnel, il doit être réglé à proportion des terres que chacun poſſede. C'eſt pourquoi il faut que les beſtiaux ſoient pour l'uſage de l'habitant qui les envoie paître, car ce droit n'eſt pas pour les Marchands de beſtiaux, qui conſommeroient la plus grande partie des nourritures deſtinées pour toute la paroiſſe ; ce qui s'entend des communes.

On permet par humanité le pâturage d'une vache ou de deux chevres aux pauvres gens qui n'ont que l'habitation ; mais on ne doit pas ſouffrir qu'aucun bétail pâture ſéparé du troupeau de la Communauté, même à garde faite.

Il faut laiſſer le tiers de ſes terres en jachere pour le pâturage commun, ſinon on ne peut pâturer ſur autrui ; car celui qui ne laiſſe pas le tiers de ſes terres en jachere pour le pâturage de la Communauté, eſt à cet égard comme s'il n'avoit point de labourage ; & *qui n'a labourage, n'a pacage.*

Le pâturage de nuit n'eſt permis à perſonne que ſur ſon propre bien ; encore devroit-on le défendre dans les lieux ouverts.

Il eſt défendu de mettre dans les pâturages, ſoit publics ou particuliers, des bêtes attaquées de maladies contagieuſes, comme gale, vérole ou claveau, qui pourroient infecter & gâter le reſte du troupeau. Les Propriétaires des autres beſtiaux ont droit de chaſſer les bêtes infectées, & même de demander la réparation du dommage qu'ils en ont ſouffert, ſi le Maître de ces bêtes infectées n'a pas diſcontinué de les y envoyer dès qu'il a ſu leur maladie. Il en eſt de même des bœufs ſujets à frapper de la corne, & des chevaux qui ruent ou mordent.

J'ai vu pluſieurs perſonnes douter ſi le Seigneur, ou un des Habitans qui a droit dans les pâturages de ſa Communauté, ſoit communes, ſoit pâtures graſſes ou vaines, peut céder ou louer ſon droit indivis de pâturage à un étranger, qui n'eſt point de la même communauté. La raiſon de douter eſt que le pâturage n'appartient qu'à la Communauté des Habitans ; il eſt réel & indivis entr'eux : ils doivent jouir du droit d'accroiſſement ; ce n'eſt même, pour la vaine pâture, qu'une ſervitude de tolérance, réſultante d'un pacte tacite de réciprocité entre les Habitans du même canton ; ils ont intérêt de n'y point admettre des étrangers, qui pourroient confondre les triages, mêler les troupeaux, & frauder la pâture deſtinée à chaque canton. Mais les Normands, dont le pays eſt très-couvert, & qui ſavent mettre tout à profit, ſont dans l'uſage de louer leur droit de pâturage, & ils ne trouvent aucune raiſon qui empêche qu'on n'en jouiſſe par autrui, pourvu que celui à qui ce droit eſt cédé, en uſe au lieu & place de ſon cédant, & aux mêmes charges, qu'il mette ſes beſtiaux dans les troupeaux de la Communauté, & qu'il n'en mette pas plus que ſon cédant n'auroit eu droit d'y en mettre. On l'a jugé ainſi au Parlement de Paris, même pour la vaine pâture d'un troupeau étranger hébergé dans le lieu. Voyez *l'Arrêt du premier Septembre* 1705, *au Journal des Audiences.*

IV. Les vignes, les garennes & les jardins, ſont en défends en tout tems, quoiqu'ils ne ſoient pas clos. Les terres labourables le ſont, tant qu'il y a des grains deſſus, ſoit en ſemailles, ſur pied, en javelles ou en gerbes. Les prés le ſont auſſi, depuis la mi-Mars, juſqu'à ce que la premiere & la ſeconde herbe, quand ils en rapportent deux, ſoient enlevées. Les jeunes bois ſont pareillement en défends, juſqu'à trois ans au moins : dans les bois de haute futaie, la glandée n'eſt ouverte que depuis le premier Octobre juſqu'au premier Février. Il n'y a dans ce tems-là que les Propriétaires & les Uſagers qui puiſſent mener des beſtiaux dans la futaie.

Hors ces tems, tout héritage, actuellement ſtérile, eſt ſujet à la vaine pâture, à moins qu'il ne ſoit ſi bien clos de murs, haies ou foſſés, que les beſtiaux ne puiſſent y entrer ; car il eſt libre à tout Propriétaire de clorre ſon héritage, en gardant les chemins ; & *qui ferme ou bouche, défend* ; enſorte qu'il n'eſt permis à aucun autre de rompre la clôture, pour y faire entrer ſes beſtiaux.

Celui dont les bêtes auroient pâturé dans l'héritage clos, ou défendu, ſera tenu du dommage, & à réparer les breches & ouvertures qu'elles y auroient faites ; mais, ſi la clôture n'étoit pas bonne, ou que le dommage fût fait ſur les bords des grands chemins, & par échappée, que le Pâtre n'auroit pu empêcher, il n'y auroit point de dommage à prétendre. C'eſt pourquoi les héritages qui ſont ſur les grands chemins, & à l'iſſue des Villes, Bourgs & Villages, doivent être bien clos ; autrement on ne peut, ni prendre les bêtes, ni en demander le dommage, à moins qu'ils ne reſtent ſur l'héritage à garde-faite en tems défendu.

Il y a pluſieurs bêtes qu'il eſt défendu en tout tems de mener paître dans les communes, & ſur les terres d'autrui, parce que ces bêtes ſont très-nuiſibles aux prés, aux bois, au labourage & aux vignes. Telles ſont les chevres, les pores, hors le tems & le lieu du glandage ; les oies, dont la fiente brûle l'herbe ; les bêtes fauves, & autres bêtes malfaiſantes. On y comprend même les brebis & moutons, par rapport aux bois & aux prés : mais on peut les mener paître dans les communes & marais, près de la mer, parce que les herbes ſalines ne valent rien pour les chevaux, quoiqu'elles ſoient bonnes pour toutes les bêtes qui ſont à lait ; elles ſont bonnes auſſi pour les moutons, vaches & cochons : il faut pourtant que les cochons, qu'on y met, aient le grouin annelé, afin qu'ils ne fouillent point la terre : & à l'égard des bêtes à laine, on ne les y met qu'après les jumens & bêtes à cornes, parce que les ouailles, ainſi que les chevres, raſent l'herbe de trop près, & rongent ſouvent juſqu'à l'œil de la plante ; leur haleine & leurs dents

brûlent auſſi l'herbe, ou y impriment une ſorte odeur, pour laquelle tous les autres beſtiaux ont de l'averſion.

Il eſt permis à tout Propriétaire & Fermier, de ſaiſir lui-même, ſans miniſtere d'Huiſſier, toutes les bêtes trouvées en dommage ſur ſes héritages, ou lorſqu'elles ſortent, gardées ou non; & il doit les mettre en fourriere, dans le parc du Seigneur, ou autre lieu public, afin que le Propriétaire puiſſe reconnoître, nourrir & viſiter ſes beſtiaux: car il n'eſt permis à perſonne de ſe rendre maître du bien d'autrui, malgré lui.

La plupart eſtiment qu'on peut impunément les tuer, ou du moins les bleſſer, pour les arrêter & les reconnoître, principalement quand ce ſont des bêtes qui font beaucoup de courſes & de dégât, comme les porcs, ſur-tout lorſqu'on les chaſſe, & encore plus les oies, & autres volailles, qui ſont difficiles à prendre & à chaſſer. Cependant il vaut beaucoup mieux en uſer toujours avec modération, & n'en venir à cette extrémité, qu'après avoir averti le Maître des beſtiaux de les bien faire garder, ſur-tout dans les ſaiſons où ces animaux cauſent le plus de dommage: s'il ne le fait pas, ſa négligence autoriſe celui qui en ſouffre à ſe faire juſtice lui-même. Si les bêtes ſont bleſſées, fût-ce à mort, en les chaſſant, ſoit par les chiens, à coups de pierres, ou autrement, il y a de l'équité à dénier l'action du dommage, aux propriétaires des bêtes, puiſqu'enfin elles ſont défendues: mais celui qui tue, ou qui fait tuer des beſtiaux, ſurpris en dommage, ne peut les emporter chez lui, il faut qu'il les laiſſe ſur le champ; & le Maître de ces beſtiaux doit, outre cela, payer tout le dommage, ſans pouvoir abandonner les beſtiaux, tels qu'ils ſoient, pour le dommage. Qu'il ſoit à garde faite, ou par négligence, il doit être payé par chacun des Propriétaires, à proportion du nombre des beſtiaux qui l'ont fait, ſauf leur recours, s'il y échéoit, contre la Garde: de même, les Chefs de familles ſont reſponſables civilement des fautes de ceux qui gardent leurs beſtiaux.

Il eſt bon d'intenter l'action en dommage fait par beſtiaux, le plutôt que l'on peut, ſi-tôt qu'on a ſa preuve par témoins. La durée de cette action eſt différente, ſuivant les Coutumes: il paroît plus raiſonnable de ne lui donner que vingt ou trente jours, comme quelques Coutumes ont fait, que de la faire durer un an, comme font d'autres. Quand la Coutume du lieu n'en parle pas, de même que quand elle ne fixe pas l'amende, qui eſt toujours dûe en cette matiere, pour punir la négligence, c'eſt au Juge à y ſuppléer, auſſi-bien que ſur pluſieurs autres queſtions, qui peuvent naître, touchant la priſe des bêtes; par exemple, ſi celui qui les a priſes, en doit être cru à ſon ſerment, combien il les peut retenir, ſi le dommage eſt reconnoiſſable au tems de l'action, &c.

Taille & autres Charges.

I. Outre les charges générales de l'Etat, il faut encore que nous contribuions à celles du lieu de notre demeure. Tels ſont les octrois, l'entretient des ponts, chauſſées & chemins; les tutelles & curatelles; les collectes de taille & de ſel, ſelon l'ordre de l'ancienneté de l'impoſition au rôle; les charges & taxes de chaque Communauté particuliere, dont on eſt membre; les taxes & commiſſariats des Pauvres; le marguillage; les dixmes qui ſont dûes en eſſence, ſur le champ même, & qui, au ſurplus, ſe reglent ſur l'uſage actuel de la Paroiſſe, & non ſur celui des lieux voiſins, ſoit pour la quotité de la dixme, ou pour la qualité des fruits qui peuvent y être ſujets; le logement du Curé, les réparations de la nef, des chapelles, & du cimetiere de l'Egliſe paroiſſiale, & celles du clocher, quand il eſt hors du chœur: car les poſſeſſeurs des dixmes eccléſiaſtiques, & ſubſidiairement ceux des dixmes inféodées, ſont obligés de fournir la portion congrue au Curé, de réparer & entretenir le cancel, le chœur & le clocher, quand il fait partie du chœur; même de fournir les livres, calices & ornemens, lorſque le revenu de la Fabrique n'y ſuffit pas; & ce, juſqu'à concurrence du tiers des dixmes eccléſiaſtiques.

Les poſſeſſeurs de ces dixmes contribuent encore pour un tiers au logement du Curé, les deux autres tiers, ainſi que les réparations de la nef, & de tout ce qui en fait partie, même le clocher, en tant qu'il fait partie de la nef, ſont à la charge des Paroiſſiens, par contribution entr'eux.

Cette contribution ſe fait par Arrêt du Conſeil, & avis de l'Intendant de la Province, ſur tous les biens-fonds de la Paroiſſe, exempts ou non exempts, (la ſeule dixme exceptée.) Les Propriétaires en ſupportent le tout, quoiqu'ils ne ſoient point habitans: les ſimples locataires n'y contribuent pas, quoique ce ſoit une charge, dont les habitans actuels ont ſeuls le bénéfice. Hors des Villes ce ſont les ſeuls habitans, ſoit Fermiers ou Pro-

priétaires, qui paient le salaire des Vicaires & des Clercs, ou Maîtres d'écoles; de même que les habitans seuls paient les rentes dûes pour droits d'usage, & les taxes de confirmation de ces droits, parce que tout cela suit l'habitation.

Les Curés sont obligés d'entretenir leurs Presbyteres de toutes réparations locatives & usufruitieres, après qu'on le leur a donné en bon état; & s'ils ont été un an, même en quelques endroits six mois, sans s'en plaindre, ils n'y sont plus recevables: ils ne peuvent pas augmenter le nombre des bâtimens, sans le consentement des habitans, qui en demeureroient chargés dans la suite.

II. Quand on a demeuré un an dans un lieu, on y est sujet à toutes les charges, de même qu'on participe à tous ses droits & privileges. On ne commence à contribuer aux charges publiques, qu'à l'âge de vingt-cinq ans; on peut même trafiquer, & faire un métier jusqu'à vingt-quatre ans & un jour, sans être imposable à la taille, pourvu qu'on ne prenne point de ferme.

Les Bourgeois des Villes, qui demeurent la plupart de l'année aux champs, sont réputés habitans du lieu où ils font le plus grand séjour durant l'année, & ils y sont sujets à la taille, & à toutes autres charges; ils n'en sont exempts, que quand ils résident ailleurs, au moins sept mois de l'année.

Les habitans des Villes peuvent avoir, en un Village taillable, une maison, & y faire valoir leurs jardins, clos & vignes, sans qu'on puisse les y mettre à la taille, pourvu que, pour éviter la fraude, ils fassent valoir ces clos & vignes par des gens taillables.

Les Bourgeois peuvent même vendre librement ce qui est de leur crû, & nourritures faites de leurs fonds & sur leurs fonds.

Les baux à moitié fruits n'assujettissent point les propriétaires à la taille; de même qu'un privilégié qui donne des bestiaux à ses Fermiers, à moitié croît, ne commet point pour cela de dérogeance.

Les Bourgeois de quelques Villes franches, comme Paris & Amiens, ont le privilege de faire valoir une de leurs fermes, dans une seule Paroisse de leur Election, jusqu'à concurrence de ce qu'une charrue peut exploiter; mais ils ne peuvent jouir de ce privilege que dans une seule Paroisse: encore, pour en jouir, & être réputé Bourgeois de la Ville franche, il faut y résider actuellement au moins sept mois de l'année, y tenir appartement, en rapporter le bail & les quittances & celles de la capitation, du sel, des taxes des pauvres, & des boues & lanternes, quand ces taxes sont établies dans la Ville.

Tous Ecclésiastiques peuvent faire valoir dans une seule Paroisse une ferme, jusqu'au labour de quatre charrues, pourvu que ce soit le patrimoine de l'Eglise, ou le leur échu en ligne directe; mais ils ne peuvent faire valoir aucun acquêt, ni aucun bien échu en ligne collatérale: ils seroient même taillables s'ils faisoient valoir quelque chose dans une autre Paroisse, fût-ce le propre de leur Eglise ou le leur.

Les Curés & Vicaires peuvent faire valoir, sans payer taille, les dixmes de la Paroisse, les héritages affectés à la Cure, ceux de la Fabrique, & ceux qu'ils ont dans la Paroisse, en propre direct, ou par titre sacerdotal.

Les Gentilshommes ne peuvent faire valoir de leur bien, que la valeur de quatre charrues en un seul domaine, dans une seule Paroisse, & sans pouvoir joindre plusieurs terres ou fermes en une.

Les Officiers privilégiés ne peuvent point avoir plus que le labour de deux charrues: encore, quand ce sont des Commensaux de la Maison du Roi, ou des Princes du Sang, pour jouir de leurs privileges, il faut nécessairement trois choses, suivant l'Edit du mois d'Août 1705: 1°. qu'ils soient employés dans l'état qui s'envoie tous les ans à la Cour des Aides de Paris: 2°. qu'ils aient au moins soixante livres de gages: 3°. qu'ils fassent réellement le service, & que, pour le prouver, ils fassent signifier tous les ans aux Habitans du lieu, leur départ pour le service, attesté par les Juges du lieu, & le certificat du service, quand ils en reviennent. Il y a quelques Officiers de Venerie & de Santé qui se disent exempts de service; mais il faut qu'ils montrent une Déclaration du Roi enrégistrée en la Cour des Aides, qui les maintienne dans les privileges sans servir; &, qu'outre cela, ils fassent voir qu'ils sont employés personnellement dans l'état de la Cour des Aides, avec soixante livres de gages au moins. Le moindre défaut de ces formalités emporte la perte de l'exemption.

Fin du premier Tome.

TABLE

TABLE
DES MATIERES
CONTENUES DANS CE VOLUME.

A

ABaca, eſpece de lin, 514
Abats-chaunées, 383
Abeilles, 292, 396. *Voyez* Mouches à miel. Abeilles pulvériſées; utilité, 396
Aboilage, droit, 293, 341
Acacia, 18, 646
Acacia-noſtra, 625
Accaparer, 677
Acre, meſure de terre, 418
Ægilops, 494, 552
Agaric, 722
Age des chevaux, 128, 129. Des bœufs, 208. Des brebis, 258. Du bois, 587, 588
Agneau, 11, 269 *& ſuiv.* 396. Dixme, 734
Agnus-caſtus, 658
Agriculture, ſon objet, ſon utilité, ſes délices 1. Son étendue; mere des Sciences & des Arts, 2. Ses partiſans, 4. Ouvrages qu'il y a à faire pendant chaque mois de l'année, 434. Préſages, 440. Agriculture à prix d'argent, 492
Agrier, droit, 736
Aiſanûres, 487
Aignail, 280
Aire de grange, 10. De bergerie, 11. De toit à porc, 12. De colombier, 13. Aire de ſel, 575
Aiſſantes, aiſſis *ou* bardeau, 29
Aiſſieux, 698
Algue-marine, 450, 696
Aliment, 396
Alizier, arbre, 629, 700
Allées de charmille, 18
Allure du cheval, 130 *& ſuiv.*
Alouette, oiſeau, 396
Aloë d'Amérique, 514
Alpargates, ſouliers de corde, 680
Alpiſtes *ou* grain de Canarie, 517
Alun, 710
Amadou, 717
Amande, amandier, 634, 705
Amble du cheval, 133
Amelanches, amelanchier, 656
Amendes des Eaux & Forêts, 599
Amender, amendemens, 443
Amiante *ou* aſbeſte, 710
Amodier ſon bien, 425
Amidon de grains ou de recoupes, 67, 678. De racines, 678
Anatron, 725
Anciennes rentes: ce que c'eſt, 736
Andains, 558
Ane, 204, 396
Animaux (chair d'), 396
Année du laboureur, 434. Des orges, 476
Antimoine (ſoie d'), 273
Août eurs, faire l'août, 480, 486
Appartemens, 7
Appentis, 11
Araignées, 337. Soie, 378. De noix de galle, 442
Arbalêtriers *ou* petites forces, 45
Arbouſe, arbouſier, 622, 700
Arbres dans la baſſe-cour, 17
Arbres fruitiers propres aux avenues, 18
Arbres, quand ſont-ils partie du fonds, 433
Arbres de réſerve, 596
Arbres champêtres, 608, 609. Leur différence pour le Maître ou le Fermier, 610. Arbres à fruits champêtres, 613. Arbres à glands, 634. Arbres ſtériles, 641. Arbres amphibies, 654. Plants d'arbres, à qui & à quelle diſtance du voiſin, 670. Comment prendre la hauteur d'un arbre, 685
Arbres toujours verds, 610
Arbre de raiſin, eſpèce de bagnenaudier, 655
Arbre à ſuif, 394. Arbre à cire, 357
Ardoiſe, 8, 28, 29, 34, 714
Argenterie, comment la nettoyer, 716
Argille, terre forte, 412
Arinque, froment des Anciens, 462
Armes à feu d'un château ſont immeubles, 433
Armons, 698
Arobe, poids, 383
Arouſſe, veſſe ſauvage, 497
Arpent, 417. Arpentage, 418. Produit de l'arpent de bled, 492
Arraſer un mur, 41
Arrêtiers, arrétieres, 55
Arroſemens des prés, 550
Arum, aron *ou* barba-aron, plante dont la racine eſt propre à faire de l'amidon, 679
Aſbeſte *ou* amiante, 710
Aſphalte, 718
Aſſiette de maiſon de campagne, 5
Aſſurance, 395
Aventure (groſſe), 394
Aubépin, aubépine, 659
Aubier, auber *ou* aubour, faux-bois, 43, 688
Aubin de cheval, aubiner, 133
Aubour, arbre, *laburnum*, 657, 688
Aubour, arbriſſeau, *opulus*, 688
Avenalede *ou* vanalede, 697
Avenues, 18, 610, 642
Averon *ou* folle avoine, 494

Avortin des beſtiaux, 136, 276
Auges de différentes eſpeces : leur utilité, 15. De citerne, 17
Aumailles (bêtes), définition & étimologie, 206
Aune, arbre, 649, 700
Avoine folle, 413, 494
Avoine, lieu où on la ſerre, 10. Eſpeces, uſage, 493. Culture, 495. Récolte & conſervation, 496. Commerce 677. Aſſujettie à la verte-moute, 733
Axonge, graiſſe, 394
Azedarac, arbre, 627
Azeroles, azerolier, 628

B

Babeurre, 249, 398
Badigeon, 26
Baguenaude, bagnenaudier, baguenauder, 655
Bail à loyer : précautions avant de le faire, 422. Autres en le faiſant, 423. Clauſes uſuelles des baux, 423. Soins pendant le cours du bail, 424. De la différence des fermages en argent ou en fruits, 425. Biens qu'il eſt dangereux de louer, 426. Du louage en gros ou en détail, 426
Bail pour les points litigieux : par qui, pour quel tems, & à qui un bien peut être loué, 427, 428. Obligations du bailleur ; cas d'éviction du preneur, 428. Obligations du preneur ; cas de diminutions de la redevance, 428. Privileges des propriétaires, 429. Durée des baux ; réconduction tacite, 430
Bail à cheptel *ou* à croît, 381, 385
Bail à moiſon, 425, 429
Bail à rentes, 431
Bail emphitéotique, 432
Balais, 697
Balançons, bois débités, 699
Baliveaux, 596
Balles *ou* menues pailles, 486
Bannalités : eſpeces, titres & effets, 731
Baquets de boulangerie, 7
Baratte, 249
Barbacannes, 41
Bardeau, 8, 29
Barometre, 443
Bas de ſoie : les reblanchir, 730
Baſane, peau de mouton, 389
Baſſe-cour, 9
Baſtides *ou* métairies, 421
Batardiere, 18
Bâtardiſe, droit, 731
Bateaux, 433
Bâtimens, 5. Aſſiette, 6. Ses vues, hauteur, diſtribution, 6. Avis économiques, 20. Partage de la dépenſe, 21. Les ſi- ler, 9. Qui bâtit, ment, 56. Garantie ; quand & pour quel tems eſt dûe, 55
Battage des grains, 484. Machine, 485
Batte-beurre, 249
Batte de Jardinier, 11
Bauge *ou* torchis, 42
Baume, 717
Becaſſe, becaſſine, becfigue, 398
Beches, 439
Bégu (cheval), 130
Belettes, 12, 14
Belier, 11, 259, 269, 398
Belneaux, 438
Benjoin, 720
Berger, 261
Bergeries, 11, 261
Berle, herbe, 553
Bernage, 499
Beſtiaux, leur boiſſon, 15. Bétail gros ou menu, 206. Beſtiaux, & nourriture ; ce que c'eſt, & combien, 738. Dommages, 743
Bêtes de ſomme, 205. Betes aumailles, 206. Bêtes propres au labour, 457
Bêtes à cornes, *voyez* Bœufs.
Bêtes à laine : profits, 257. Eſpeces & choix, 258. Hébergement, berger & chiens, 261. Naturel, 263. Nourriture & pacage des bêtes à laine, 264. Tems & maniere de les parquer ; profit du parcage, 266. Tonte & toiſons, 267. Engrais, 268. Accouplement, 269. Agneaux, 272. Maladies des bêtes à laine, 273. Commerce & débit, 381, 382
Bêtes carnaſſieres ; deſtruction, 605
Bétoires *ou* puiſards, 15, 16
Beurre, 249. Choix ; pour le faire promptement, 250. Le ſervir promptement ; beurre ſalé, 250, 398. Beurre fondu, 251. Débit & commerce, 386. Qualité, 398. Beurre de cire, 396
Bidet de Cirier, 356
Biens, les plus ou moins eſtimés, 418
Biens de campagne : ce qu'on doit conſidérer en les acquérant, 5. Noms qu'on leur donne dans chaque Province, 421. *Voyez* Terre.
Biguarreau, bigarreautier, 622
Bigues, chevres, 278
Billes d'orme, 642
Biner, binage ; binot, binotis, 455
Biſer, grains qui biſent ou dégénerent, 462, 469, 496
Biſe, vent de biſe, 8
Bitumes, 717, 718
Blairie, droit, 741
Blanc en bourre, enduit, 43
Blancs différens ; blanc d'Eſpagne, 715. Blanc des Carmes, 716
Blancs-bois & bois-blancs, 589, 590
Blanc-étoc *ou* Blanc-être (couper à). 594
Blanches fermes, 428
Blanchir le ſel, 575. La cire, 351
Blanchiries de cire, 351, *& ſuiv.*
Blatiers ; blatrer, 492
Bleds dans les greniers, 8. Le battage, 11. Proviſion, 65. Façons des terres, 454. Différentes eſpeces, tant fromens qu'autres, 461 *& ſuiv.* Terres propres *ibid.* Semaille & ſemence des bleds, 467 *& ſuiv.* Soins pendant qu'ils ſont ſûr terre, 475 *& ſuiv.* Moiſſon, 480. Moyen de conſerver le bled, & de le garantir des inſectes, 487 *& ſuiv.* Bled mêlé de noir, le purifier, 491. Produit de l'arpent de bled, 492. Petits bleds, 493 *& ſuiv.* Bled de ſemence, 468. Maladie des bleds, 475
Bled blanc, 462. Bled cornu, 479. Bled d'Inde *ou* de Turquie, 463. Bled noir *ou* ſarraſin, 464. Bled barbu, 466. Bled lent, 499. Bled rouge, 462
Bled en grain : choix & commerce, 676
Bleu : empois bleu, 678. Bleu, couleur, 715
Blocage, menues pierres de mâçonnerie, 23, 39
Blondes : les reblanchir, 730
Bluteau de moulin, 66

Bocal, ce que c'eſt, 258
Bocqueteaux *ou* petits buiſſons, 589
Bodine; bodinerie (contrat de), 395
Bodruche, parchemin fort délié, 389
Bœufs : utilités, membres, 207. Poils, âge & choix, 208. Les dompter, 209. Défaut, 210. Nourriture, labour, 211. Engrais, 226. Commerce, 399. Aliment, 399. Bœuf falé, 75
Bois, plant : expoſition & abattis, 43. I. *Des bois à planter, tant futaie que taillis*, 577, 578. Terres propres, 578. Aſſiette; plants de bois ſuivant leur degré de bonté, 579. Différentes manieres de faire un bois, 580. 1°. Bois de ſemence; apprêt de la terre; tems & choix de la ſemence, 580. Semaille, culture, 581. 2°. Bois de plants enracinés; lieux & choix des plants enracinés, 582. Tems pour les lever & les planter; les planter en foſſes & en rigoles, 585. En douve; culture des bois nouvellement plantés, 585. II. *Eſpeces & uſance des bois*, 587, 592. 1°. Eſpeces, uſages, âges, qualités & défauts des bois; vente *ou* coupe réglée, âge *ou* eſſence, taillis, 587, 592. Futaie, bois marmenteaux *ou* de touche, 587. Bois en défends, & bois défenſables; âges du bois; bois en peuil, 588. Taillis, haut-taillis *ou* haute-taille; futaie ſur taillis; demi-futaie *ou* bois de haut revenu; haute futaie, jeune *ou* vieille, 588. Bois ſur le retour; connoître l'âge du bois, 588. Qualités & défauts des bois; bois en étant, giſant, vif, mort, d'entrée; à faucillon, houlieres; broſſes. Buiſſons, bocqueteaux, remiſes *ou* bouquets; breuil, chablis, cables *ou* bois verſés, & bois de délit, rabougris *ou* abougris, 588 & *ſuiv.* Arſins, charmés; blancs-bois & bois-blancs, leur différence & quels ils ſont; mort-bois, 589, 590. Coupes & uſance des bois, remarques à faire avant d'acheter *ou* couper des bois, 591, 592. Tems & ſaiſon de l'abattis; ventes réglées, de combien de ſortes, 592. Ordre & manœuvre de la coupe, 593. Pâturage & panage dans les bois, 594. Tems de défends; mois de faonaiſon, 595. III. *Préceptes pour la conſervation & le rétabliſſement des bois*, 595. Baliveaux *ou* étalons, 596. Lifieres, parois & autres arbres de réſerve. Bois de brin & de ſouche, leur différence, 596. Récepage, repeuplement, places vuides, 597. Le bois acquiert-il le plain? riverains & uſagers, 598. Détail ſur le bois, 599. IV. *De l'eſſartement* ou *défrichement des bois, buiſſons & haies*; ruines de forêts, eſſartir, eſſoucheter, 599
Bois de Particuliers, 682. De Communautés; profits de l'achat, 683
Bois flacheux, bois roulé, 43, 688. Bois tranchés, bois noueux, bois verſés, 688. Bois pouilleux, bois gelif; bois bombé *ou* bouge; bois affoiblis, bois d'ouvrages, 689. Bois méplat, 691
Bois de chauffage *ou* à brûler, 692. Bois de compte *ou* de moule; bois de corde; bois de gravier; bois d'andelle, 693. Bois neuf, 47, 694, 701. Bois flotté; bois perdu; bois volans; bois canardés; bois échappés, 702. Bois pelard, 692. Bois tortillard, 693. Cotret, fagot, falourde, Bûchettes, bourrées, 693
Bois de charpente & de menuiſerie, 43, 44, 688, 689, 691. Bois quarré *ou* d'équarriſſage; bois de ſente, 689. Bois de ſciage, 691. Bois de charronnage, 692. Prix du bois de charpente, 46. Brin de bois, 596, 685, 691
Bois blancs, 589, 590, 647, 701. Bois rouge, 688. Bois verds, 610. Bois ruſtiques *ou* madrés, 701. Bois oléagineux, 646. Bois aquatiques, 648. Bois de menuiſe, bois de déchirage, 693
Bois de prinne & bourdaine, 701
Bois d'uſage, 738 & *ſuiv.*
Boiſſeau au bled, 492, 676, 734. A l'avoine, 496 676. A charbon, 694
Boiſſons, 72, 704
Bomber, 44. Bombe *ou* bouge, 689
Bonnets de Prêtre, 660
Bordes, 421, 431
Bornes, bornage, 671
Boſſages, 41, 45
Boſſes de chardons, 534
Boucs, 12, 281, 399
Bougies, manieres d'en faire de différentes ſortes, 355
Boulangerie, 7
Boulins, nids de pigeon, 14
Boulognes, *voyez* Pierres.
Boues des rues & chemins, 449
Bouleau, arbre, 548, 700
Bouquets de bois, 589
Bourdaigne *ou* paſtel bâtard, 528, 530
Bourdaine, menu bois, 701
Bourde, bourdelage, 431
Bourdons, inſectes, 295
Bourdonnement de mouches, 310
Bourrées de bois, 693
Bourgeois : taille, 744
Bourg-épine, arbriſſeau, 659
Bourgogne, plante, 566
Bourriage, 421
Bourre, poil d'animaux, 389
Boutiſſes, terme de maçons, 40
Boutures, 617, 621, 648
Bouvier, 212
Bouzin de pierres, 23
Brai, 635, 733
Brance, bled-blanc, 462
Brandons, 481
Braſſe *ou* pas géométrique, 418
Brayoire, broie *ou* brie, 510
Brebis, 11, 257, 399
Brelée, mélange d'avoine & d'orge, 499
Breuil, 589
Brider l'oie, 101
Brin (bois de), 596, 685, 691
Brique, 27, 34. Comment la faire, 36
Briqueter; ce que c'eſt, 24
Brochée de chandelle, 392
Bromus, avoine ſauvage, 493
Broſſes, 589, 597
Brouettes, 438
Brouine *ou* bruine, 479
Bronſlin d'érable, 644
Broye, maque, 510
Bruyere, 662
Bucaille, bled ſarraſin, 464
Bûcher à la volée de la ſerpe, 669
Bûchette, 693
Buis, 656, 699. Buis épineux, 659
Buiſſerie, 690
Buiſſons, 589, 599

C

CAbinets & anti-cabinets, 8
Cables *ou* chablis, 589
Cabres, cabrits, 278
Cade, genevrier ſauvage, 657, 707
Caille, oiſeau, 399
Caillé, 248, 253, 399
Caillette, préſure, 253, 396
Cailloux pour bâtir, 23. Cailloux pyretes, 714
Calamine, 715
Calandres, inſectes, 490. *Voyez* Tome II. à la fin du Jardin Fruitier.
Calvaniers, 480, 486
Camelea, 657
Camomille, plante, 516, 706
Canards, 103, 399, 434
Canaux, 577
Canes, lege, 13. Les gouverner, 103. Canes d'Inde, 104
Cannepin, petite peau déliée, 258, 389
Canonnieres des murailles, 41
Capres, caprier, 655
Caque de cirier, 354
Cardelles, 636
Carex, jonc-marin, 572
Carroſſes, où on les met, 11
Carreaux, 28
Carreleurs (tromperies des), 49
Carrieres, 22, 712
Carrouge *ou* carrobe, arbre, 636
Caſſaille (faire la), 454
Caſſe-motte, outil de Jardinage, 438
Caſſilleux (verre), 31
Cave, caveau, 7, 12, 72
Cellier, 12
Cendres du four : leur place, 7. Cendres, engrais, 449. De tan, 450. De gazon, 560. Façons, 28. *Voyez* Cimens.
Cépées, ce que c'eſt, 579. A qui, 654
Cerceaux, cercles, 689, 690
Cerquemaneurs, 672
Ceriſiers en avenue, 18. Les gouverner, 622
Cerres, eſpece de chêne, 637
Cervelles d'animaux, 398
Chablis, arbres versés, 589, 684
Chagrin, cuir, 388
Chaînes de pierres, 39. De foins, 558
Chaîne, meſure, 417
Chairs d'animaux : qualités, 396
Chaiſes roulantes : remiſes, 11
Chaleur, néceſſaire aux poules, 12
Chambres & anti-chambres, 8
Champ (de), terme de bâtimens, 44
Champart Seigneurial ou autre, 736
Champignons, 716
Chan-latte, ce que c'eſt, 30
Chandelles, 391 & *ſuiv.* Chandelles de noix, 632. Chandelles de reſine, 394
Chantignole (brique de), 28
Chanvre, où le faire rouir, 15. Eſpeces, uſages, culture, cueillette & apprêts, 506 & *ſuiv.* Commerce & débit, 680. Toile de chanvre, ſa nouveauté, *ibid.*
Chaperon de marre, 25
Chapon, 88, 89, 380, 399. Origine, 90
Charbon à deſſiner, 660. Charbon de bois, choix & façons, 654
Charbon de terre, 714
Charbon de pierre, 714
Charbonné (grain), 478
Chardons, échardonner, 477. Chardons à foulon *ou* à Bonnetier; culture & récolte, 533, 534
Charanſons, inſectes, 490. *Voyez* Tome II. à la fin du Jardin Fruitier.
Charrettes, 11, 438
Charges publiques, 743
Chariots, chartrains, chars, 11, 438
Charlatannerie, 710
Charme, Charmille, 18, 643, 698
Charronnage, 692, 698
Charpenterie, 43. Nom & examen de toutes les pieces de charpente d'une maiſon, 44. Prix, *ibid.* Tromperies des Charpentiers, 48. Toiſé, 50. Bois de charpente, 689
Charterie, hangards, 11
Charrues, 11, 439
Chaſſes; tems défendus, 478, 606
Châtaigne d'eau, ſaligot *ou* macre, 552, 639
Chaſſis, *voyez* Croiſées.
Châtaigne, châtaigniers, 18, 44, 639, 697
Chate-peleuſes, inſectes, 490
Chats, 8
Chaudieres, 432
Chauffage (bois de), 692
Chaume, 9, 29, 34. Engrais, 448, 481
Chaux, ce qu'il en faut par toiſe de murs, 24. Ce que c'eſt; maniere de s'en ſervir; chaux fuſée, ce que c'eſt; meſure de la chaux; quantité ſelon la bonté du ſable, 25. Quantité pour une toiſe avec ciment, 26. Comment elle ſe fait, 35, 713. Engrais, 450
Chemins, ſont de mauvais voiſins, 5. Comment on les meſure, 418. Eſpeces, largeur, iſſues, entretien & plant, 664
Cheminées, 7. Pierres pour les âtres & jambages, 22
Chênes propres aux avenues, 18. Eſpeces, culture, emploi, 44, 636, 697
Chenevi, graine, 506, 507, 680, 706
Cheneviere, 507
Chenevote, 509
Chenil, 18
Chenilles, inſectes, 480, 612. Soie, 378
Cheptel *ou* croît, 382, 385
Chevaux : le trop grand chaud, froid ou humidité des écuries leur eſt préjudiciable, 10. Boiſſon, 16. Connoiſſance du cheval par ſes membres, 119. Défauts, 120. Marques, 121 & *ſuiv.* Poils, 125. Pays, 127. Age aux dents, 128. A la queue, &c. 129. Allures du cheval; tromperies des maquignons, 130. Courbature, 133. Morve, lunatique, tic, 134 & *ſuiv.* Cas redhibitoires, 135. Soins journaliers, 136. Nourriture, 139. Mue & voyage, 141. Hongrer, 143. Maladies des chevaux; ſymptomes, 144. Où & pourquoi on les ſaigne, 145. Barrer les veines; maladies par ordre alphabétique & remedes, 147. Remedes généraux, 195. Haras, 278. Commerce, 386. Chevaux au verd, 557. Huile de cheval, 708
Chevêtres, 46
Chevres, les ſéparer des boucs, 12. Leur naturel, profits, 278. Choix, nourriture & ſoins, 279.

Chevrotement, chevreaux, 281. Maladies, 282. Chevres Indiennes, 283. Commerce, 386. Aliment 399
Chevrons, 45
Chiens, mangent les œufs, 12. Chiens de baſſe-cour, de chaſſe, de Berger, 18, 262
Chommage de moulins, 702
Choux, 504
Choux à la ſerpente, *voyez* Arum.
Cidre; ſon preſſoir, 15
Cierges; maniere de les faire, 354
Cignes, 104
Cilindres, 438
Ciment de différentes ſortes, 28
Cire: où & comment les abeilles la cueillent; comment elles la font, 302. Tailler & récolter la cire; maniere dont ſe fait cette récolte, & préceptes pour l'avoir bonne, 344, 345, 350. Uſage & choix de la cire, & maniere de la blanchir, 351. Façons des blanchiries de cire, 352. Maniere de la blanchir en la filant, 353. Emploi de la cire, 354, 357. Cire de couleurs différentes; cire à gommer; cire grenée; vers & arbres à cire, 356. Commerce & débit de la cire, 390. Beurre de cire, 396. Au ſurplus, *voyez* Cierge, Bougie, Flambeaux, Mouches à miel & Propolis.
Cire d'Eſpagne *ou* à cacheter, 356, 720
Citerne, 16, 400
Civade, avoine, 494
Civieres, 438
Claies, clayons, 11, 266, 439
Clairieres *ou* places vuides, 597
Clapiers, 600, 602
Clôtures, 668
Cocâtre, 90
Cochenille, 721
Cochons: leur toit, 12, 14, 283. Profits, choix, 284. Nourriture, ſouage, 286. Engrais, 287. Maladies, 290. Cochons d'Inde, 289. Commerce, 386. Aliment, 400
Cocs *ou* cocagnes, 529
Cœur d'animaux, 397, 400
Cœuret, eſpece de bigarreau, 623
Cognées, outils, 439
Coignaſſier, coignier, 616. Coing, 618
Colles, 67. Colle-forte, 24, 728. Colle à détrempe; colle à miel; colle de poiſſon; colle commune *ou* de Relieurs; colle à pierre, 729
Colline, aſpect agréable propre aux oliviers, 5
Colofane, 717, 719
Colombiers, 13. Différentes ſortes, 14. Droit, 731, 737
Colſa *ou* colſa, graine, 515, 707
Comble de bâtimens, 8, 27
Commenſaux, privilege, 744
Commerce & débit de tout ce qui ſe tire de la baſſe-cour, 379. De la volaille, 380. Des bêtes à laine, 381. Des laines, 383. Des bêtes à cornes, 384. Des cochons, des chevres & boucs; débit des œufs, du lait, du beurre & du fromage; de chevaux, 386. Des cuirs & peaux, 387. Du miel, de la cire & des eſſaims, 390. Du ſuif & de la chandelle; du ſain-doux, des graiſſes & flambarts, 391
Commerce ſur mer; groſſe aventure, prime *ou* aſſurance, 394. Bodinerie, 395
Commerce des grains & farines, 675 & *ſuiv.* Des foins & fourrages, 679. De lin, chanvre & corderies; chenevi & linat, 680. De fruits; du houblon, du ſafran, du paſtel, de la garance, &c. du poiſſon & du lapin, 681
Commerce & débit du bois, tant en gros qu'en détail. I. *Connoiſſance & ſoins néceſſaires avant l'achat & la coupe du bois.* Pouvoir de vendre les bois, 682. Bois en grurie, grairie, tiers & danger, ſegrairie, très-fonciers & paragers, 683. Sept ſortes de ventes de bois, 684. Précautions pour l'achat des bois; eſtime de ce qu'un bois peut rendre, *ibid.* Eſtime du produit des taillis; marché de bois, 686. II. *Uſance du bois.* Débits & défauts du bois, 687. Bois de charpente, bois de fente, merrain & bois d'ouvrages, 689. Bois de ſciage, 691. Bois de charonnage; bois de chauffage, 692. Abattis des têtes ou branches d'arbres; charbon de bois, 693. Cendres; ſoude en pierres, 695. Ecorce, tan, mottes à brûler, 696. Glands, feines & balais, 697. III. *A quoi chaque eſpece de bois eſt propre.* Les chênes, le chataignier, 697. Les marronniers, les ormes, le charme, l'érable, le frêne, 698. Le hêtre, le pin, le ſapin, la peſſe, l'if, le noyer, l'olivier, le prunier, le buis, le pommier, le poirier, le merifier, 699. Le cormier, le neſſier, l'alizier, le mûrier, l'arboufier, le tillot *ou* tilleul, le bouleau, le coudrier *ou* noiſettier, l'aune, 700. Le peuplier, le tremble, les ſaules, 701. IV. *Des voitures du bois*, tant par charrois & par bateaux, que par flotte, ſoit en trains ou à bois perdu, 701
Communautés champêtres, quand peut-on y renoncer ou y rentrer, 668. Communauté de pâturage, 739
Communes. 739
Complant, droit, 736
Concombres, 504
Confins, 670
Confiſcation, droit, 731
Conſerve de cynorrhodon, 661
Conſoles de bâtimens, 41
Contre-fiche, 46
Contre-lattes, 30, 691
Contrevents, 46
Coqs, 79. Œufs de coq, 92. Coqs d'Inde, 96. Aliment, 400. Coqs de Bruyeres, 662
Coque *ou* cocon de vers à ſoie, 357, 731, 336, 337. Poids & longueur de ſon fil, 371. Fruits à coque *ou* goulle, 632
Cordes de boyau, 390
Cordouan, 388
Coris, 497, 533
Cormé, boiſſon, 72, 626
Cormier *ou* ſorbier, arbre, 625, 700
Cornes & ongles d'animaux, 154, 389
Cornier, cornillier, cornouiller & cornouille, arbre, 626
Cornier de futaie, 596
Corvées, 731, 736. Corvées de moiſſonneurs, 486
Côteaux, 5, 419, 565, 579
Cotrets, 693
Couchant, *voyez* Expoſition, vent.
Coucon, *voyez* Coque.
Coudre, coudrier, arbre, 640, 700
Coulars, ceriſes, 622
Couper, châtrer la volaille, 89. Les chevaux, 143. Les bêtes à cornes, 225. Bêtes à laine, 292. Les cochons, 287
Couper un vaiſſeau de verre, 725

Coupoir de chandelier, 393
Coupons de bois flotté, 703
Courbatures des chevaux, 133, 135, 154
Courbes de charpente, 46
Courbe, maladie de chevaux, 155
Couronne de l'arbre, 685
Courtils *ou* vergers, 612
Couteau à meche, 392
Couvertures de maiſons, 8, 29, 31, 46. Tromperies des Couvreurs, 49. Toiſé, 50
Coyer, 46
Craie (terres de), 415
Crayon *ou* Charbon à deſſiner, 660
Crême, 247, 248, 403
Crêques, crêquiers des crêques, 659
Crépis, 43
Creſſon d'eau, 553
Cretons de ſuif, 391
Cribles, 439, 489
Cric, 439
Crins, 157, 389
Criſtalliſation du ſel; ſel gris, 576
Crocs *ou* crochets, dents de cheval, 128
Croiſées *ou* chaſſis, 31, 47
Croiſſans, outils, 439
Croix (la vraie), de quel bois étoit, 3
Croix-de-Saint-André, 45
Croupes, termes de Couvreur, 8
Cryſalides d'inſecte, 373
Cuir de poule, 258, 389
Cuirs & peaux; cuirs de Hongrie; cuirs de Raſſie; cuirs verts *ou* cruds, 387. Cuir bouilli, 388
Cuiraſſes des Grecs, 512
Cuiſine du Maître, 6. Du Fermier, 10
Cul-de-poule, 617
Curés, charges publiques, 744
Curures, propres aux amendemens, 449
Cuves, 12. De Turquie, 28, 433
Cyprès, arbre, 647
Cytiſe, 573

D

DAttes, fruits, 632, 706
Débarder le bois, 594
Débits & denrées de la baſſe-cour, 379
Déchirage (bois de), 693
Décret, néceſſité d'en faire, 5
Décruſement, 377
Défends : bois défenſables, 588, 591. Mois de défends, 595
Défricher, défrichement, 560, 599. Limitation, 560
Délire les oſiers, 652
Délit (bois de), 589
Démarche *ou* pas commun, 418
Demi-métaux, 709
Dentelles : les reblanchir, 730
Dépiler, recette, 729
Déshérence, droit, 731
Deſſoller, deſſaiſonner, décompoter, 424, 454
Devis pour bâtir, 21
Dinde, dindonneaux, Dindons, 17, 98, 380
Dipſacus *ou* chardon à foulon, 533
Diſtance des plants, 611, 670
Dixme, tant eccléſiaſtique qu'inféodée, 482, 499, 734, 735
Doelles, pieces de bois, 690
Domeſtiques (ſoins), 58
Dommages de grains, 478, 743
Doſſes *ou* crontes, 691
Douçoier les avoines, 496
Dour, 693
Douvains (bois à), 690
Douve, herbe, 553. Planter en douve, 585, 611, 663
Dragée *ou* dravie, fourrage, 499
Drege, dréger, 439, 513
Duvet, plume, 99, 104, 381

E

EAu bonne & ſaine : comment on la connoît, 5. Très-utile pour les beſoins, 6. Eau de marre, 15. Eau ſe trouve par-tout; eau de puits; moyen de la rendre plus pure & plus légere, 15, 16. Qualités, choix, conſervation de l'eau, 400. Commodités & incommodités des eaux, 16. Eau de chaux, 25. Eaux propres au mortier, 26. Eaux ſauvages, précautions, remedes & profits, 16, 78, 400, 554, 555, 672. Uſage de l'eau pour les prés, 550 555. Deſſéchemens, 555
Eau & vin, les ſéparer, 661
Eaux minérales, 709. Epreuve, 722
Eau-roſe, 661
Eaux & Forêts, 547. Grands-Maîtres, 682,
Ebrancher *ou* élaguer, 611
Ecailles de fer *ou* mâchefer; *voyez* Ciment des Fontainiers.
Ecarlate, 637, 720
Eccléſiaſtique : taille, 743
Echalas, 11, 433, 690
Echaliers, 662
Echantignoles, 45
Echantillon de bois, 688, 691, 698
Echanvroir, 510
Echardonner, échardonnoirs, 438, 476, 492
Echaux, 551
Echelles de colombier, 13. Echelles, uſtenſiles, 439
Tour de l'echelle, 670
Echeniller, 480. Echenilloir, 439
Eclaircir, eſſaner *ou* épamper, eſſeigler les levées, 477
Eclifſes, 690
Eclufées, 702
Ecochelage des herbes, 492, 497
Ecorces d'arbres, 635, 637, 646, 696 *& ſuiv.*
Ecouche *ou* eſcouſſer le lin & le chanvre, 510
Ecriture, curioſités, 726
Ecumes printannieres, 441
Ecuries, 10
Effets de campagne; leurs qualités, 432
Effriter : terre effritée, 415
Egérer, 454
Eglantier, Eglantine, 661
Egout de haie, 664, 670
Egout des hauts plants, 611
Elire l'oſier, 651
Email de la faïance, 713
Emblaver, emblavure, 467, 472
Embouchure au grain, 677
Embranchement, 46
Embrever, 45
Emoter, 545
Empanons, 46, 698
Empois blanc & bleu, 678, 679
Encens, 720

Enchauler, enchauſſer *ou* échauler le bled de ſemence, 470
Enchevêtrure, 46
Encre, 726
Enduits, 43
Enge-de-Mars, Engeance, 737
Engrangement, 483. Quand les Décimateurs doivent engranger ſur les lieux, 735
Entrait, 45
Entrevous, *ibid.*
Epargnes, 500
Epaves, 731
Epaulées, 40
Epaulement, 46
Epeautre, eſpece de froment, 462
Epiderme, ce que c'eſt, 258
Epileſie, *voyez* Arum.
Epine d'Eſpagne, 628. Epine-vinette, 657. Epine-blanche *ou* aubépine; épine noire, 659, 662. Epine jaune, bourg-épine, 659
Connoître l'Equarriſſage d'un arbre, 685, 689, 703
Equarriſſoire de cirier, 356
Erable, arbre, 643, 698
Ergots, eſpece de ſeigle, 463
Ers, veſce noire, 497
Eſcaliers, 7
Eſcourgeon, ſecourgeon *ou* ſcourgeon, 466
Eſcouſſoir, 510
Eſculus, eſpece de chêne, 637
Eſparcet, eſpece de foin, 572
Eſſarts, eſſartis, eſſartement, 600
Eſſeliers, terme de charpente, 46
Eſſoucheter, 600
Eſtime du produit des bois, 685, 686
Eſtomac d'animaux, 398, 400
Eſtrapoir, eſtraper, 481
Etables, 11, 15, 215
Etabli de chandelier, 392
Etalon, étalonnage, 196, 197. Etalons, arbres, 596
Etangs, 577
Etayemens, 40
Etêter les arbres, 611, 644
Eteule *ou* étouble, 481
Etiolé (arbre), 644
Etoffes de ſoie, 378
Etoile *ou* pelote de cheval, 163
Etoupes de chanvre *ou* de lin, 511
Etourneau, oiſeau, 401, 480
Evaporation du ſel; ſel blanc, 576 *& ſuiv.*
Eventelles, 550
Expoſition de la maiſon de campagne, 5, 18, 20. De la cuiſine, du garde-manger, des viandes, 6. De la laiterie, 7. Des greniers, 8. Des étables & bergeries, 11. Du cellier, du poulailler, 12. Du colombier, 13. Des fumiers de la baſſe-cour, 17. De la glaciere, 18

F

FAchies ou fâcheries, 425
Façons des terres, *voyez* Labour.
Fagots, 693
Faiſans; faiſandeaux; faiſanderie, 112, 380, 381, 401. A qui ſont-ils? 434
Faîtes *ou* ſoufaîtes, 46
Falourdes, 693
Faner, fanaiſon, 558
Faonaiſon (mois de), 595, 738
Farcin des animaux, 164
Farines: où doivent être blutées, 7. Différence & comment les conſerver, 66. Uſages, 401. Commerce & police, 677. Folle farine, 67
Farrago, melanges de menues ſemailles, 498
Faſéoles *ou* haricots, 501
Faû, *voyez* Hêtre, arbre,
Fauldes *ou* foſſes à charbon, 695
Fauvettes, 401
Fayance, 712. Ciment pour la raccommoder, 28
Féces d'huile, 708
Feines, fruit de hêtre, 638, 697, 706
Fendoir, outil, 653
Fenêtres de maiſon, 7, 47
Fenil, 558
Fentes (bois de), 689
Fenu-grec, 572
Fer & ferrures, 32, 34. Le garantir de la rouille, 33
Ferandine, 268
Ferme, cenſe *ou* métairie, 421. Blanche-ferme, 425
Ferme, terme de charpente, 46
Fermier, métayer, 10, 422, 426
Feſtus, *feſtucæ*, 494
Feu; précautions & remedes, 77
Feves de vers à ſoie, 373
Feves, 500. Feves d'Amérique, 501
Féveroles *ou* haricots, *ibid.*
Feuilles de taillis; ce que c'eſt, & regle, 433
Feurre *ou* fourre, pailles & fumiers; à qui? 433. A quoi bon? 485, 486
Fief (droit de), 730
Fieſſe *ou* bail à rente, 431
Fiel d'agneau, 396
Filandre, oſier, 651
Filiere de cirier, 355
Flache & bois flacheux, 43, 688
Flambart, graiſſe, 394
Flambeaux de cire; maniere de les faire, 356. Flambeaux-torches, 700
Flêches de voitures, 698
Flottage des prés, 548, 550. Du bois, 702
Foie d'animaux, 397
Foignaſſe, eſpece de trefle, 565
Foin, 11, 547. Foin ſalé, 548. Herbes dominantes, 552. Récolte, 557 *& ſuiv.* Débit, 679
Fondemens de murs, 38 *& ſuiv.*
Force, terme de charpente, 45
Forcer la terre, 414
Forêts, *voyez* Bois & Futaie.
Forges, 693
Foſſe *ou* privés, 7
Foſſé menoir *ou* porte-eau, 550
Foſſés à eau, 550, 551, 577
Foſſés garnis de plants, 664. Foſſés ſimples ou doubles, à qui, 669
Fougere; à quoi ſert, 662. La détruire, 414
Fouic, 661
Fouille des terres, 35, 38
Fouine, en préſerver les grains, 8. Les poulaillers, 12
Four, 7, 12. Bannal, 730
Fourrages, 485, 499, 679
Fourgons de boulangerie, 7
Fourneaux de cuiſine, 6. Fourneaux, 693
Fournil, 7, 10
Fourmis, inſectes, 337
Fourreliers, 388

Foie d'antimoine : ſa compoſition, 293
Frangula, arbre, 649, 650
Frêlons, inſectes, 337
Frêne, arbre, 698
Frocs, forieres, friches, friez, 667
Fromage, 251. De quels laits ſe font; quand & où les bons, 252. Façons, préſure, 253. Saler, ſécher & affiner les fromages; marque & choix d'un bon fromage, 254. Promptes façons, fromages de Breſſe & autres, 255. Jonchées, pâturages, beurre & fromages de Hollande; fromages verts, 256. Débit & commerce, 386. Aliment, 401
Fromens, 461. Au ſurplus, *voyez* Bleds.
Fruit, terme de mâçonnerie, 40
Fruiterie, où doit être placée, 6
Fruits, où on les met, 9. A qui, 433
Fruits champêtres; fruits au couteau; fruits à cidre, 613, 616. Fruits à pepin, 613. Fruits à noyau, 622. Fruits à coque *ou* goufle, 632. Commerce & débit, 681. Différence des fruits hâtifs & des tardifs, 703
Fumée, 7. *Voyez* auſſi Cheminées.
Fumiers, engraiſſent la volaille, 12. Leur place, 17. A qui ils appartiennent, 433. Eſpeces, 444. Quantité & tems, 446. Parcage, 447. Marne & marnage, 451
Fuſain *ou* fuſier, arbriſſeau, 660
Futaie, 433, 682, 687. *Voyez* Bois.
Futée, maſtic des Menuiſiers, 44
Fuye à volets; ce que c'eſt, 14. *Voyez* Colombier.

G

GAbelles, grandes & petites; pays libres; profits, 576
Gabeller le ſel: déchet, 575
Gages de domeſtiques, 61
Gagneaux *ou* guimaux, prairies, 559
Gainiers, *voyez* Fourreliers.
Galetas, leur uſage, 7
Galipot *ou* encens blanc, 635
Galop du cheval, 132
Gants de ſoie, les reblanchir, 730
Garance, garanciere, garance de pipe, garance en balle, garance de crap, petite garance, 531, 532
Garantie dûe par les Entrepreneurs & les Ouvriers, 21, 55. Pour les beſtiaux, 136, 385. Pour la graine de lin, 680
Gardes-étalons, 196
Garde-manger; ſon expoſition, 6
Garderobe; ſa grandeur, 8
Garennes, tant forcées ou privées, qu'ouvertes, privilégiées ou jurées, & à eau: afliette, 601. Peuplement, 602, 603. Détruire les bêtes ennemies, 605. Au ſurplus, *voyez* Lapins.
Garipot, *voyez* Peſſe.
Garou *ou* thimelée, arbriſſeau, 657
Gaude *ou* herbe à jaunir, 530
Gaudron *ou* goudron, 635, 719. Des abeilles, *voyez* Propolis.
Gazons, engrais, 416, 449, 563
Gelées *ou* gros hiver, 475
Gelinote, aliment, 402
Genêt, 660. Petit genêt, 531
Genette & geneſtrole, 660
Genievre, genevrier, 657
Geniſſes, étables ſéparées, 11
Gentilshommes; leurs exemptions, 744
Gerbes, 482, 483
Germes-de-feve au cheval, 130
Gingeolier *ou* jujubier, 626
Glace, glaciere, 18, 19. Rafraîchir ſans glace, 19
Glaiſe, 412, 712
Glanage & glaneurs, 481
Gland, glandée, glandage, 280, 594, 636, 697
Glandes, 397
Glaſtum, 528
Glu, 720
Gluis, longues pailles, 8, 29, 463, 486
Gobes pour les bêtes carnaſſieres, 605
Goeſmond *ou* Warec, 450
Gomme arabique, 720
Gomme, 635. Gomme hederée, 661. Gommes, 717
Goudron, *voyez* Gaudron.
Goujat, outil, 439
Gourds: grains gourds, 8
Gouſſets, terme de charpenté, 46
Gouttieres de bois, 691
Grain de girafol, 713
Graine de vers à ſoie, 375. De lin, de chanvre, 506, 512, 680. De navette *ou* rabette, de colſa, 515. De camomille, 516. D'alpiſte *ou* de canarie, d'œillette, de pavot, de ſéſame, 517. De ſanve, 518. De ſenevé, 521. Graine d'Avignon, 659, 721. Commerce & débit des graines, 675, 680
Grains, 8, 11. Quand meubles, 433. Grains gros & menus, 461. Conſervation, 488. Commerce & débit, 676. Police, *ibid.* Grain niellé, roui lé *ou* charbonné, 479. Machine pour battre le grain, 485
Grairie, 683
Grais, 22, 712
Graiſſes, 391
Gramen-manne, 524
Granges, 9, 10, 483
Grapiller, 481
Gratte-cu, 661
Grêle, 479
Grelouné, 353
Greniers, 8, 11, 487
Grès, *voyez* Grais.
Griotes & griotier, 622
Grive, 402, 721
Groiſil, 725
Groſſe aventure, 394
Gruau, 402, 494
Grue, oiſeau, 402
Grume (bois en), 685, 688, 692, 698
Grurie, 683
Guede, *glaſtum*, *guado*, 528
Guêpes, inſectes, 337
Guerêts, 667
Guettes & Guettrons, 45
Guinard, oiſeau, 402
Guignes; guignier, 622
Guimaux, 559
Guindollier, 623
Guy, 721
Gyps, 713

H

HAbiller un pré, 554. Des plants, 583
Haies vives ou mortes, 662. Haie à pied & en douve, différence, 663, 664. Egout & alignement, 665, 670, 671. Abattis, 664. Eſſartemens, 599. Plants de haies, 659. A qui elles appartiennent,

partiennent, 669
Hallots, 604
Hangards, halages *ou* charteries, 11
Haquets, 438
Haras de chevaux, 195. Lieu propre, choix & ſoins des étalons, 196. Aſſortiſſement des jumens, 197. Etalonnage, *ibid.* Poulinement & maniere d'élever les poulains, 199. Les dreſſer au harnois & à la ſelle, 202
Haricots, 501
Harnois de chevaux, 10
Harpes, terme de maçonnerie, 39
Hauſſes de ruche, 331
Hauteur d'un arbre, comment ſe prend, 685
Herbages, herbagers, 548, 563. Droits d'herbages, 740, 741. Herbages plantés, 612
Herbes des bleds, 476. Herbes bonnes ou mauvaiſes pour les abeilles, 328. Pour les prés, 552. Pour la qualité du fonds, 410. Herbes groſſieres; deſtruction des mauvaiſes, 553, 563. Herbes à cendres, 695, 696
Herbes filées; herbe de ſoie; herbes lâches, 514
Herbe à jaunir *ou* gaude, 530. Herbes aux Tanneurs, 660
Herbe à Prêtre, *voyez* Arum.
Herbieres, 477
Herſe, 438. Herſer les bleds, 474
Hêtre, 638. 699
Inſectes, les détruire, 479, 487, 612, 615
Inteſtins, 398
Jonchées, 256
Joncs, 553, 554
Joncs-marins, lan *ou* lande, 218, 572
Journal *ou* journel, meſure de terre, 417
Irion, maïs, 463
Iſatis, plante pour teindre, 528
Jujeoline, 517
Jujubes, jujubier, 626
Jumens, *voyez* Haras.
Juſtices, droits & charges, 733

K

KAli, 696
Kermès, 637, 720

L

LAbour d'une charrue; ce que c'eſt, 420. Labourer, terres labourables, 410. Labourage, 453. Des terres à bled, 454. Des terres à menus grains, 456. Bêtes qui ſervent à labourer, 457. Regles & manœuvres du labourage, 453. Des labours à prix d'argent, 460
Labourer à bled, 456. Labourer en plante, 455. A vive jauge, 458. A uni, 459
Bon Laboureur; ce que c'eſt, 459
Ladanum

Lin, uſage, eſpeces, 511. Culture, réeolte & façons, 512. Goutte-de-lin, mauvaiſe herbe; lin, tetard ou rameux, 513. Graine de lin *ou* linat; rouir le lin, 15, 513. Lin choiſi, lin ſauvage, plantes au lin, 514. Commerce & débit du lin, & de la graine de lin *ou* linat, 680. Huile de lin, 706. Cuiraſſes des Grecs étoient de lin, 512
Linteaux, terme de charpente, 45
Liſieres de forêts, 596
Liſoirs, terme de charronnage, 698
Lits, délits, déliter, terme de maçonnerie, 40
Loges de poules, de poules d'Indes, de canes & d'oies, 13
Loge à racines, 505
Loyers, *voyez* Bail.
Lueil, mauvaiſe plante, 466
Lumignon de torches, 700
Lupins, 450
Lupulus, *voyez* Houblon.
Luſettes, eſpece de vers à foie, 369
Lutecla, plante pour teindre, *ou* gaude, 530
Luzerne; luzerniere, 568. Terroir, ſemaille & culture, 569. Réeolte, graine, 570. Durée, uſages, 571

M

Maçonnerie, matériaux, 21. Prix courant, 33. Terres maſſives & fouille, 35. Maniere de faire la brique, 36. La tuille, 37. Fondation d'un bâtiment, 38. Poſition des pierres de taille, préceptes & autres diverſités, 39. Maçonnerie de différentes ſortes, diverſes aſſiettes, 39. Lits des pierres, épaulées, étayemens, 40. Différentes façons de murs, 41. Hourdages *ou* maçonneries groſſieres & légeres, 41. Murs de terre, enduits *ou* crépis, 42. Tromperies des Entrepreneurs & Maçons, 48. Quand & pour combien de tems ils doivent garantir leurs fournitures & ouvrages, 55
Macre, *voyez* Châtaigne d'eau.
Magneſe, pierre foſſile, 715
Maïe des meſſeures, 487
Maïs, bled d'Inde *ou* de Turquie, 463
Maiſon de campagne, *Prædium ruſticum*; Terre de Seigneurie *ou* ſimple Métairie; ſa ſituation & ſon voiſinage, 5. Son aſſiette & ſon expoſition, 5. Son étendue, ſes domaines & dépendances, 6, 418. Précautions avant d'acheter & de bâtir, 5, 20, 419. Corps-de-logis & appartement du Maître, 6, 7, 8. Baſſe-cour & demeure du Fermier, 9. Au ſurplus, *voyez* Terre-cenſe & terres aux champs.
Maladies & accident de la volaille, 93. Des chevaux, 144. Des bêtes à cornes, 227. Des bêtes à laine, 293. Des chevres, 282. Des cochons, 290. Des mouches à miel, 338. Des vers à foie, 367
Malandres de chevaux, 182
Malandres au bois, 689
Manne, 717
Manoire *ou* Manſe, 421
Manſarde, 8
Maque *ou* machoire; machurer, 510
Marais; marécages, 574
Marais ſalans, 574
Marbre, 713. Marbre imité, 716
Marc de mouches, 396. D'olives, 705
Marcottes, marcotter, 621
Marmenteaux (bois), 587
Marne *ou* marle; marniere, marner & marnage, 451
Marronniers; marrons de France & d'Inde, 18, 640
Marroquin, 388
Marouchin, plante, 528
Marre, 15, 16, 449. Marre commune, 668
Mars, marſois, marſés, marfeche, 493
Marſaut, arbriſſeau, 658
Martinets, 693
Mas, 421
Maſtic des Menuiſiers, 44. Des Maçons, des Verriers-Faïanciers, des Fontainiers, des Lunettiers, 28. Des Marbriers, 713, 729
Maſure, maſurier, 421, 454
Matériaux pour bâtir, 21, 433
Maucorne *ou* moncorne, 499
Medica major, 569. *Medica minor*, 566
Mégie; mégiſſiers, 388
Melier *ou* neflier, 627, 700
Ménage, ménil, 421
Ménagerie, 9
Menoir, 550
Menuiſe (bois de), 693
Menuiſerie, menuiſiers, 43, 44. Tromperies, 49
Méplat (bois), 691
Mercareries, 562
Meriſiers, meriſes, 623, 699
Merle, aliment, 404
Merrain (bois), 689, 701
Meſſiers, meſſiage, droit, 478
Meſures, regle tant pour les meubles que pour les fonds; noms & continences des celles des fonds, 417. Meſure de chemin & diſtance, 418. Meſures de grains, 491. Meſure comble, raze *ou* grain ſur bord; différence; meſure ferue, 676. Police, 734. Meſure pour la chaux, pour le plâtre, 23, 25, 34. Pour le ſable, 25
Métayer, métairies, 421, 426
Métaux, demi-métaux, 709
Méteil, gros & petit, 462
Meubles *ou* ce qui eſt mobilier, 432
Meules *ou* meulons de foin, 558. De ſel, 575
Meules, meulieres *ou* molieres; comment on les détache du rocher, 713
Mezereon, 657
Micocoulier, arbre, 62
Midi, *voyez* Expoſition, Vent.
Miel, comment & où les abeilles le cueillent façonnent, 301, 302. Réeolte du miel, *ſuiv.* Miel vierge, 347. Second miel, 348. ſieme miel, 349. Choix & uſage du mi Pour la ſanté, 396. Commerce & débit 390. Miel ſauvage,
Mielat, *voyez* Nielle.
Miellée,
Mil *ou* millet, 401, 464. Milloquet *o*
Mille, meſure de chemin,
Mine, meſure de terre,
Mine,
Minéraux,
Mirabolan, mirabolanier
Moëlle de bœuf,
Moilon,
Moiſon, *voyez* P
Moiſſon des b
480. Glan
ble, 487
grange
bled,

485. Pailles *ou* fourrages, *ibid.* Moiſſonneurs, Aoûteurs *ou* Calvaniers; leurs grains & leurs corvées, 486
Montagnes (pays de); ce qu'ils ont de bon & de mauvais, 5, 6, 564, 601, 609
Morilles, 716
Mortier, 26
Morts-bois, quelles en ſont les eſpeces & leur différence d'avec les bois-morts, 588, 589
Morve, maladie, 131, 134, 135, 183
Mottes à brûler, 696
Mouches à miel *ou* abeilles. Profits : combien une ruche renferme d'abeilles, 292
I. Trois ſortes de mouches dans chaque ruche; 1°. la reine; 2°. les abeilles, qui ſont les ouvrieres; 3°. les bourdons, qui ſont les mâles ſervans la reine ſeule, 293. De la reine, 293. Des bourdons, des abeilles, 295. Générations, 296. Couvain, 298. Police & travail, 299. Comment & où les abeilles cueillent le miel & la cire, 301. Comment elles font la cire *ou* leurs rayons, & le miel; de la propolis avec laquelle elles gaudronnent leurs ruches, 302. Deſcription des rayons & des alvéoles, 303. Mortalité des abeilles & âge des ruches, 304
II. Où l'on doit placer les ruches, 304. Matiere, forme, banc & ouverture des ruches, 306. Connoiſſances néceſſaires pour acheter des mouches, ou pour diſcerner les bons paniers, 309. Quatre eſpeces de mouches à miel, 310. Tranſport & arrangement des ruches, 311
III. Eſſaims & tems qu'ils ſortent; ſignes, heures & accidens du jet, 312 *& ſuiv.* Pourquoi & à quels ſignes on connoît qu'une ruche ne jettera pas de l'année, 314. D'où vient qu'en certaines années les mouches ne donnent preſque point d'eſſaims; quand & comment les empêcher de jetter, 315. Les forcer à jetter & à rentrer, arrêter les eſſaims, 316. Les prendre, les placer & les fixer, 317. Séparer deux eſſaims qui ſe ſont joints, ou qui veulent ſe joindre, 319. Marier les eſſaims, prévenir leur diſette, 320. Différence des eſſaims d'une même ruche; eſſaims perdus ou ſauvages, 321. Eſſaims & profit des groſſes mouches, petits eſſaims, 322. Changer les mouches de panier ſans violence; pluſieurs reines au même eſſaim ou en la même ruche, comment avoir de bons paniers & de forts eſſaims, 323. Rendre bonnes les méchantes mouches, prévenir le jet, & profiter des eſſaims, ſans qu'ils ſortent des ruches, 325
IV. De la nourriture des mouches à miel, 326. Les faire voyager par eau & par terre; herbes & plantes qui leur ſont bonnes ou mauvaiſes, 327 *& ſuiv.* Nettoyer les ruches, les enfumer, les griller & couvrir l'hiver, 328. Quelles ruches il faut enfermer l'hiver, de celui qui gouverne les mouches à miel, 329. Soins qu'elles demandent pendant chaque mois de l'année, 330. Préceptes, 331. Utilité des hauſſes, maniere de les faire, *ibid.* Pourquoi, quand & comment changer les mouches de panier, 332. De quelles mouches il faut ſe défaire & comment; avis ſur la vente des mouches à miel, pluralité, mort ou déſertion des reines, 335. Diſcordes & guerres, mouches larronneſſes & pillage des ruches, 334. Souris, mulots & muſaraignes; papillons, vers & teignes, 336. Guêpes & frêlons; fourmis & araignées, 337. Poux & punaiſes; maladies des mouches à miel, 338. Piquures des mouches à miel & remedes; ruches de verre, & comment on peut voir travailler les abeilles, 339 *& ſuiv.* Comment les Grecs gouvernent les mouches à miel; ruches indiennes; à qui les abeilles appartiennent, 340. Droit d'aboilage, ſi les ruches ſont immeubles, ridicules anciennes ſur la réſurrection des abeilles, & ſur la maniere d'en faire par art, 341 *& ſuiv.*
V. De la taille des ruches, pourquoi elle ſe fait, tems & manœuvre de cette taille, 342. Regle de la taille, 343. Récolte du miel & de la cire, & des différens uſages auxquels on les emploie, 344, 350 *& ſuiv.* Commerce & débit du miel; des différentes cires & des eſſaims, 390. Uſage pour la ſanté, de l'abeille pulvériſée, du beurre de cire, du marc de mouches, du miel, de la propolis, 396. Au ſurplus, *voyez* Bougie, Cire, Flambeaux, Miel & Propolis.
Mouche de cheval, 193. De noix de galle, 443
Moule à chandelle, 392, 393
Moulins; quand inventés, leur eſpece & différence, 723. A qui ils appartiennent, 432. Bannalité, 730
Police, 733
Mouſſe d'arbres, 616, 723. Mouſſe des prés, comment la détruire, 556. Mouſſe orſeille, 723
Mouſſerons, 717
Moutarde, 521
Moute *ou* moutures; verte-moute, 730, 733. *Voyez* Moulins.
Moutons, 257. Aliment, 404
Moutons, bois débités, 698
Mouvoir de chandelier, 393
Moyeux, bois débités, 698
Mue de cheval, 141
Mule & mulet, 203
Mulots, 336, 479
Multiplication des grains, arbres & plantes, 534, *& ſuiv.*
Murs, murailles, 56, 667. Mur-à-coffre, 41
Mûriers; mûres, 17, 364, 618, 700
Muſaraignes *ou* muſettes, 336
Myrrhe, 720

N

NAphthe, 718
Natron, 387, 710
Nattes de paille, 35
Naveaux *ou* navets, 217, 504
Navette, plante & graine : eſpece, 515. Culture & récolte, 516. Commerce de graine, 677. Huile, 707
Nez-coupé, arbriſſeau, 655
Neſſies, neſſier, 627, 700
Neige, 16, 19
Nerf de bœuf, 397
Nerprun *ou* noirprun, 659
Neſle, marquiſat, 429
Nettoyer un tableau, de l'argenterie, 716
Nielle : bled niellé, pavs [illegible], 478, 491
Nitre, 710
Noble-épine *ou* épine-vinette, 657
Noyau (fruit à), 622
Noir, couleur, 716
Noirprun, *voyez* Bourg-épine.
Noiſettes, noiſettier, 640. Bois, 700. Huile, 706
Noix; noyer, 632, 634. Bois, 44, 699. Huile & marc, 706
Noix-de-galle, 442, 636, 722

Noms, terminaisons provinciales, pour exprimer un bien de campagne, 421
Non-reſſéantiſſe (droit de), 737
Nord, *voyez* Expoſition.
Noſtoch, 723
Novales (terres), 416, 560
Nymphe d'inſecte, 373

O

OBier, *voyez* Aubier.
Ocre, 715
Œillette, graine, 517
Œſype *ou* ſuin, graiſſe, 384
Œufs de poules, 80. Connoître s'ils ſont frais, & les conſerver tels, 84. Les amollir, &c. 92. Commerce & débit, 380. Alimens, 404. Curioſités, 92. Œufs de coq, 92. De poules d'Indes, 97. D'oies, 99. De canes, 103. De cygnes, 104
Œufs, aliment, 404
Officiers privilégiés, exemptions, 744
Oies, loges, 13. Plumes, chair, graiſſe & œufs, 99, 405. Choix & quantité d'oies qu'on doit nourrir, 100. Ponte & couvée, 101. Comment élever les oiſons & en avoir beaucoup, 102. Comment les engraiſſer, 102. Les ſaler, 76. Débit, 380, 381. Aliment, 405. A qui ils appartiennent, 434
Oing *ou* vieux-oing, 74, 391, 394
Olivier, olives, olivets, 629. Bois, 699. Huile, 703
Olyra, 462
Ongles, 389
Onobrichis, ſainfoin, 566
Oreilles-de-Juda, 717
Organſin, 378
Orge, eſpeces, 494. Uſage, culture & récolte, 496. Garde & déchet, 488. Commerce & débit, 677. Paille d'orge, 10
Orge mondé, 401. Orge paſté, 495
Orgeade *ou* orgeat, 495
Oriſel, 531
Oriza, riz, 523
Ormes : eſpeces, pépiniere, plants, 642. Culture, 643. Débit, 692, 699
Ornemens de Chapelle ; quand ſont-ils meubles, 433
Ornus, 645
Orobe, veſce, 497
Orſeille, orchel *ou* urſolle, 723
Orties en filaſſe, 514
Ortolans, 404
Os d'animaux, 398, 533
Oſiers ; oſeraie, 651
Ouche *ou* verger, 564, 612
Ouie de la coignée ; étendue, 687
Oues, rue aux Oues à Paris, 103
Outarde, 405
Oxycrat, Oxymel, 405

P

PAcages, ce que c'eſt, 548. Autre ſorte, 559, 561. *Voyez* Pâturages.
Pailles, 485. Paille de ſeigle & menues pailles, 486. Paille de millet, 465. Lieu où l'on ferre les pailles, 10. A qui elles appartiennent, 433. Commerce & débit, 679
Pain : différentes ſortes, 64, 405. Façon de le faire, 67. Pain de citrouille, d'orge, d'avoine, de millet, de panis, 70. Pain de riz, de maïs, 71. Pain beaucoup plus ſubſtantiel que l'ordinaire, 70. Pain de racines & de fruits, &c. 406. Pain qui dure juſqu'à la troiſieme génération, 495. Différence & qualité du pain pour la ſanté, 405
Pain d'épice ; pain à chanter. 71
Paiſſeaux, échalas, 690
Palliers d'eſcalier, 7
Palme ; palmier, 632
Palots, 42
Pan de charpente, 45
Panage 594. *Voyez* Glandée.
Paniers de pigeons, 14
Panis, bled, 465
Panne de cochon, 400
Pannes, cours de pannes, 45
Paons & Paoneaux : ponte, couvée, nourriture & ſoins, 114. Leur chair, 117. Se ſervent en plumes, 117
Papier ; papeteries, 724, 725. Papier marbré, 726
Papillons, 336. Vers à ſoie, 374
Paragers, 683
Parc à gibier, 605. A beſtiaux, 216, 266, 447
Parc de ſel, 575
Parchemin, 389, 725
Parement de pierre, 40
Parois, murs de bauge, 42
Parois, arbres, 596
Parpaing, terme de mâçonnerie, 39
Parquer les bêtes à cornes, 216, 447. Les bêtes à laine, 264, 447
Pas, meſure ; compte-pas, 418. Pas, allure, 132
Paſſage : quand eſt dû, 667, 670
Paſtel ; paſtel bâtard, paſtel bourg, 528. Récoltes & façons, 529. Graine, 530
Pâte d'amandes, ſeche ou liquide, 728
Pâtis, 548, 561
Pâtoureaux, 500
Pâturages, pacages, 558, 559, 561, 564, 594. Pacage de Normandie, Poitou, 561. De Hollande, 256. Economiſer & partager les pacages par portions, & les Beſtiaux par claſſes, 219, 561, 564. Entretenir & améliorer les pâtures, 220, 564. Choix & produit des bêtes miſes en pacage, 225, 563
Pâturage, paiſſon, 594. De forieres, 667. Droits de pâturer dans les bois, 738. Ailleurs, 737. Différence entre les divers beſtiaux quant au pâturage, 220, 737, 740 *& ſuiv.*
Pâtures vives ou graſſes ; pâtures communes, 739. Vaines pâtures, 740. Etendue, conditions, reſtrictions du droit de pâture, 741. Bêtes défendues, 742. Le droit de pâture vive ou vaine eſt-il ceſſible, 747
Pavé, 28. Prix, 38
Pavot, culture & récolte, 517. Huile, 705
Payelle de ſel, 575
Payre, économe, 427
Pays gras ; ce qu'on appelle ainſi, 561
Péages, péagers ; droits & charges, 666, 737
Peaux, peauſſiers, pelair, 387, 388, 424
Pêcherie, 563
Peintures, prix, 34. *Voyez* Couleurs.
Pelage des arbres, 593, 696
Pélican, 105
Pépinieres, pepins, 613, 619. Fruits champêtres à pepins, 613. A qui les pépinieres appartiennent, 434
Perche, meſure, 418

Perches, éclisses *ou* échalas, 690, 693. Perches à houblon, 522, 523. A qui appartiennent, 433
Perdrix, chair, 406. *Voyez* auſſi au Tome II.
Perelle, 723
Perles fauſſes, 713
Peſſe *ou* pignet, autrement garipot, *Picea* ou *Apicia*, arbre, 646. Bois, 699
Petrole, 718
Peupliers, arbres; eſpeces & cultures, 653, 654. Uſages, 701
Phalaris *ou* alpiſte, 517
Phellodris, arbre, 637, 638
Philira, écorce de tilleul, 647
Picea ou *Apicia*, voyez Peſſe.
Picholines, olives, 631
Piece *ou* cent de bois, 53
Pieds d'animaux, 397. Pieds, meſure, 418. Pieds fourchés, 206, 207
Pied de veau, *voyez* Arum.
Pierres à bâtir, 22, 23. Leurs eſpeces différentes, *ibid.* Produit de la toiſe, 23. Pierres à faire la chaux, 24. Pierres de moliere & meules, 713. Pierres à fuſil, à aiguiſer, de touche, 714. Pierres incombuſtibles, 710. Pierres fauſſes, *ibid.* Pierres cauſtiques, 727
Pierrées, 16, 413
Pieſſentes, ſentier pour gens à pied, 665
Pigeons; eſpeces, 105. Peuplement du colombier, *ibid.* Les y retenir & y en attirer d'autres, 108. Nettoyer le colombier, 109. Le purger des vieux, 110. Pigeons de voliere & de curioſité, 110 & *ſuiv.* Nourriture, 111. Ponte, 112. Débit, 380. Aliment, 406. A qui les pigeons appartiennent, 433
Pigeons, pommes de garde, 681
Pignons, fruits, 635, 681. Huile, 706
Piles de laine, 383
Pilets de ſel, 575
Pilotis, 38
Pin, arbre, 635. Bois, 699
Pipan, tuf, 411
Piquer les pois, 502. Piquer des fruits en terre, 581
Piquette, petite boiſſon, 72
Piſtache, piſtachier, 631, 706
Pite, plante à filaſſe, 514
Pivoter, 411
Places vuides *ou* clairieres, 597, 598
Plaines, leur bon & leur mauvais, 419
Planches, 691
Plançons, 649
Plâne, 645
Plant, planter par-tout, ſur-tout en France, & pourquoi, 577, 608. Planter des bois, tant de futaie que de taillis, 578, 579 & *ſuiv.* Plantage *ou* plantation, 578. Planter en foſſés ou trous, en paniers, en rigoles, 583, 584. En douve, 585, 611. Planter des arbres champêtres: utilités & culture générale, 607, 608. Quels plants conviennent aux différentes ſortes de terre, 609. Diſtribution économique des plants champêtres; ſoins & police des plants champêtres, 610, 611. Plants oléagineux, 646. Plants dits bois blancs, 647. Plants aquatiques, 648. Plants amphibies, 654. Plants de haies & buiſſons, 656, 662. Plants ſur foſſés, 664. Plants le long des chemins, 665. Diſtance *ou* égout du plant au regard du voiſin, 670. Commerce & débit des plants; *voyez* Bois & Arbres.
Plante-au-lin, 514
Plate-forme pour bâtir, 38, 45
Plâtre: choix, cuiſon & emploi, 23. Prix, 34, 713. Planchers de plâtre, 24
Plomb: mine de plomb, uſages du plomb, plomb laminé, laminoires, 31. Prix, *ibid.*
Ploutrer, manœuvre d'agriculture, 496
Pluie, meſurer la quantité d'eau de pluie, 78. Au ſurplus, *voyez* Eau.
Plumes, 99, 100, 104, 381
Pluvier; ſa chair, 407
Podometre, 418
Poil de chevre, 278, 389. De cochon, 284. De cheval, 186
Poinçon, charpente, 45
Poires; poiriers des champs, 608, 610, 613 & *ſuiv.*
Pois: eſpece, culture, 501. Semaille & récolte, 502
Poiſſon: à qui, 433. Débit, 681
Poix, 717
Polypode de chêne, 722
Pommes; pommiers agreſtes, 608, 610, 613 & *ſuiv.* 681. Pommes de pin, 635
Pompes pour le feu & incendie, 77
Porc ſalé, 73. *Voyez* Cochon.
Porcher, 285
Porte-eau, 550
Portes, 47. Portes cocheres, 691
Pot de vin de fermages, dangereux, 422
Poteaux & potelets, 45, 691
Poteries, 712
Poudre à canon, 712. Eſſais; poudre ſourde, *ibid.*
Poudre à poudrer, 728
Poudrette, amendement, 448
Poulaillers, 11, 12
Poulains; poulinement, 199. Dreſſer les poulains, 202
Poules & poulets: eſpeces & choix, 79, 80. Nourriture, 81. Soins, 82. Pour avoir bien des œufs en hiver, 83. Couvée, 85. Pour avoir des poulets en hiver, 86. Avoir des poulets ſans couvée, 87. Four à pouſſins, 88. Maniere de les élever & de les chaponner, 88 & *ſuiv.* Engrais de la volaille, 90. Curioſités, 92. Maladies de la volaille, 93. Aliment, 399, 407. Débit, 380
Poules d'Indes, dindons & dindonneaux, 96
Poumon, aliment, 397
Pourette, graine de mûrier, 620
Pouſſe, mal, 186, 187
Poux de ruches, 338
Prairies *ou* prés à foin, 547. Prés flottans, prés bas ou humides, prés ſecs ou terrains, prés ſalés, 548. Comment on convertit une terre en pré à foin, 549. Prairies flottantes, 550. Quelles ſont les bonnes & les mauvaiſes herbes d'un pré, 552. Culture des prés, 553. Récoltes, 557. *Voyez* Foin. Défricher les prés, 560. Limitation de la quantité des prés, des regains, & des défrichemens des prairies, 560
Prés de culture *ou* ſainfoin, luzerne, &c. 565
Prêle, herbe, 553
Préſages d'agriculture, 440
Preſſoir, 14. A qui appartient, 432. Bannalité, 730
Préſure, 253, 407
Prime, commerce, 395
Privilégiés, 744
Prix courant des matériaux à Paris, 33. La charpente, 46
Produit de futaie, 685. De taillis, 686
Propolis, 302, 351, 396, 719

Provignement, 618
Provifions du ménage des champs, 64
Prunes, prunelles, pruniers, prunneliers, 624. Bois, 699
Puine (le), 660
Puits, 6, 15, 16. Puits communs, 668
Puifards *ou* puits perdus, 15, 16
Punaifes, 338

Q

Quais, pierres qui y ſont propres, 22
Queue de cheval, 187

R

Rabette, plant & graine, 515. Huile, 707
Rabots pour la chaux, 25
Rabougris (bois), 589
Rabouliéres, 604
Racines qu'on cultive en pleins champs, 217, 504. Loge pour les garder, 505. Machine pour les piler, 219
Rafraîchir quelques boiſſons ſans glace, 19, 20
Rage; remede pour hommes & pour bêtes, 245
Raies couvertes *ou* piertées, 413
Raies *ou* roies de labour, 459
Rainures; ce que c'eſt, 46
Râle, aliment, 407
Rame; ramer le houblon, 522
Rapés, 699
Rate, aliment, 397
Rateaux, 438
Rats: en préſerver les colombiers, 14
Ration de pain, 492. De fourrage, 499
Raves pour le bétail, 217, 504
Ravines: s'en garantir, 16, 78, 672
Rebinage, 456
Réceper; récepages, 597, 684
Réconduction tacite, 430
Recoupes, recoupettes, 67
Redevance, *voyez* Bail.
Redhibitoires (cas & actions), 135, 385
Redoul, radoul *ou* rodou, 661
Regains, 559, 740
Regards en fait de vente de bois, 596
Régie condamnable, 426, 427
Rejettons, 621, 643
Reins *ou* rognons, aliment, 397
Relais *ou* ventaire, 550
Remiſes *ou* charteries, 11. Remiſes à gibier, 573, 578
Renne, animal, 205
Rentes, 418, 431. Anciennes rentes, 736
Réparations d'Egliſe, 744
Repeupler, repeuplement, 597
Réponſe de la vente, 687
Repos d'eſcalier, *voyez* Palliers.
Réſerve (arbre de), 596
Réſine; bois réſineux, 717, 718
Revivre, 559, 740
Rhamnus, 659
Rideaux, 671
Riverains, 598
Rivieres, mauvais voiſin, 5, 78, 672
Riz, 465, 523
Rocailleurs, 713
Rochées, 579
Rocher; moyens de le couper, 35, 713
Romaine de cirier, 354
Roſeaux, 29, 553, 554
Roſier ſauvage, 661
Roſſignol, aliment, 408
Rouillé (grain), 468, 478
Rouillure au fer; préſervatif, 33
Rouir le chanvre & le lin, 509, 513
Roulés (bois), 43, 597, 688
Rouler les avoines, 496
Rouloir de cirier, 354
Rouvre, 636
Rubia, garance, 531
Ruellées *ou* ruillées de couvertures, 55
Ruines, 599
Ruminer; bêtes qui ruminent, 564
Rutoirs *ou* roteurs, 509

S

Sable, 25, 34, Sablieres, 44
Safran, plante & fleur; choix, lieux, 518. Uſages, culture, 519. Récolte, 520. Débit, 681
Safran bâtard *ou* ſafranon, 519
Safraniere, 520
Safre, 715
Sain *ou* ſaindoux, 74, 391
Sainfoin: eſpeces, uſages & culture, 566, 567
Saiſons *ou* compôts des terres, 453
Salaiſons de porc, 73. De bœuf, 75. De chevres, 75. D'oies, 76. De beurre, 249
Salés: prés, fontaines, puits, lacs ſalés, 548, 576
Saligot, *voyez* Châtaigne d'eau,
Salles & anti-ſalles, 6, 7
Salpêtre, 710. Salpêtre de colombier, 109
Sandaraque, 719
Sang, 398. Sang de bœuf, utilité, 12
Sang de dragon, naturel & artificiel, 720
Sanguine, 715
Sanve, 518, 553
Sapin, 44, 646, 699
Sar, 450
Sara, *voyez* Arum.
Sarraſin, 464
Sarcler, 476
Sarcloir, 439
Sarette, 531
Saule *ou* ſaux, 650, 701. Sauſſaie, 651
Saumée, meſure, 418
Saumurage, 42
Saumure, 74
Sauneries, 576
Savon blanc, noir & verd, 727
Savonnettes, 728
Sauvageons, 614
Sciage de bois, Scieurs de long, 691
Scorbut des chevaux, 189. Des bêtes à cornes, 245
Seches, 623
Segrairies, Segraiers, 683
Seigle, *ſécale*, ſeigle blanc, 462
Seigneurs, mauvais voiſins, 5. Droits, 730. Quand peuvent demander part aux communes, 740
Sel, engrais, 450
Sel marin; ſel gris, où & comment ſe fait, 574, 710. Raffinage; ſel blanc, 575. Où & comment; ſel de fontaines, puits & lacs ſalés; ſel gabellé; grandes & petites gabelles; pays libres; profits ſur le ſel; conſommation du ſel, 576. Sel gemme, 577,

Universitas BIBLIOTHECA Ottaviensis

La Bibliothèque
Université d'Ottawa
Échéance

The Library
University of Ottawa
Date due

DEC 11 1970

JAN - 7 1971

JUL - 2 1971